2.2.4.ОБРАЗОВНИ ПРОФИЛ КУВАР

2.2.4.1. СТАНДАРД КВАЛИФИКАЦИЈА, ЦИЉЕВИ И ИСХОДИ СТРУЧНОГ ОБРАЗОВАЊА

Прилог 1

СТАНДАРД КВАЛИФИКАЦИЈЕ

Назив квалификације	**КУВАР**

ОСНОВНЕ КАРАКТЕРИСТИКЕ КВАЛИФИКАЦИЈЕ	
КЛАСНОКС[1]/ ISCED-F 2013	1013 Хотели, ресторани и кетеринг
Ниво НОКС -а[2]	3
Ниво ЕОК-а[3]	3
Врста квалификације	Стручна
Обим квалификације	3 године
Предуслови за стицање квалификације	Ниво 1 НОКС-а – основно образовање и васпитање, основно образовање одраслих, основно балетско образовање и васпитање и основно музичко образовање и васпитање
Облици учења	– Формално образовање; – Неформално образовање одраслих у трајању од најмање 960 сати обуке; – Признавање претходног учења.
Врста јавне исправе	– Диплома; – Уверење о положеним испитима у оквиру савладаног програма за образовни профил; – Сертификат о остваренoм стандарду квалификације у целини.

РЕЛЕВАНТНОСТ КВАЛИФИКАЦИЈЕ ЗА ЗАПОШЉАВАЊЕ И НАСТАВАК ОБРАЗОВАЊА	
Проходност у систему квалификација	Ниво 4 НОКС-а Ниво 5 НОКС-а
Занимање	5120.01 Бродски кувар 5120.02 Дијететски кувар 5120.03 Кувар 5120.04 Кувар посластица 5120.05 Кувар сосова и зачина за конзервирање 5120.06 Кувар специјалних јела 5120.07 Помоћник кувара 5120.08 Роштиљ-мајстор 5120.09 Авио кетеринг кувар
Стандард занимања[4]	-

[1] Систем према коме се квалификације разврставају и шифрирају у НОКС- у, усклађен са Међународном стандардном класификацијом образовања ISCED 13-F.
[2] Национални оквир квалификација Републике Србије (НОКС)
[3] Европски оквир квалификација (енг. *European Qualifications Framework*)
[4] До доношења стандарда занимања, повезаност стандарда квалификације Кувар са тржиштем рада заснована је на подацима о занимањима који су утврђени на основу прописа из области рада и запошљавања(према: Закон о НОКС-у, члан 50.), као и на опису рада из иницијалног предлога стандарда квалификације у оквиру Иницијативе за развој и усвајање стандарда квалификације Кувар.

ИСХОДИ УЧЕЊА	
Општи опис квалификације	Кувар самостално припрема и сервира јела и друге производе кухиње у складу са интерним процедурама, утврђеним описима производа, нормативом, естетским елементима и свим параметрима квалитета припремљених јела/кулинарских производа уз примену важећих стандарда у производном процесу у кухињи. Обучен је да самостално врши пријем, складиштење, припрему и топлотну обраду животних намирница, као и да води евиденције у кухињи. Самостално спроводи мере хигијенско-техничке заштите и хигијенске стандарде у кухињским одељењима и њима припадајућом опремом, уређајима и инвентаром за рад, по правилима и принципима HACCP система безбедности хране. Делотворно и јасно комуницира и сарађује са надређенима и сарадницима приликом обављања задатака и активно доприноси култури уважавања и сарадње. Континуирано прати новине у куварству и усавршава се у сврху сопственог предузетничког пословања и/или задовољења захтева послодаваца. Сврсисходно примењује техничке информације, информационо-комуникационе технологије (ИКТ) и унапређује њихову примену кроз учење и усавршавање. Ниво општих и стручних знања, вештина, способности и ставова у оквиру стечених компетенција, кувару превасходно омогућава запошљавање и наставак школовања у датој стручној области.
Компетенције	– Организовање сопственог рада и самостална припрема и уређивање радног места за складиштење, обраду животних намирница, топлотну обраду и сервис хране; – Чување и обрада намирница; – Припрема и сервирање јела; – Обезбеђивање квалитета, хигијенско-техничке и безбедносне заштите на нивоу свог радног места; – Кључне компетенције;[5] (посебно: предузимљивост и оријентација ка предузетништву, сарадња, одговоран однос према здрављу и одговоран однос према околини).

[5] На основу: *Правилника о општим стандардима постигнућа за крај општег средњег образовања и средњег стручног образовања у делу општеобразовних предмета* („Службени гласник РС”, бр. 117/13).

По стеченој квалификацији, лице ће бити у стању да:	
Знања	– наведе системе организације рада у кухињи; – разликује врсте животних намирница, прехрамбених полупроизвода и производа који се употребљавају као храна, и вреднује све параметре њиховог квалитета; – објасни безбедносне ризике, начине складиштења и чувања животних намирница, прехрамбених полупроизвода и производа; – разликује начине обраде намирница и специфичности појединих поступака у припреми јела; – објасни начине припреме јела интернационалних кухиња и традиционалних српских јела; – опише састав јела и других производа кухиње, поштујући рецептуре и нормативе за припрему различитих врста: супа и чорби, готових јела, печења, варива, хладних и топлих предјела, риба, ракова, шкољки, јела по поруџбини, јела са роштиља, фондова и сосева, салата и једноставних посластица и пецива; – објасни намену, карактеристике и правила безбедног руковања и одржавања функционалности опреме, уређаја и алата за припремање јела у складу са утврђеном процедуром и упутством; – објасни основне принципе избалансиране исхране и значај нутријената у саставу јела као и карактеристике посебних начина исхране; – наведе нормативе за припрему одређених јела и других производа кухиње; – објасни начине и правила писања менија и јеловника и поступак калкулације цена; – наведе врсте евиденција у кухињи и опише начине евидентирања; – објасни значај система безбедност хране и наводи стандарде који су везани за безбедност, квалитет хране и минималне техничке услове за обављање угоститељске делатности; – идентификује различите ознаке и безбедоносна упутства која се користе на радном месту; – наведе могуће узроке за избијање пожара и објасни методе и процедуре за спречавање пожара.

Вештине	– одржава личну хигијену, хигијену радног места, опреме и инвентара; – проверава и подешава опрему и уређаје, сортира алат и одлаже га на одговарајуће место у кухињи, осигуравајући радне процесе и хигијену при руковању храном; – врши попис намирница и инвентара и учествује у наручивању и пријему намирница; – складишти и чува животне намирнице, полупроизводе и производе у складу са правилима и принципима HACCP система; – учествује у изради менија и јеловника у сарадњи са шефом кухиње; – врши избор животних намирница, полупроизвода и производа према утврђеним параметрима квалитета и класира их према врсти и року употребе; – врши одабир животних намирница узимајући у обзир сезонску понуду производа на тржишту; – врши пријем, складишти, припрема и топлотно обрађује намирнице и управља отпадом од хране; – прима поруџбине и издаје припремљена јела на основу поруџбине; – припрема јела и кулинарске производе у складу са посебним захтевима госта; – подешава укус, мирис и друга својства јела додавањем зачина и успоставља жељену конзистенцију, структуру, хомогеност и друге карактеристике квалитета; – декорише, сервира јела према упутству и сортира их у топле купке узимајући у обзир савремене кулинарске трендове и посебне карактеристике ресторана; – врши сервис према утврђеним интерним стандардима и правилима и принципима HACCP система безбедности хране; – презентује јело и друге производе кухиње на професионалан начин; – чита и разуме документацију и упутства на једном страном језику; – припреми тражене податке за калкулације и формирање ценовника;

Вештине	– води евиденцију утрошених животних намирница, полупроизвода и производа и евидентира број издатих јела; – примењује мере безбедности и заштите здравља на раду и указује прву помоћ у случају повреда; – комуницира примењујући правила пословне комуникације и поштујући принципе родне , расне, религиозне и друге равноправности.

Способности и ставови	– обавља поверене послове рада у кухињи и ван ње, самостално, савесно, уредно и прецизно у складу са важећом регулативом, интерним процедурама и утврђеним описима производа поштујући кораке и принципе утврђеног система стандарда за безбедност хране; – ефикасно планира и организује време и активности, поштује кораке и принципе утврђеног система безбедности (HACCP) и интерне унапред утврђене процедуре припреме и дистрибуције хране; – одговоран је за избор поступака и средстава за рад и личну хигијену за време рада у кухињи; – одговорно и економично користи животне намирнице и прехрамбене производе, опрему, инвентар и алате, средства за одржавање хигијене, енергију и воду; – испољава позитиван однос према функционалности и техничкој исправности опреме, алата и уређаја које користи при обављању посла; – поштује професионално-етичке норме и вредности и испољава предузимљивост у раду; – испољава позитиван став према тимском раду и истиче вредности сарадње, љубазности, предузимљивости и флексибилности у професионалном окружењу; – примењује ИКТ у раду укључујући пословну комуникацију електронским путем, прати трендове из области кулинарства и показује спремност за даље учење и усавршавање; – показује спремност за решавање проблема у оквиру послова у кухињи, повремено и у нестандардним ситуацијама; – испољава одговоран однос према свом здрављу, здрављу других и према заштити околине.

Начин провере остварености исхода учења	Праћење развоја и напредовања ученика у достизању исхода и стандарда постигнућа, као и напредовање у развијању компетенција обавља се формативним и сумативним оцењивањем. Оцењивање је описно и бројчано. Бројчане оцене ученика су: – одличан (5), – врло добар (4), – добар (3), – довољан (2) и – недовољан (1). Оцена недовољан (1) није прелазна оцена. Оцењивање се остварује применом различитих метода и техника (пројектни, радни задаци и сл.). Сумативно на полугодишту, крају школске године и на завршном испиту. У неформалном образовању процена остварености исхода учења обавља се на испиту за проверу савладаности програма за стицање квалификације. У поступку признавања претходног учења провера савладаности исхода учења обавља се путем процене претходно стечених исхода учења и компетенција које је кандидат успео да докаже путем прописаних инструмената за процену и на испиту за процену остварености исхода учења који комбинује више метода процене од којих је практични рад у реалном/симулираном радном окружењу обавезан.

ОСИГУРАЊЕ КВАЛИТЕТА КВАЛИФИКАЦИЈЕ	
Квалификације реализатора програма	Одговарајуће образовање: – нивоа 5 НОКС-а, – нивоа 6 НОКС-а (подниво 6.1, подниво 6.2) и – нивоа 7 НОКС -а (подниво7.1), у складу са чл. 140–142. Закона о основама система образовања и васпитања.
Организација надлежна за издавање јавне исправе	Средње стручне школе Јавно признати организатори активности образовања одраслих (ЈПОА)

2.2.4.2. ОБАВЕЗНИ ОПШТЕОБРАЗОВНИ ПРЕДМЕТИ

Назив предмета:	**СРПСКИ ЈЕЗИК И КЊИЖЕВНОСТ**
Годишњи фонд часова:	**102**
Разред:	први
Циљеви предмета:	Проширивање и продубљивање знања о српском књижевном језику; Развијање и неговање језичке културе, поштовање правила књижевног (стандардног) језика у усменом и писаном изражавању; Подстицање ученика на усавршавање говорења, писања и читања, као и неговање културе дијалога; Оспособљавање за ефикасно комуницирање; Упознавање књижевне уметности; Унапређивање знања о сопственој култури и културама других народа; Развијање хуманистичког и књижевног образовања на најбољим делима српске и светске културне баштине; Упућивање ученика на истраживачки и критички однос према књижевности; Обезбеђивање функционалних знања из теорије и историје књижевности; Развијање трајног интересовања за нова сазнања.

ТЕМА	***ЦИЉ***	**ИСХОДИ** По завршетку теме ученик ће бити у стању да:	**ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ ПО ТЕМАМА**	**НАЧИН ОСТВАРИВАЊА ПРОГРАМА**
Увод у проучавање књижевног дела	Увођење ученика у свет књижевног дела и књижевност као науку и уметност	разликује врсте уметности и њихова изражајна средства објасни појам и функцију књижевности као уметности и однос књижевности и других уметности наведе научне дисциплине које се баве проучавањем књижевности увиђа разлику између усмене и писане књижевности разликује књижевне родове и врсте одреди тему, мотив, сиже, фабулу, лик и идеју у књижевном делу износи своје утиске и запажања	Врсте уметности, подела уметности Књижевност као уметност, књижевност и друге уметности Историја књижевности, теорија књижевности, књижевна критика Лирика као књижевни род: народна лирска песма и уметничка лирска песма по избору Епика као књижевни род: епска народна песма (предлог „Кнежева вечера“), приповетка по избору и роман (предлог Драгослав Михаиловић „Кад су цветале тикве“)	На почетку теме ученике упознати са циљевима и исходима наставе / учења, планом рада и начинима оцењивања. **Облици наставе** Предмет се реализује кроз следеће облике наставе: **теоријска настава (102 часа)** **Место реализације наставе** Теоријска настава се реализује у учионици **Препоруке за реализацију наставе** Приликом обраде драмског дела могућност посете

		о књижевном делу, тумачи његове битне чиниоце и вреднује га	Драма као књижевни род: драма по избору Процена остварености исхода - тест	позоришној представи и гледање снимка позоришне представе, а након тога разговор о драмском тексту и његовој позоришној реализацији. Такође је ову наставну тему могуће обрађивати током целе школске године, па на пример структуру и одлике драмског дела обрадити на примеру „Ромеа и Јулије“, а структуру и одлике лирске и епске народне песме обрадити током реализације теме Народна књижевност Народна књижевност се може обрадити по мотивима (рад у групама) **Оцењивање** Вредновање остварености исхода вршити кроз: праћење остварености исхода тестове знања тестове практичних вештина **Оквирни број часова по темама** Увод у проучавање дела **(13 часова)** Књижевност старог века **(12часова)** Средњовековна књижевност **(12часова)** Народна књижевност **(12часова)** Хуманизам и ренесанса **(10часова)** Општи појмови о језику **(5часова)** Фонетика **(10часова)** Правопис **(10часова)** Култура изражавања **(18 часова)**
Књижевност старог века	Упознавање ученика са митологијом, репрезентативним делима старог века и њиховим значајем за развој европске културе	објасни значај митологије за античку књижевност и развој европске културе наведе имена аутора, називе обрађених дела и класификује их по културама којима припадају, књижевним родовима и врстама објасни универзалне поруке књижевности старог века	Сумерско-вавилонска књижевност: Еп о Гилгамешу (анализа одломка) Митови: о Танталу, Сизифу, Нарцису; митови о Троји: Парисов суд, Одисеј и Пенелопа, Ахил, Едип… Хеленска књижевност: Хомер: Илијада (одломак) Софокле: Антигона (одломак) Стари и Нови завет (текстови по избору) Процена остварености исхода	
Средњовековна књижевност	Упознавање са споменицима јужнословенске културе, развојем писма и језика, делима средњовековне књижевности	наведе најзначајније споменике јужнословенске културе, језик, писмо и век у ком су настали именује ауторе и дела разуме поетику жанрова средњовековне књижевности лоцира обрађене текстове у историјски контекст објасни значај средњовековне књижевности за српску културу	Почеци словенске писмености: Црноризац Храбар : „Слово о писменима“ Рад Ћирила и Методија Словенска писма и развој књижевног језика Најстарији споменици јужнословенске културе Свети Сава : „Житије светог Симеона“ (одломак) Јефимија: „Похвала кнезу Лазару“ Деспот Стефан Лазаревић; „Слово љубве“ Процена остварености исхода - тест	
Народна књижевност	Указивање на народну књижевност као израз колективног мишљења и осећања, ризницу народних обичаја, чувара моралног и националног кодекса	разликује лирске, епске и лирско-епске песме уочи одлике усмене уметности речи (колективност, варијантност, формулативност) процењује етичке вредности изнете у делима народне књижевности тумачи ликове, битне мотиве,	Врсте народне књижевности Лирска народна песма „Овчар и девојка“, „Зао господар“ (предлог) Епска народна песма „Бановић Страхиња“, Марко пије уз Рамазан вино“, „Бој на Мишару“ Лирско-епске песме	

		фабулу, сиже, композицију и поруке у одабраним делима упореди уметничку интерпретацију стварности и историјске чињенице	(по избору) Ннародне проза (бајка по избору) Кратке народне прозне врсте (избор) Процена остварености исхода	
Хуманизам и ренесанса	Упознавање са поетиком хуманизма и ренесансе, њеним најзначајним представницима и књижевним делима	наведе најзначајније представнике и њихова дела објасни значење појмова хуманизам и ренесанса наводи и на обрађеним делима образлаже одлике епохе упореди вредности средњег века са вредностима хуманизма и ренесансе	Поетика хуманизма и ренесансе, најзначајнији представници Франческо Петрарка: „Канцонијер“ (избор сонета) Ђовани Бокачо: „Декамерон“ (приповетка по избору) или Данте Алигијери „Пакао“ (приказ дела, одломак) Вилијам Шекспир: „Ромео и Јулија“ Сервантес: „Дон Кихот“ (одломак) Процена остварености исхода	
Општи појмови о језику	Указивање на проучавање језика као система, упознавање са његовом функцијом, друштвеном условљеношћу и историјским Развојем	објасни функцију језика и појам језичког знака разуме природу модерног књижевног (стандардног) језика наведе фазе развоја књижевног језика до 19. века наведе дисциплине које се баве проучавањем језичког система	Место језика у људском друштву, битна својства језика, језик и комуникација Књижевни језик, језичка норма и стандардизација Језички систем и науке које се њиме баве Књижевни језици код Срба до 19. векаПроцена остварености исхода	

Фонетика	Сстицање знања из области фонетике (фонологије) књижевног језика и способности да се та знања примене у говору и писању	правилно изговара гласове и акценте књижевног језика разликује гласовне алтернације	Фонетика и фонологија Гласови књижевног језика и њихов изговор Гласовне алтернације сугласника (звучних и безвучних; с:ш, з:ж, н:м; к,г,х:ч,ж,ш и к,г,х:ц,з,с; алтернације ненепчаних са предњонепчаним сугласницима), самогласника (промена о у е и умекшаност сугласника, непостојано а, промена сонанта л у вокал о) и упрошћавање сугласничких група са правописним решењима Акценти књижевног језика Процена остварености исхода - тест	
Правопис	Оспособљавање ученика да пишу у складу са правописном нормом	уме да се служи правописом примени знања о гласовним алтернацијама у складу сајезичком нормом примени употребу великог и малог слова у складу са језичкомнормом подели речи на крају реда у складу са језичком нормом	Главне норме писања великог и малог слова (на почетку реченице, наслови и натписи, властита имена, имена народа, географски појмови, небеска тела, празници, установе и организације, присвојни придеви на –ов и –ин, куртоазна употреба великог слова, вишечлана имена земаља и остала вишечлана имена, помоћне речи у именима, називи серијских и апстрактних појмова, звања, титуле…) Подела речи на крају реда	

Култура изражавања	Оспособљавање ученика да користе различите облике казивања и функционалне стилове	опише стања, осећања, расположења, изрази ставове, донесезакључке у усменом и писаном изражавању разликује функционалне стилове препозна и примени одлике разговорног и књижевноуметни чког функционалног стила попуњава формуларе, уплатнице, захтеве и слично у складу са језичком нормом	Језичке вежбе Стилске вежбе Врсте функционалних стилова-основне одлике Разговорни функционални стил Књижевноуметнички функционални стил Попуњавање формулара, захтева, уплатница и сл. Школски писмени задаци 4x2+2 Домаћи задаци	

КОРЕЛАЦИЈА СА ДРУГИМ ПРЕДМЕТИМА
Историја;
Грађанско васпитање/Верска настава.

Назив предмета:		**СРПСКИ ЈЕЗИК И КЊИЖЕВНОСТ**		
Годишњи фонд часова:		**64**		
Разред:		други		
ТЕМА	***ЦИЉ***	**ИСХОДИ** По завршетку теме ученик ће бити у стању да:	**ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ ПО ТЕМАМА**	**НАЧИН ОСТВАРИВАЊА ПРОГРАМА**
Барок, класицизам, просветите-љство	Упознавање са европским културним, духовним и мисаоним тенденцијама 17. и 18. века и њиховим утицајима на српску књижевност	наведе особености барока, класицизма и просветитељства и њихове представнике укњижевности препозна на обрађеним делима одлике просветитељства објасни значај Доситејевог рада за српску културу и књижевност	Барок и класицизам; поетика, главни представници у нашој и европској књижевности Молијер: „Тврдица“ Просветитељство у Европи и код нас Књижевно - просветитељски рад ДоситејаОбрадовића Доситеј Обрадовић: „Живот и прикључења“(одломци) Јован Стерија Поповић: „Тврдица“ (одломци) Процена остварености исхода	На почетку теме ученике упознати са циљевима и исходима наставе / учења, планом рада и начинима оцењивања. **Облици наставе** Предмет се реализује кроз следеће облике наставе: **теоријска настава (64 часа)Место**

		направи паралелу у обради истих мотива у европској и српској књижевности		**реализације наставе** Теоријска настава се реализује у учионици **Препоруке за реализацију наставе** Могућност гледања екранизације неких од дела реалистичке књижевности **Оцењивање** Вредновање остварености исхода вршити кроз: праћење остварености исхода тестове знања **Оквирни број часова по темама** Барок , класицизам, просветитељство **(10 часова)** Романтизам **(14 часова)** Реализам **(14 часова)** Морфологија са творбом речи **(10 часова)** Правопис **(6 часова)** Култура изражавања **(10 часова)**
Романтизам	Упознавање са поетиком романтизма, представницима и делима европске и српске књижевности	наведе представнике романтизма и њихова дела уочава и образлаже одлике романтизма изнесе свој суд о књижевним делима користећи стечена знања и сопствена запажања препозна и усвоји вредности националне културе и разуме/поштује културне вредности других народа	Романтизам у Европи и код нас (појам, особености, значај, представници) Пушкин: „Цигани“ (одломак) Хајне: „Лорелај“ или Ш. Петефи: „Слобода света“ Вук Караџић - рад на реформи језика и правописа, рад на сакупљању народних умотворина, лексикографски рад Значај 1847. године Петар Петровић Његош: Хуманистичко- филозофске мисли „Горског вијенца“ (тумачење гномских израза по избору) Бранко Радичевић: „Кад млидија` умрети“ Ђура Јакшић: „На Липару“ Јован Јовановић Змај: „Ђулићи“ и „Ђулићи увеоци“ (избор) Лаза Костић: „Santa Maria della Salute“ Процена остварености исхода	
Реализам	Упознавање са поетиком реализма, представницима и делима европске и српске књижевности	наведе представнике правца и њихова дела дефинише одлике реализма и препозна их на обрађеним књижевним делима тумачи уметнички свет и стваралачке поступке у структури обрађених дела	Реализам у Европи и код нас (појам, особености, значај, представници) Балзак: „Чича Горио“ (одломци по избору) Гоголь : „Ревизор“ (одломак) Милован Глишић: „Глава шећера“ Лаза Лазаревић: „Ветар“ Радоје Домановић: „Данга“ Симо Матавуљ: „Поварета“ Бранислав Нушић: „Госпођа министарка“ Војислав Илић: „Сиво, суморно небо“ Процена остварености исхода	

Морфологија са творбом речи	Систематизовање знања о врстама речи, њиховим облицима и основним правилима грађења речи	одреди врсту речи и граматичке категорије употреби у усменом и писаном изражавању облике речи у складу са језичком нормом препозна просте, изведене и сложене речи препозна основне принципе творбе речи	Морфологија у ужем смислу Врсте речи Именске речи и њихове граматичке категорије Глаголи. Граматичке категорије глагола Прилози, предлози, везници, речце, узвици Основни појмови о извођењу речи Основни појмови о творби сложеница и полусложеница. Процена остварености исхода	
Правопис	Оспособљавање ученика да пишу у складу са правописном нормом	примени правила одвојеног и састављеног писања речи у складу са језичком нормом	Спојено и одвојено писање речи (писање бројева и изведеница од њих, писање заменица и заменичких прилога, спојеви предлога и других речци, глаголи и речце, писање негације) Основна правила спојеног, полусложеничког и одвојеног писања	
Култура изражавања	Оспособљавање ученика да теоријска знања из граматике и правописа примењује у усменом и писаном изражавању у складу са језичком нормом, Оспособљавање ученика да користе различите облике казивања и функционалне стилове	изражава размишљања и критички став према проблемима и појавама које намећу књижевни текстови али су и део свакодневног живота примени одлике новинарског стила	Лексичке вежбе Стилске вежбе Домаћи задаци Школски писмени задаци 2x2+2 Писање вести, извештаја, интервјуа и других облика новинарског изражавања Милутин Миланковић: „Кроз васиону и векове“	

КОРЕЛАЦИЈА СА ДРУГИМ ПРЕДМЕТИМА

Грађанско васпитање/Верска настава

Назив предмета:	**СРПСКИ ЈЕЗИК И КЊИЖЕВНОСТ**			
Годишњи фонд часова:	**60**			
Разред:	**трећи**			
ТЕМА	***ЦИЉ***	**ИСХОДИ** По завршетку теме ученик ће бити у стању да:	**ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ ПО ТЕМАМА**	**НАЧИН ОСТВАРИВАЊА ПРОГРАМА**
Модерна	Упознавање са основним одликама модерне, представницима и њиховим делима	наведе одлике правца, представнике и њихова дела анализира одабрана дела, износи запажања и ставове	Одлике симболизма и импресионизма Шарл Бодлер: „Албатрос“ Богдан Поповић: „Предговор Антологији новије српске лирике“ Алекса Шантић: „Претпразничко вече“ Јован Дучић: „Благо цара Радована“ (избор) или песма по избору Милан Ракић: „Долап“ или „Јасика“ В. П. Дис: „Можда спава“ или С. Пандуровић: „Светковина“ Б. Станковић: дело по избору Процена остварености исхода	На почетку теме ученике упознати са циљевима и исходима наставе / учења, планом рада и начинима оцењивања. **Облици наставе** Предмет се реализује кроз следеће облике наставе: **теоријска настава (60часова) Место реализације наставе** Теоријска настава се реализује у учионици **Препоруке за реализацију наставе** **Оцењивање** Вредновање остварености исхода вршити кроз: праћење остварености исхода тестове знања **Оквирни број часова по темама** Модерна **(12 часова)** Међуратна књижевност **(12 часова)** Савремена књижевност **(7 часова)** Лексикологија **(6 часова)** Синтакса **(5 часова)** Правопис **(6 часова)** Култура изражавања **(12 часова)**
Међуратна књижевност	Упознавање ученика са одликама међуратне књижевности, представницима и делима	наведе одлике праваца, представнике и њихова дела анализира одабрана дела, износи запажања и ставове	Одлике међуратне књижевности и представници у светској и српској књижевности Тагоре: „Градинар“ (избор)“ Душан Васиљев: „Човек пева после рата“ Милутин Бојић: „Плава гробница“ Милош Црњански: „СеобеI“ (одломак) Иво Андрић: „ Мост на Жепи“ или приповетка по избору Растко Петровић: „Људи говоре“ или И. Андрић: „ExPonto” Процена остварености исхода	

Савремена књижевност	Упознавање ученика са одабраним делима савремене књижевности	изнесе своје утиске о прочитаним делима савремене српске књижевности уочи одлике савремене књижевности на прочитаним делима уочи разлику између књижевног дела и његове интерпретације у филмској и позоришној уметности	Савремена српска књижевност у другој половини 20. века Савремена поезија - (по избору обрадити песму Васка Попе, Миодрага Павловића или Десанке Максимовић) Савремена проза - Иво Андрић: „Проклета авлија“ Савремена драма – Душан Ковачевић: драма по избору Процена остварености исхода	
Лексикологија	Упознавање ученика са основама лексиколо гије	препозна и одреди вредност лексеме наведе примере синонима, антонима, хомонима, жаргона…	Синонимија Хомонимија Антонимија Полисемија Састав лексике српског књижевној језика Дијалектизми Архаизми и историзми Вулгаризми Неологизми Жаргонизми Термини Фразеологизми Евалуавија- тест	
Синтакса	Систематизовање знања о синтакси	одреди синтаксичке јединице у реченици препозна типове зависних, независних реченица и напоредних конструкција	Синтаксичке јединице Основне реченичне и синтагматске конструкције Систем зависних реченица Систем независних реченица Напоредне конструкције	
Правопис	Оспособљавање ученика за примењивање знања из језика и правописа у складу са језичком нормом	примени правописне знаке у складу са језичком нормом употреби интерпункцију у складу са језичком нормом примењује правописна правила у писању скраћеница	Правописни знаци Општа правила интерпункције у реченици Скраћенице Процена остварености исхода	

Култура изражавања	Оспособљавање ученика да теоријска знања из граматике и правописа примењују у усменом и писаном изражавању Оспособљавање ученика да попуњавају администра- тивне обрасце у складу са језичком нормом и користе функционални адмистративни стил	износи став, користи аргументе и процењује опште и сопствене вредности у усменом и писаном изражавању примени одлике административног стила примени вештину комуникације у ситуацијама везаним за струку	Лексичке вежбе Стилске вежбе Домаћи задаци Говорне вежбе Школски писмени задаци 2x2+2 Писање молбе, жалбе, биографије…	

КОРЕЛАЦИЈА СА ДРУГИМ ПРЕДМЕТИМА

Грађанско васпитање/Верска настава

Социологија са правима грађана

Назив предмета:	**СТРАНИ ЈЕЗИК**
Годишњи фонд часова:	**68**
Разред:	**први**
Циљеви предмета:	- Развијање сазнајних и интелектуалних способности и стицање позитивног односа према другим културама уз уважавање различитости и усвајање знања и умења потребних у комуникацији на страном језику у усменом и писаном облику, како у свакодневном животу тако и у пословном окружењу.

ЦИЉ	**ИСХОДИ НА КРАЈУ ПРВОГ РАЗРЕДА Ученик ће бити у стању да:**	**ПРЕПОРУЧЕНЕ ТЕМЕ ОПШТЕ И СТРУЧНЕ И ГРАМАТИЧКИ САДРЖАЈИ (80% + 20%)**	**КОМУНИКАТИВНЕ ФУНКЦИЈЕ**	**НАЧИН ОСТВАРИВАЊА ПРОГРАМА**
СЛУШАЊЕ Оспособљавање ученика за разумевање усменог говора	разуме реченице, питања иупутства из свакодневног говора(кратка упутства изговорена споро и разговетно) разуме општи садржај краћих,прилагођених текстова (рачунајући и стручне) послеколико слушања или уз помоћвизуелних ефеката (на упутствима, форму-ларима, ознакама, етикетама) разуме бројеве (цене, рачуне,тачно време)	Свакодневни живот (организација времена, послова, слободно време) Храна и здравље (навике у исхрани, карактеристична јела и пића уземљама света) Познати градови и њиховезнаменитости Спортови и позната спортскатакмичења Живот и дела славних људиXX века (из света науке и културе) Медији (штампа, телевизија) Интересантне животнеприче и догађаји Свет компјутера(распрострањеност и примена) СТРУЧНЕ ТЕМЕ Занимања , описи послова и задужења у домену угоститељства Врсте угоститељских објеката и описи услуга у угоститељству Прибор и опрема за рад у угоститељском објекту Врсте намирница, јела и посластица Храна по регијама, одлике националних кухиња и обичаја у исхрани. Начин сервирања хране и посластица Мере одржавања хигијене и квалитета	Представљање себеи других Поздрављање (састајање, растанак; формално, неформално, специфично порегионима) Идентификација и именовање особа, објеката,боја, бројева итд.) Давање једноставних упутстава и команди Изражавањемолби и захвалности Изражавањеизвињења Изражавањепотврде и негирање Изражавањедопадања и недопадања Изражавањефизичких сензација и потреба Исказивање просторних и временских односа Давање и тражење информација и обавештења	Комуникативна настава страних језика подразумева поимање језика као средства комуникације; инсистира на употреби циљног језика у учионици у добро осмишљеним контекстимаод интереса за ученике; претпоставља примену тзв. Teachertalk, одн. прилагођавање говорне делатности наставника интересовањима и знањима ученика; инсистира на комуникативном аспекту употребе језика, одн. на значењу језичке поруке, а нетолико на граматичној прецизности исказа ; претпоставља дасе знања ученика мере прецизно дефинисаним релативним, а не толико апсолутним критеријумима тачности. Један од кључних елемената комуникативне наставе је и социјална интеракција кроз рад у учионици. Она се базира

ЧИТАЊЕ Оспособљавање ученика за разумевање прочитаних текстова	у непознатом тексту препознаје познате речи, изразе и реченице (нпр. у огласима, на плакатима) разуме општи садржај и смисаокраћих текстова (саопштења,формулара са подацима о некој особи, основне команде намашинама/компјутеру, декларације о производима,упутства за употребу и примену)	Читање, праћење и вођење прописане документација у домену струке Пословна комуникација у писменом и усменом облику на страном језику (телефонирање, уговарање састанака, потврђивање или одбијање резервације или поруџбине, рекламације и др.) **ЕНГЛЕСКИ ЈЕЗИК** I. РЕЧЕНИЦА Обновити реченичне модел обухваћене програмом за основну школу. Ред речи у реченици. Место прилога и прилошких одредби. *Tagquestions* Индиректни говор а) изјаве – без промене глаголског времена (глагол главне реченице у једном од садашњих времена) б) молбе, захтеви, наредбе в) питања са променом реда речи – без промене глаголског времена(глагол главне реченице у једном од садашњих времена) *Yes/No* питања “*WH*” питања - Директна и индиректна питања II. ИМЕНИЧКА ГРУПА 1. Члан Обновити употребу одређеног и неодређеног члана Нулти члан уз градивне и апстрактне именице 2. Именице Множина именица – обновити	Описивање и упоређивањелица и предмета Изрицање забране и реаговање назабрану Изражавање припадања и поседовања Скретањепажње Тражење мишљења и изражавање Слагања инеслагања Тражење и давање дозволе Исказивањечеститки Исказивањепрепоруке Изражавањехитности и обавезности Исказивање сумње и несигурности	на групном или индивидуалном решавању проблема, потрази за информацијама и мање или више комплексним задацима. Утим задацима увек су јасно одређени контекст, процедура и циљ, чиме се унапређује квантитет језичког материјала који јенеопходан услов за било које учење језика. Такозвана комуникативно-интерактивна парадигма у настави страних језика, између осталог, укључује и следеће компоненете: усвајање језичког садржаја кроз циљано и осмишљено учествовање у друштвеном чину поимање наставног програма као динамичне, заједнички припремљене и ажуриране листе задатака и активности наставник је ту да омогући приступ и прихватање нових идеја ученици се третирају као одговорни, креативни, активни учесници у друштвеном чину уџбеници су само један од ресурса; осим њих препоручује се и примена других извора информација идидактичких материјала, поготову кад је реч о стручним темама учионица постаје простор који је могућереструктурирати из дана у дан
ГОВОР Оспособљавање ученика за кратко монолошко излагање на страном језику	употребљава једноставне изразиреченице да би представио свакодевне, себи блискеличности, активности, ситуације и догађаје			

ПИСАЊЕ Оспособљавање ученика за писање краћих текстова различитог садржаја	саставља кратак текст (мејл, писмо) оодговарајућој теми пише кратке поруке релевантнеза посао (место и термини састанка) пише краћи текст о себи и свомокружењу попуњава формулар где се траже опширнији лични и пословни подаци	Изражавање припадања и својине – саксонски генитив Бројиве и небројиве именице 3. Заменички облициа) Заменице Личне заменице у функцији субјекта и објекта Показне заменице Односне заменицеб) детерминатори Показни детерминаотри Неодређени детерминатори Присвојни детерминатори 4. Придеви Обновити компарацију придева too/not…enough/not as…(as)/…than 5. Бројеви - Обновити просте и редне бројеве 6. Кванитификатори III ГЛАГОЛСКА ГРУПА 1. Глаголи - Обновити глаголске облике предвиђене програмом за основну школу будућапредвиђања) *Used to* Прилози, извођење прилога и употреба, прилози вероватноће са *may,might u will* Предлози, најчешћи предлози за оријентацију у времену и простору. Кондиционал први		Важан циљ у учењу страног језика у средњим стручним школама је овладавање језиком струке, и то у оноликој мери која је неопходна да се језик користи ради информисаностии оспособљености за једноставну комуникацију у усменом и писаном облику на страном језику. Тај сегмент наставе страног језика који се прогресивно увећава од 20 до 50% током четворогодишњег образовања мора да буде јасно дефинисан и у складу са исходима везаним за квалификацијеструке. Неопходно је да стручна тематика која се обрађује на страномјезику прати исходе појединих стручних предмета и буде у корелацији са њима. Реализација наставе језика струке се много више огледа у развијању рецептивних вештина него продуктивних јер је сврха учења страног језика, у првој линији, усмерена на то да се ученици оспособе да прате одређену стручну литературу у циљу информисања, праћења иновација и достигнућа у области струке, усавршавања и напредо-вања. Стога је спектар текстова који се препоручују велики: шематски прикази, упутства о примени апарата, инструменатаили пак материјала, хемикалија, рецепти,
ИНТЕРАКЦИЈА Оспособљавање ученика за учешће у дијалогу на страном језику и размену краћих писаних порука	на једноставан начин сеспоразумева са саговорникомкоји говори споро и разговетно поставља једноставна питањаувези са познатим темама изживота и струке као и да усменоили писмено одговарана иста(бројеви, подаци о количинама,време, датум) напише кратко лично писмо,поруку,разгледницу,честитку			

МЕДИЈАЦИЈА Оспособљавање ученика да преводи, сажима и препричава садржај краћих усмених и писаних текстова	на једноставан начин сажме и преприча садржај краћих текстова			декларације, краћи стручни текстови чији је садржај релевантан за тематске садржаје стручних предмета, извештаји, каталози, програми сајамских активности и сл. Веома је битно у раду са таквим текстовима одредити добру дидактичку подршку. Добро осмишљени налози упућују на то да одређене текстове, у зависности од тежине и важности информација које они носе, треба разумети глобално, селективно или пак детаљно. Продуктивне вештине треба ограничити на строго функцио-налну примену реалну за захтеве струке. То подразумева писање кратких порука, мејлова у оквиру пословне комуникације, попуњавање формулара, рачуна и др. административних паира (поруџбенице, рекламације, захтеви, молбе) и вођење усмене комуникације која омогућава споразумевање на основном нивоу било у директном контакту са саговорником или у телефонском разговору. **Предвиђен је по један писмени задатак у сваком полугодишту.**
МЕДИЈСКА ПИСМЕНОСТ Оспособљавање ученика да користе медије као изворе информација и развијају критичко мишљење у вези са њима	користи садржаје медијске продукције намењене учењу страних језика (штампани медији, аудио/видео записи, компакт диск, интернет итд.)			
ЗНАЊЕ О ЈЕЗИКУ	препознаје и правилно користи основне фонолошке (интонација, прозодија, ритам) и морфосинтаксичке категорије (именичќки и глаголски наставци, основни ред речи)			

Назив предмета:	**СТРАНИ ЈЕЗИК**			
Годишњи фонд часова:	**64**			
Разред:	**други**			
ЦИЉ	**ИСХОДИ НА КРАЈУ ДРУГОГ РАЗРЕДА** Ученик ће бити у стању да:	**ПРЕПОРУЧЕНЕ ТЕМЕ ОПШТЕ И СТРУЧНЕ И ГРАМАТИЧКИ САДРЖАЈИ (80% + 20%)**	**КОМУНИКАТИВНЕ ФУНКЦИЈЕ**	**НАЧИН ОСТВАРИВАЊА ПРОГРАМА**
СЛУШАЊЕ Оспособљавање ученика за разумевање усменог говора	разуме краће исказе који садрже фреквентне речи и структуре (информације о личностима, послу, породици, куповини, школи, ближем окружењу) разуме најбитније информације у кратким и једноставним обавештењима (преко разгласа, на улици, на шалтеру) и правилно их користи	Свакодневни живот (комуникација међу младима, генерацијски конфликти и начини превазилажења, међувршњачка подршка) Образовање (образовање у земљама чији се језик учи, школовање које припрема за студије или свет рада, образовање за све) Познати региони у земљама чији се језик учи, њихова обележја Културни живот (манифестације које млади радо посећују у земљи и земљама чији се језик учи, међународни пројекти и учешће на њима) Заштита човекове околине (акције на нивоу града, школе, волонтерски рад) Медији (штампа, телевизија, електронски медији) Интересантне животне приче и догађаји Свет компјутера (млади и друштвене мреже)	Представљање себе и других Поздрављање (састајање, растанак; формално, неформално, специфично по регионима) Идентификација и именовање особа, објеката, боја, бројева итд.) Давање једноставних упутстава и команди Изражавање молби и захвалности Изражавање извињења Изражавање потврде и негирање Изражавање допадања и недопадања Изражавање физичких сензација и потреба Исказивање просторних и временских односа Давање и тражење информација и обавештења	Комуникативна настава страних језика подразумева поимање језика као средства комуникације; инсистира на употреби циљног језика у учионици у добро осмишљеним контекстима од интереса за ученике; претпоставља примену тзв. Teachertalk, одн. прилагођавање говорне делатности наставника интересовањима и знањима ученика; инсистира на комуникативном аспекту употребе језика, одн. на значењу језичке поруке, а не толико на граматичној прецизности исказа ; претпоставља да се знања ученика мере прецизно дефинисаним релативним, а не толико апсолутним критеријумима тачности. Један од кључних елемената комуникативне наставе је и социјална интеракција кроз рад у учионици. Она се базира на групном или индивидуалном решавању проблема, потрази за

ЧИТАЊЕ Оспособљавање ученика за разумевање прочитаних текстова	чита и разуме различите врсте кратких и прилагођених текстова (једноставнија лична / пословна писма, позивнице, термини, проспекти, упутства, огласи) препознајући основна значења и релевантне детаље открива значење непознатих речи на основу контекста и /или помоћу речника уочи предвидљиве информације (кад, где, ко, колико, зашто) у свакодневним текстовима (рекламе, огласи, јеловници, проспекти) као и једноставнијим стручним текстовима(формулари, шеме, извештаји)	СТРУЧНЕ ТЕМЕ Занимања , описи послова и задужења у домену угоститељства Врсте угоститељских објеката и описи услуга у угоститељству Прибор и опрема за рад у угоститељском објекту Врсте намирница, јела и посластица Храна по регијама, одлике националних кухиња и обичаја у исхрани. Начин сервирања хране и посластица Мере одржавања хигијене и квалитета Читање, праћење и вођење прописане документација у домену струке Пословна комуникација у писменом и усменом облику на страном језику (телефонирање, уговарање састанака, потврђивање или одбијање резервације или поруџбине, рекламације и др.)	Описивање и упоређивање лица и предмета Изрицање забране и реаговање на забрану Изражавање припадања и поседовања Скретање пажње Тражење мишљења и изражавањеслагања и неслагања Тражење и давање дозволе Исказивање честитки Исказивање препоруке Изражавање хитности и обавезности Исказивање сумње и несигурности	информацијама и мање или више комплексним задацима. У тим задацима увек су јасно одређени контекст, процедура и циљ, чиме се унапређује квантитет језичког материјала који је неопходан услов за било које учење језика. Такозвана комуникативноинтерактивна парадигма у настави страних језика, између осталог, укључује и следеће компоненете: усвајање језичког садржаја кроз циљано и осмишљено учествовање у друштвеном чину поимање наставног програма као динамичне, заједнички припремљене и ажуриране листе задатака и активности наставник је ту да омогући приступ и прихватање нових идеја ученици се третирају као одговорни, креативни, активни учесници у друштвеном чину уџбеници су само један од ресурса; осим њих препоручује се и примена других извора информација и дидактичких материјала, поготову кад је реч о стручним темама учионица постаје простор који је могуће реструктурирати из дана у дан Важан циљ у учењу страног језика у средњим стручним школама је овладавање језиком струке, и то у оноликој мери која је неопходна да се језик користи ради информисаности и оспособљености за једноставну
ГОВОР Оспособљавање ученика за кратко монолошко излагање и за учешће у дијалогу на страном језику	описује ситуације, прича о догађајима и аргументује ставове користећи једноставне изразе и реченице води једноставне разговоре (телефонира), даје информације и упутства, уговара термине реагује учтиво на питања , захтеве, позиве, извињења саговорника	**ЕНГЛЕСКИ ЈЕЗИК** I. РЕЧЕНИЦА Обновити реченичне модел обухваћене програмом за основну школу. Ред речи у реченици. Место прилога и прилошких одредби. *Tagquestions* Индиректни говор а) изјаве – без промене глаголског времена (глагол главне реченице у једном од садашњих времена) б) молбе, захтеви, наредбе в) питања са променом реда речи – без промене глаголског времена (глагол главне реченице у једном од садашњих времена) ИМЕНИЧКА ГРУПА 1. Члан		

ПИСАЊЕ	саставља краћи текст (мејл, писмо) у одређене личне и пословне сврхе (обавештење, уговарање, померање термина) пише краћи текст о фирми, пословању и персоналу пише извештај на основу белешки	Обновити употребу одређеног и неодређеног члана Нулти члан уз градивне и апстрактне именице 2. Именице Множина именица – обновити Изражавање припадања и својине – саксонски генитив Бројиве и небројиве именице 3. Заменички облица) Заменице Личне заменице у функцији субјекта и објекта Показне заменице Односне заменицеб) детерминатори Показни детерминаотри Неодређени детерминатори Присвојни детерминатори 4. Придеви Обновити компарацију придева too/not…enough/not as…(as)/…than 5. Бројеви - Обновити просте и редне бројеве 6. Квантификатори III ГЛАГОЛСКА ГРУПА 1. Глаголи Обновити глаголске облике предвиђене програмом заосновну школу Модални глаголи: *maycan, must* Пасивне конструкције – садашње време/прошло – theSimplepresent/past (прошло време рецептивно) *goingto* и трајни презент за планове и намере, *goingto* и *will* (за будућа предвиђања) *usedto* Прилози, извођење прилога и употреба, прилозивероватноће са *may, might u will*		комуникацију у усменом и писаном облику на страном језику. Тај сегментнаставе страног језика који се прогресивно увећава од 20 до 50% током четворогодишњен образовања мора да будејасно дефинисан и у складу са исходима везаним за квалификације струке. Неопходно је да стручна тематика која се обрађује на страном језику прати исходе појединих стручних предмета и буде у корелацији са њима. Реализација наставе језикаструке се много више огледа у развијању рецептивних вештина него продуктивних јер је сврха учења страног језика,у првој линији, усмерена на то да се ученици оспособе да прате одређену стручну литературу у циљу информисања,праћења иновација и достигнућа у областиструке, усавршавања и напредовања. Стога је спектар текстова који се препоручују велики: шематски прикази, упутства о примени апарата, инструмената или пак материјала, хемикалија, рецепти, декларације, краћи стручни текстови чији је садржај релевантан за тематске садржаје стручних предмета, извештаји, каталози, програми сајамских активности и сл. Веома јебитно у раду са таквим текстовима одредити добру дидактичку
ИНТЕРАКЦИЈА Оспособљавање ученика за учешће у дијалогу на страном језику иразмену краћих писаних порука	комуницира у свакодневним ситуацијама и размењује информације, блиске његовим интересовањима(писмено иусмено)			
МЕДИЈАЦИЈА Оспособљавање ученика да преводи, сажима и препричава садржај краћих усмених и писаних текстова	преводи усмено или писмено кратке поруке у складу са потребама комуникације			

МЕДИЈСКА ПИСМЕНОСТ Оспособљавање ученика да користе медије као изворе информација и развијају критичко мишљење у вези са њима	аргументује свој став о медијском тексту смислено и сврсисходно користи изворе информација које су релевантне за струку и обављања посла	Предлози, најчешћи предлози за оријентацију у времену и простору. Кондиционал први		подршку. Добро осмишљени налози упућују на то да одређене текстове, у зависности од тежине и важности информација које они носе, треба разумети глобално, селективно или пак детаљно. Продуктивне вештине треба ограничити на строго функционалну примену реалну за захтеве струке. То подразумева писање кратких порука, мејлова у оквиру пословне комуникације (поруџбенице, рекламације, захтеви, молбе) и вођење усмене комуникације која омогућава споразумевање на основном нивоу било у директном контакту са саговорником или у телефонском разговору. **Предвиђен је по један писмени задатак у сваком полугодишту.**

ФИЗИЧКО ВАСПИТАЊЕ

ЦИЉ ПРЕДМЕТА
Општи циљ предмета:

Циљ физичког васпитања је да се разноврсним и систематским моторичким активностима, у повезаности са осталим васпитно – образовним подручјима, допринесе интегралном развоју личности ученика (когнитивном,афективном, моторичком), развоју моторичких способности, стицању, усавршавању и примени моторичких умења, навика и неопходних теоријских знања у свакодневним и специфичним условима живота и рада.

Посебни циљеви предмета:

Подстицање раста и развоја и утицање на правилно држање тела (превенција постуралних поремећаја);
Развој и усавршавање моторичких способности и теоријских знања неопходних самостални рад на њима;
Стицање моторичких умења (вештина) и теоријских знања неопходних за њихово усвајање;
Проширење и продубљавање интересовања које су ученици стекли у основној школи и потпуније сагледавање спортске гране, за коју показују посебан интерес;
Усвајање знања ради разумевања значаја и суштине физичког васпитања дефинисаних општим циљем овог предмета (васпитно-образовног подручја);
Мотивација ученика за бављење физичким активностима и формирање позитивних психо-социјалних образаца понашања;
Оспособљавање ученика да стечена умења, знања и навике користе у свакодневним условима живота и рада.

Годишњи фонд часова:		**68**		
Разред:		**први**		
ТЕМА	***ЦИЉ***	***ИСХОДИ*** По завршетку теме ученик ће бити у стању да***:***	***ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ ПО ТЕМАМА***	***НАЧИН ОСТВАРИВАЊА ПРОГРАМА***
Здравствена култураи физичка активност, као основа за реализовање постављених циљева и исхода;	Унапређивање и очување здравља; Утицај на правилно држање тела (превенција постуралних поремећаја);	Препозна везе између физичке активности и здравља; Објасни карактеристике положаја тела, покрета и кретања у професији за коју се школује и уочи оне, које могу имати негативан утицај на његов раст, развој; Одабере и изведе вежбе обликовања и вежбе из корективне гимнастике, које ће превентивно утицати на могуће негативне утицаје услед рада у одабраној професији;	Вежбе обликовања (јачања, лабављење ирастезање); Вежбе из корективне гимнастике; Провера стања моторичких и функционалних способности;	На почетку теме ученике упознати са циљевима и исходима наставе / учења, планом рада и начинима оцењивања; Током реализације часова физичког васпитања давати информације о томе које вежбе позитиво утичу на статус њиховог организма, с обзиром на карактеристике њиховепрофесије, а које негативно утичу на здравље; Ученици који похађају трогодишње стручне школе далеко су више

Развој моторичких и функционалних способности човека, као основа за реализовање постављених циљева и исхода;	Развој и усавршавање моторичких способности и теоријских знања неопходних за самостални рад на њима;	Именује моторичке способности које треба развијати,као и основна средства и методе за њихов развој; Примени адекватна средства (изводи вежбе) за развој и усавршавање моторичких способности из: вежби обликовања, атлетике, гимнастике, пливања и спортских игара за развој: снаге, брзине, издржљивости, гипкости, спретности и окретности;	Вежбе снаге без и са малим теговима (до 4кг.); Трчање на 60 м и 100 м; Трчање на 800 м ученице и 1000 м ученици; Вежбе растезања (број понављања ииздржај у крајњем положају), Полигони спретности и окретности испортске игре; Аеробик;	оптерећени у редовном образовању практичном и теоријском наставом од осталих ученика ; Због тога је физичко васпиатање, у овим школама, значајноза активнан опоравк ученика, компензацију и релаксацију с обзиром на њихова честа статичка и једнострана оптерећења. Теоријска знања из области физичких активности су од великог значаја за укупним бављењем физичким вежбама. **Облици наставе** Предмет се реализује кроз следеће облике наставе: **теоријска настава (4часа)** **мерење и тестирање (8 часова)** **практична настава (56часова)** **Подела одељења на групе** Одељење се не дели приликом реализације; Настава се изводи фронтално и по групама, у зависности одкарактера методске јединице која се реализује. Уколико је потребно, нарочито за вежбе из корективне гимнастике, пристуи је индивидуалан. **Место реализације наставе** Теоријска настава се реализује у учионици или у сали, истовремено са практичном наставом; Практична настава реализује се на спортском вежбалишту
Усвајање знања, умењаи вештина из спортских грана и дисциплина као основа за реализовање постављених циљева и исхода; Атлетика; Спортска гимнастоика: (Вежбе на справама и тлу); Спортска игра (по избору); Физичка, односно портска активнот: у складу са могућности машколе.	Стицање моторичких умења (вештина) и теоријских знања неопходних за за њихово усвајање; Мотивација ученика забављењем физичким активностима; Формирање позитивног психосоцијалних образаца понашања; Примена стечених умења, знања и навикау свакодневним условима живота и рада; Естетско изражавање покретом и доживљавање естетскихвредности	Кратко опише основне карактеристике и правила атлетике, гимнастике и спортске гране-дисциплинакоје се уче; Демонстрира технику дисциплина из атлетике и гимнастике (вежби на справама и тлу) које - поседује вештину, технику и тактику спортске игре као и вежбеиз осталих програмом предвиђених садржаја Детаљније опише правила спортске гране за коју показује посебан интерес - за коју школа има услове; Објасни због којих је карактеристика физичког васпитања важно, да активно учествује у процесу наставе и да самостално спроводи одређен програмфизичке	**АТЛЕТИКА** У свим атлетским дисциплинама треба радити на развијању основних моторичких особина за дату дисциплину; ***Трчања:*** **Усавршавање технике трчања на кратке исредње стазе:** -100 m ученици и ученице; -800 mученици и ученице ; -штафета 4 x 100 m ученици и ученице Вежбаање технике трчања на средњим стазама умереним интезитетом и различитим темпом утрајању од 5 до 10 min. Крос: јесењи и пролећни -800 mученице, -1000m ученици. ***Скокови:*** Скок удаљтехником увинућаСкок	

	покрета и кретања; Усвајање етичких вредности и подстицање вољних особина ученика ; Повезивање моторичких задатака у целине; Увођење ученика у организовани систем припрема за школска такмичења, игре, сусрете и манифестације; Развијање елемената ритма у препознавању целина: рад-одмор; напрезање-релаксација; убрзање-успоравање; Избор спортских грана, спортско-рекреативних или других кретних активности као трајног опредељења за њихово свакодневно упражњавање;	и спортске активности; Жели да се бави физичким, односно спортским активностима, пошто сагледава (детектује) позитивне карактеристике физичке и спортске активности - њихове позитивне утицаје на здравље, дружење и добро расположење; Сагледа негативне утицаје савременог начина живота (пушење, дрога, насиље, деликвентно понашање) и буде свестан да је физичким, односно спортским активностима могуће предупредити негативне утицаје; Комуницира путем физичких односно спортских активности са својим друговима и ужива у дружењу и контактима; Доводи у везу свакодневни живот и способност за учење и практичан рад са физичким,м односно спортским активностимаи правилном исхраном; самостално бира физичку, односно спортску активност и изводи је у окружењу у коме живи; Објасни да покрет и кретање, без обзира на то којој врсти физичке, односно спортске	увис лећном ***Бацања:*** Бацање кугле, једна од рационалних техника (ученице 4 kg , ученици 5 kg). Спровести такмичења у одељењу, на резултат, у свимреализованим атлетским дисциплинама. **СПОРТСКА ГИМНАСТИКА: ВЕЖБЕ НА СПРАВАМА И ТЛУ** Напомене: Наставник формира групе на основу умења (вештина) ученика стечених после основне школе: основни, средњи и напредни ниво Наставник олакшава, односно отежава програм на основу моторичких способности и претходно стечених умења ученика. ***1. Вежбе на тлу*** **За ученике и ученице:** - вага претклоном и заножењем и спојено, одразом једне ноге колут напред; став на шакама, издржај, колут напред; два повезана премета странце удесно и улево; за **напредни ниво** премет странце са окретом за 180^0 и доскомом на обе ноге („рондат“) ***2. Прескок*** **За ученике** коњ у ширину висине 120 цм; **за ученице**	(сала, спортски отворени терени, базен, клизалиште, скијалиште). **Препоруке за реализацију наставе** Настава се реализује у циклусима који трају приближно 10-12 часова (узастопних). Наставнику физичког васпитања је остављено да, зависно од потреба, прецизира трајање сваког циклуса, као и редослед њиховог садржаја. **Садржај циклуса је:** - за проверу нивоа знања на крају школске године – један; за атлетику – један; за гимнастику: вежбе на справама и тлу - један за спорт по избору ученика – два; за повезивање физичког васпитања са животом и радом – један. **Начин остваривања програма** Садржаји програма усмерени су на: развијање физичких способности; спортско-техничко образовање; повезивање физичког васпитања са животом и радом; Годишњи план, програм и распоред кросева, такмичења, зимовања и других облика рада утврђује се на почетку школске године на наставничком већу, на предлог стручног већа наставника физичког васпитања; Стручно веће наставника физичког васпитања, самостално, одређује

		активности припада,има своју естетску компоненту (лепота извођења, лепота доживљаја); Ужива у извођењу покрета и кретања; Наводи основне олимпијске принципе и примењује их на школским спортским такмичењима и у слободном времену; Препозна нетолерантно понашање својих другова и реагује на њега, шири дух пријатељства, буде истрајан је у својим активностима. Се правилно односи према окружењу у којме вежба, рекреира се и бави се спортом, што преноси у свакодневни живот; Учествује на школском такмишењу и у систему школских спортских такмичења.	110 цм: згрчка; разношка за **напредни ниво**: склонка ***3.Кругови*** **За ученике** /дохватни кругови/: из мирног виса вучењем вис узнето, спуст у вис стражњи, издржај, вучењем вис узнето, спуст у вис предњи. **За ученице** /дохватни кругови/: уз помоћ суножним одскоком наскок у згиб, њих у згибу /уз помоћ/; спуст у вис стојећи ***4. Разбој*** **нике** /паралелни разбој/: из њиха у упору, предњихом саскок са окретом за 180^0 (окрет према притци); њих у упору, у зањиху склек, предњихом упор,зањих у упору, у предњиху склек **За ученице** /двовисински разбој или једна притка вратила/: наскок у упор на н/п, премах једном ногом до упора јашућег,прехват у потхват упорном руком (до предножне) и спојено одножењем заножне премах и саскок са окретом за 90^0(одношка), завршити боком према притци. ***5.Вратило*** **За ученике** /дохватно вратило/: - суножним одривом узмак; коврtљај назад у упору предњем; саскок замахом у заножење (зањихом). ***6. Греда***	редослед обраде појединих садржаја програма и циклуса; Часови у току недеље треба да буду распоређени у једнаким интервалима**, не могу се одржавати као блок часови.** Настава се не може одржавати **истовремено са два одељења** ни на спортском терену ни у фискултурној сали; У свим разредима настава физичког васпитања се реализује одвојено за ученике и одвојено за ученице, а само у школама које имају по два паралелна објекта за физичко фаспитање дозвољена је истовремена реализација часа ; **<u>Праћење, вредновање и оцењивање</u>** Праћење напретка ученика у физичком васпитању се обавља сукцесивно у току читаве школске године, на основу методологије праћења, мерења и вредновања ефеката у физичкимом васпитању – стандарди за оцењивање физичких способности ученика и постигнућа у спортскимиграма **<u>Минимални образовни захтеви</u>** **Атлетика :** трчање на 100 м за ученике и ученице, трчање на 800 м за ученике и 500 м за ученице, скок удаљ, увис, бацање кугле – на резултат. **Вежбе на справама и тлу:** **За ученике:** наставни садржаји из програма вежби на тлу,

			За ученице /висока греда/: - залетом и суножним одскоком наскок у упор, премах одножно десном; окрет за 90^0,упором рукама испред тела преднос разножно; ослонцем ногу иза тела (**напредњи ниво**: замахом у заножење) доупора чучећег; усправ, усправ, ходање у успону са докорацима, вага претклоном, усклон, саскок пруженим телом (чеоно или бочно у односу на справу) **7.Коњ са хватаљкама** **За ученике:** - премах одножно десном напред замах улево, замах удесно, замах улево и спојено премах левом напред; премах десном назад, замах улево, замах удесно и спојено одножењем десне,саскок са окретом за 90^0 улево до става на тлу, леви бок према коњу. **Школско такмичење (одељење, школа)**: актив наставника физичког васпитања бира справе на којима ће се ученици такмичити. **За напредније ученике:** састави из система школских спортских такмичења и учешће на вишим нивоима школских такмичења. **Минимални образовни захтеви:** **За ученике:** наставни садржаји из програма вежби на тлу, прескока,	прескока, једне справе у упору и једне справе у вису; **За ученице**: наставни садржаји из програма вежби на тлу, прескока, греде и двовисинског разбоја. **Оквирни број часова по темама** Тестирање и провера савладаности стандарда из основнешколе (6 часова); Теоријских часова (2 у првом и 2 у другом полугодишту); Атлетика (11 часова) Гимнастика: вежбе на справама и тлу (11часова); Спортска игра: по избору школе(12 часова); Физичка активност, односно спортска активност:у складу са могућностима школе а по избору ученика (10часова). Пливање (10 часова); Провера знања и вештина (4 часа). **ПОСЕБНЕ АКТИВНОСТИ** Из фонда радних дана и за извођење редопвне наставе школа у току **школске године** организује: Два целодневна излета са пешачењем Iразред до 12км (укупно у оба правца); Iразреддо 14 км (укупно у оба правца); IIIразреддо 16 km(укупно у оба правца); Два кроса : јесењи и пролећни Стручно веће наставника физичког васпитања утврђује програм и садржајизлета, и дужину стазе за

			једне справе у упору и једне справе у вису; **За ученице**: наставни садржаји из програма вежби на тлу, прескока, греде и двовисинског разбоја. **СПОРТСКА ИГРА (по избору)** Понављање и учвршћивање раније обучаваних елемената игре; Даље проширивање и продубљавање техничко-тактичке припремљености ученика у складу са изборним програмом за дату игру. На основу претходних умења у техници и тактици наставник планира конкретне садржаје из спортске игре; Актив наставника, према програму који сам доноси (из програма трећег разреда (програм по избору ученика) у складу са могућностима школе, организује наставу за коју ученици покажу посебно интересовање; Препорука: уколико је могуће, организовати наставу пливања (посебно обуку за непливаче).	кросеве, према узрасту ученика. Школа организује и спроводи спортска такмичења, као јединствени део процеса наставе физичког васпитања. спортска такмичења организују се у оквиру радне суботе и у друго време које одреди школа. Међушколска спортска такмичења организују се у оквиру календара које одреди Савез за школски спорт и олимпијско васпитање Србије које је уједно и организатор ових такмичења.

Назив предмета:		**Физичко васпитање**		
Годишњи фонд часова:		**64**		
Разред:		**други**		
ТЕМА	***ЦИЉ***	**ИСХОДИ** По завршетку теме ученик ће бити у стању да:	**ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ ПО ТЕМАМА**	**НАЧИН ОСТВАРИВАЊА ПРОГРАМА**
Здравствена култураи физичка активност, као основа за реализовање постављених циљева и исхода;	Унапређивање и очување здравља; Утицај на правилно држање тела (превенција постуралних поремећаја);	Препозна везе између физичке активности и здравља; Објасни карактеристике положаја тела, покрета и кретања у професији за коју се школује и уочи оне, које могу имати негативан утицај на његов раст, развој; Одабере и изведе вежбе обликовања и вежбе из корективне гимнастике, које ће превентивно утицати на могуће негативне утицаје услед рада у одабраној професији;	Вежбе обликовања (јачања, лабављење и растезање); Вежбе из корективне гимнастике; Провера стања моторичких и функционалних способности;	На почетку теме ученике упознати са циљевима и исходима наставе / учења, планом рада и начинима оцењивања; Током реализације часова физичког васпитања давати информације о томе које вежбе позитиво утичу на статус њиховог организма, с обзиром на карактеристике њихове професије, а које негативно утичу на здравље; Ученици који похађају трогодишње стручне школе далеко су више оптерећени у редовном образовању практичном и теоријском наставом од осталих ученика Због тога је физичко васпиатање, у овим школама, значајно за активнан опоравк ученика, компензацију и релаксацију с обзиром на њихова честа статичка и једнострана оптерећења. Теоријска знања из области физичких активности су од великог значаја за укупним
Развој моторичких и функционалних способности човека, као основа за реализовање постављених циљева и исхода;	Развој и усавршавање моторичких способности и теоријских знања неопходних за самостални рад на њима;	Именује моторичке способности које треба развијати, као и основна средства и методе за њихов развој; Примени адекватна средства (изводи вежбе) за развој и усавршавање моторичких способности из: вежби обликовања, атлетике, гимнастике, пливања и спортских игара за развој: снаге, брзине, издржљивости, гипкости, спретности и окретности;	Вежбе снаге без и са малим теговима (до 4кг.); Трчање на 60 м и 100 м; Трчање на 800 м ученице и 1000 м ученици; Вежбе растезања (број понављања и издржај у крајњем положају), Полигони спретности и окретности и спортске игре; Аеробик;	

Усвајање знања, умења и вештина из спортских грана и дисциплина као основа за реализовање постављених циљева и исхода; Атлетика; Спортска гимнастоика: (Вежбе на справама и тлу); Спортска игра (по избору); Физичка, односно спортска активнот: у складу са могућностима школе.	Стицање моторичких умења (вештина) и теоријских знања неопходних за за њихово усвајање; Мотивација ученика за бављењем физичким активностима; Формирање позитивног психосоцијалних образаца понашања; Примена стечених умења, знања и навика у свакодневним условима живота и рада; Естетско изражавање покретом и доживљавање естетских вредности покрета и кретања; Усвајање етичких вредности и подстицање вољних особина	Кратко описати основне карактеристике и правила спортске гране атлетике, гимнастике и спортске гране-дисциплина које се уче; Демонстрирати – вежбе и технике атлетских дисциплина и вежби на справама и тлу које се уче (поседовати вештину) Детаљније описати правила спортске гране за коју показује посебан интерес, за коју школа има услове; Објаснити због којих је карактеристика физичког васпитања важно да активно учествује у процесу наставе и да самостално спроводи одређен програм физичке и спортске активности; Ученики ће желети да се бави физичким, односно спортским активностима пошто ће сагледати (детектовати) позитивне карактеристике физичке и спортске активности и њихове позитивне утицаје на здравље, дружење и добро расположење;	**АТЛЕТИКА** У свим атлетским дисциплинама треба радити на развијању основних моторичких особина за дату дисциплину; ***Трчања:*** **Усавршавање технике трчања на кратке и средње стазе:** -100 m ученици и ученице; -800 m ученици и ученице -штафета 4 x 100 m ученици и ученице Вежбаање технике трчања на средњим стазама умереним интезитетом и различитим темпом у трајању од 5 до 10 min. Крос: јесењи и пролећни -800 m ученице, -1000m ученици. ***Скокови:*** Скок удаљ корачном техником.	бављењем физичким вежбама. **Облици наставе** Предмет се реализује кроз следеће облике наставе: **теоријска настава (4часа)** **мерење и тестирање (6 часова)** **практична настава** **(56 часова)** **Подела одељења на групе** Одељење се не дели приликом реализације; Настава се изводи фронтално и по групама, у зависности од карактера методске јединице која се реализује. Уколико је потребно, нарочито за вежбе из коректив не гимнастике, приступ је индивидуалан. **Место реализације наставе** Теоријска настава се реализује у учионици или у сали, истовремено са практичном наставом; Практична настава реализује се на спортском вежбалишту (сала, спортски отворени терени, базен, клизалиште, скијалиште). **Препоруке за реализацију наставе** Настава се реализује у циклусима који трају приближно 10-12 часова (узастопних). Наставнику физичког васпитања је остављено да, зависно од потреба, прецизира трајање сваког циклуса, као и редослед њиховог садржаја.

	ученика ; Повезивање моторичких задатака у целине; Увођење ученика у организовани систем припрема за школска такмичења, игре, сусрете и манифестације; Развијање елемената ритма у препознавању целина: рад-одмор; напрезање-релаксација; убрзање-успоравање; Избор спортских грана, спортско-рекреативних или других кретних активности као трајног опредељења за њихово свакодневно упражњавање.	Сагледати негативне утицаје савременог начина живота (пушење, дрога, насиље, деликвентно понашање) и свестан је да физичким, односно спортским активностима могуће је предупредити негативне утицаје Путем физичких односно спортских активности комуницирати са својим друговима и уживати у дружењу и контактима; Довести у везу свакодневни живот и способност за учење и практичан рад са физичким,м односно спортским активностимаи правилном исхраном; Објаснити да покрет и кретање, без обзира на то којој врсти физичке,односно спортске активности припадају, имају своју естетску компоненту(лепота извођења, лепота доживљаја); Ученик ужива у извођењу покрета и кретања; Ученик наводи основне олимпијске принципе и примењује их на школским спортским такмичењима иу слободном времену; Препознаје нетолерантно понашање својих друговаи реагује на њега, шири дух	Скок увис лељном техника. ***Бацања:*** Бацање кугле, једна од рационалних техника (ученице 4 kg , ученици 5 kg). Спровести такмичења у одељењу, на резултат, у свимреализованим атлетским дисциплинама. **СПОРТСКА ГИМНАСТИКА: ВЕЖБЕ НА СПРАВАМА И ТЛУ** Напомена: - Наставник олакшава, односно отежава програм на основу моторичких способности и претходно стечених умења ученика. ***Вежбенатлу*** **За ученике и ученице:** из упора за рукама, зибом, провлак згрченонапред до упора пред рукама (опружено); колут напред и спојено усправом до ваге претклоном и заножењем, издржај премет странце упором у „бољу“ страну испојено, премет странце у „слабију“ страну за **напредни ниво** премет напред упором ***Прескок*** **За ученике** коњ у ширину висине 120 цм; **за ученице** 110 цм: згрчка; разношка	Садржај циклуса је: за проверу нивоа знања на крају школске године –један; за атлетику – један; за гимнастику: вежбе на справама и тлу - један за спорт по избору ученика – два; за повезивање физичког васпитања са животом и радом – један. **Начин остваривања програма** Садржаји програма усмерени су на:развијање физичких способности; спортско-техничко образовање; повезивање физичког васпитања са животом и радом. Годишњи план, програм и распоред кросева, такмичења, зимовања и других облика рада утврђује се на почетку школске године на наставничком већу, на предлог стручног већа наставника физичког васпитања. Стручно веће наставника физичког васпитања, самостално, одређује редослед обраде појединих садржаја програма и циклуса. Часови у току недеље треба да буду распоређени у једнаким интервалима**, не могу се одржавати као блок часови.** Настава се не може одржавати **истовремено са два одељења** ни на спортском терену ни у фискултурној сали. У свим разредима настава физичког васпитања се реализује одвојено за ученике и одвојено за ученице, а само у школама које имају по два

		пријатељства, истрајан је у својим активностима. Има правилан однос према окружењу у којем вежба, рекреира се и бави се спортом.	за **напредни ниво**: склонка и прескоци сазаножењем ***Кругови*** **За ученике** /доскочни кругови/: - њих, зањихом саскок, уз помоћ. ***4. Разбој*** **За ученике** /паралелни разбој/: из упора седећег разножно пред рукама, прехватомнапред и дизањем склоњено став на раменима, спуст назад у упор седећи разножно, прехват рукама иза бутина, сножити и зањихом саскок. **За ученице** /двовисински разбој, једна притка, вратило/: вис на в/п лицем према н/п: клим, премах згрченоједном ногом до виса лежећег на н/п, прехват (може разноручно) на н/п до упора јашућег; премах одножно предножном (уназад) до упора предњег; замахом уназад (зањихом) саскок пруженим телом; једна притка: наскок у упр предњи, премах одножно једном ногом до упора јашућег; премаходножно заножном до упора стражњег; саскок саседом (замахом ногама унапред). ***5.Вратило*** **За ученике** /доскочно вратило/	паралелна објекта за физичко фаспитање дозвољена је истовремена реализацијачаса **<u>Праћење, вредновање и оцењивање</u>** Праћење напретка ученика у физичком васпитању се обавља сукцесивно у току читаве школске године, на основу методологије праћења, мерења и вредновања ефеката у физичкимом васпитању – стандарди за оцењивање физичких способности ученика и постигнућа у спортскимиграма **<u>Минимални образовни захтеви</u>** **Атлетика :** трчање на 100 м за ученике и ученице, трчање на 800 м за ученике и 500 м за ученице, скокудаљ, увис, бацање кугле – на резултат. **Вежбе на справама и тлу:** **За ученике:** наставни садржаји из програма вежби на тлу, прескока, једне справе у упору и једне справе у вису; **За ученице**: наставни садржаји из програма вежби на тлу, прескока, греде и двовисинског разбоја. **<u>Оквирни број часова по темама</u>** Тестирање и провера савладаности стандарда из основне школе (5 часова) Теоријских часова (2 у првом и 2 у другом

			- из мирног виса узмак до упора, замахом ногама уназад (зањихом) саскок увито ***6. Греда*** **За ученице** /висока греда/: - залетом и суножним одскоком наскок у упор чучећи; окрет за 90^0 усправ у успон, окрет за 180^0,лагано трчање на прстима, скок са променом ногу, кораци у успону до краја греде; саскок згрчено (бочно у односу на греду). ***7.Коњ са хватаљкама*** **За ученике:** - из упора пред рукама, коло заножно левом, коло заножно десном. **Школско такмичење (одељење, школа)**: актив наставника физичког васпитања бира справе на којима ће се ученици такмичити. **За напредније ученике:** састави из система школских спортских такмичења и учешће на вишим нивоима школских такмичења. **Минимални образовни захтеви:** **За ученике:** наставни садржаји из програма вежби на тлу, прескока, једне справе у упору и једне справе у вису; **За ученице**: наставни садржаји из програма вежби на тлу, прескока, греде и двовисинског разбоја.	полугодишту). Атлетика (11 часова) Гимнастика: вежбе на справама и тлу (11) часова. Спортска игра: по избору школе(11 часова) Физичка активност, односно спортска активност:у складу са могућностима школе а по избору ученика (9часова). Пливање (9 часова). Провера знања и вештина (4 часа). **ПОСЕБНЕ АКТИВНОСТИ** Из фонда радних дана и за извођење редопвне наставе школа у току **школске године** организује: Два целодневна излета са пешачењем Iразред до 12км (укупно у оба правца); Iразреддо 14 км (укупно у оба правца); IIразреддо 16 km(укупно у оба правца); Два кроса : јесењи и пролећни Стручно веће наставника физичког васпитања утврђујепрограм и садржајизлета, и дужину стазе за кросеве, према узрасту ученика. Школа организује и спроводи спортска такмичења, као јединствени део процеса наставе физичког васпитања. спортска такмичења организују се у оквиру радне суботе иу друго време које одреди школа. Међушколска спортска такмичења организују се у оквиру календара које одреди Савез за школски спорт и олимпијско васпитање Србије које је уједно и организатор ових такмичења.

			СПОРТСКА ИГРА (по избору) **Да ли треба рећи да се игра разликује од оне у првом разреду?** Понављање и учвршћивање раније обучаваних елемената игре. Даље проширивање и продубљавање техничко-тактичке припремљености ученика у складу са изборним програмом за дату игру. На основу претходних умења у техници и тактици наставник планира конкретне садржаје из спортске игре. **Актив наставника, према програму који сам доноси (из програма трећег разреда (програм по избору ученика) у складу са могућностима школе, организује наставу за коју ученици покажу посебно интересовање**	

Назив предмета:		**Физичко васпитање**		
Годишњи фонд часова:		**60**		
Разред:		**трећи**		
ТЕМА	***ЦИЉ***	***ИСХОДИ*** По завршетку теме ученик ће бити у стању да**:**	***ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ ПО ТЕМАМА***	***НАЧИН ОСТВАРИВАЊА ПРОГРАМА***
Здравствена култураи физичка активност, каоосновa за реализовање постављених циљева и исхода;	Унапређивање и очување здравља; Утицај на правилно држање тела (превенција постуралних поремећаја);	Препозна везе између физичке активности и здравља; Објасни карактеристике положаја тела, покрета и кретања у професији за коју се школује и уочи оне, које могу имати негативан утицај на његов раст, развој; Одабере и изведе вежбе обликовања и вежбе из корективне гимнастике, које ће превентивно утицати на могуће негативне утицаје услед рада у одабраној професији;	Вежбе обликовања (јачања, лабављење ирастезање); Вежбе из корективне гимнастике; Провера стања моторичких и функционалних способности;	На почетку теме ученике упознати са циљевима и исходима наставе / учења, планом рада и начинима оцењивања; Током реализације часова физичког васпитања давати информације о томе које вежбе позитиво утичу на статус њиховог организма, с обзиром на карактеристике њиховепрофесије, а које негативно утичу на здравље; Ученици који похађају трогодишње стручне школе далеко су више оптерећени у редовном образовању практичном и теоријском наставом од осталих ученика ; Због тога је физичко васпиатање, у овим школама, значајно за активнан опоравк ученика, компензацију и релаксацију с обзиром на њихова честа статичка и једнострана оптерећења. Теоријска знања из области физичких активности су од великог значаја за укупним бављењем физичким вежбама.
Развој моторичких и функционални х способности човека, као основа за реализовање постављених циљева и исхода**;**	Развој и усавршавање моторичких способности и теоријских знања неопходних за самостални рад на њима;	Именује моторичке способности које треба развијати,као и основна средства и методе за њихов развој; Примени адекватна средства (изводи вежбе) за развој и усавршавање моторичких способности из: вежби обликовања, атлетике, гимнастике, пливања и спортских игара за развој: снаге, брзине, издржљивости, гипкости, спретности и	Вежбе снаге без и са малим теговима (до 4кг.); Трчање на 60 м и 100 м; Трчање на 800 м ученице и 1000 м ученици; Вежбе растезања (број понављања ииздржај у крајњем положају), Полигони спретности и окретности испортске игре; Аеробик;	

		окретности;		**<u>Облици наставе</u>** Предмет се реализује кроз следеће облике наставе: **теоријска настава (4часа)** **мерење и тестирање (4 часа)** **практична настава (52 часа)<u>Подела одељења на групе</u>** Одељење се не дели приликом реализације; Настава се изводи фронтално и по групама, у зависности одкарактера методске јединице која се реализује. Уколико је потребно, нарочито за вежбе из корективне гимнастике, пориступ је индивидуалан. **<u>Место реализације наставе</u>** Теоријска настава се реализује у учионици или у сали, истовремено са практичном наставом; Практична настава реализује се на спортском вежбалишту (сала, спортски отворени терени, базен, клизалиште, скијалиште). **<u>Препоруке за реализацију наставе</u>** Настава се реализује у циклусима који трају приближно 10-12 часова (узастопних). Наставнику физичког васпитања је остављено да, зависно од потреба, прецизира трајање сваког циклуса, као и редослед њиховог садржаја. **Садржај циклуса је:** за проверу нивоа знања на крају
Усвајање знања, умења и вештина из спортских грана и дисциплина као основа за реализовање постављених циљева и исхода; Програм по избору ученика: Ритмичка гимнастика и народни плесови; Спортска игра (по избору); Рукомет; Фудбал; Кошарка; Одбојка; Пливање;	Стицање моторичких умења (вештина) и теоријских знања неопходних за за њихово усвајање; Мотивација ученика за бављењем физичким активностима; Формирање позитивног психосоцијалних образаца понашања; Примена стечених умења, знања и навика у свакодневним условима живота и рада; Естетско изражавање покретом и доживљавање естетских	Кратко опише основне карактеристике и правила атлетике, гимнастике и спортске гране- дисциплина којесе уче; Демонстрира технику дисциплина из атлетике и гимнастике (вежби на справама и тлу) које - поседује вештину, технику и тактику спортске игре као и вежбеиз осталих програмом предвиђених садржаја Детаљније опише правила спортске гране за коју показује посебан интерес - за коју школа има услове; Објасни због којих је карактеристика физичког васпитања важно, да активно учествује у процесу наставе и да самостално спроводи одређен програмфизичке и спортске активности; Жели да се бави физичким, односно спортским активностима, пошто сагледава (детектује) позитивне карактеристике	ПРОГРАМ ПО ИЗБОРУ УЧЕНИКА **РИТМИЧКА ГИМНАСТИКА И НАРОДНИ ПЛЕСОВИ** Савладавање основних вежби: докорак,“, мењајући корак галопом у свим правцима, полкин корак, далеко високи скок, „маказице; Систематска обрада естетског покрета тела уместу и у кретању без реквизита и са реквизитима, користећи при томе различиту динамику, ритам и темпо, Примена савладане технике естетског покрета икретања у кратким саставима. Треба савладати најмање пет народних плесова. Припрема за такмичење и приредбе и учешће нањима. **СПОРТСКА ИГРА (по избору)** Понављање и учвршћивање раније обучаваних елемената игре. Даље проширивање и продубљавање техничко-тактичке припремљености ученика у складу са изборним програмом за дату игру.	

Борилачке вештине; Клизање, смучање;	вредности покрета и кретања; Усвајање етичких вредности и подстицање вољних особина ученика ; Повезивање моторичких задатака у целине; алибез стварања крутих моторичких аутоматизама Увођење ученика у организовани систем припрема за школска такмичења, игре, сусрете и манифестације; Развијање елемената ритма сједињавањем кинетичких и енергетских елемената у цјелине: у препознавању целина: рад-одмор; напрезање-релаксација; убрзање-успоравање; Избор спортских грана,спортско-	физичке и спортске активности - њихове позитивне утицаје на здравље, дружење и добро расположење; Сагледа негативне утицаје савременог начина живота (пушење, дрога, насиље, деликвентно понашање) и будесвестан да је физичким, односно спортским активностима могуће предупредити негативне утицаје; Комуницира путем физичких односно спортских активности са својим друговима и ужива у дружењу иконтактима; Доводи у везу свакодневни живот и способност за учење и практичан рад са физичким,м односно спортским активностимаи правилном исхраном; самостално бира физичку, односно спортску активност и изводи је у окружењу у коме живи (да ли си ово намерно избацио?. Објасни да покрет и кретање, без обзира на то којој врсти физичке,односно спортске активности припада, има своју естетску компоненту (лепота извођења, лепотадоживљаја); Ужива у извођењу покрета и кретања;	**РУКОМЕТ** Увежбавати основне техничке елементе који су предвиђени програмским сад.жајима за основнушколу. Покривање и откривање играча, одузимање лопте, ометање противника. Општи принципи постављања играчау одбрани и нападу. Напад сајединим и два играча и напад против зонске одбране. Зонска одбрана и напад „човек на човека“. Уигравање кроз тренажни процес. Правила игре. Учествовање на разредним, школским и међусколским такмичењима. **ФУДБАЛ** Увежбавати основне техничке елементе који су предвиђенипрограмским сад.жајима за основнушколу. Покривање и откривање играча, одузимање лопте и ометање противника. Општи принципи постављања играча у нападу и одбрани. Разне варијанте напада и одбране. Уигравање кроз тренажни процес. Правила малог фудбала. Учествовање на разним школским и међушколским такмичељима. **КОШАРКА** Увежбавати основне техничке	школске године –један; за атлетику – један; за гимнастику: вежбе на справама и тлу - један за спорт по избору ученика – два; за повезивање физичког васпитања са животом и радом – један. **Начин остваривања програма** Садржаји програма усмерени су на:развијање физичких способности; спортско-техничко образовање; повезивање физичког васпитања са животом и радом. Годишњи план, програм и распоред кросева, такмичења, зимовања и других облика рада утврђује се на почетку школске године на наставничком већу, на предлог стручногвећа наставника физичког васпитања. Стручно веће наставника физичког васпитања, самостално, одређује редослед обраде појединих садржајапрограма и циклуса. Часови у току недеље треба да буду распоређени у једнаким интервалима**, не могу се одржавати као блок часови.** Настава се не може одржавати **истовремено са два одељења** ни на спортском терену ни у фискултурнојсали. У свим разредима настава физичког васпитања се реализујеодвојено за ученике и одвојено за ученице, а само у школама које имају по два паралелна објекта за физичко фаспитање дозвољена је

	рекреативних или других кретних активности као трајног опредељења за њихово свакодневно упражњавање;	Наводи основне олимпијске принципе и примењује их на школским спортским такмичењима и у слободном времену; Препозна нетолерантно понашање својих другова и реагује на њега, шири дух пријатељства, буде истрајан је у својим активностима. Се правилно односи према окружењу у којме вежба, рекреира се и бави се спортом, што преноси у свакодневни живот Учествује на школском такмишењу и у систему школских спортских такмичења	елементе који су предвиђени програмским сад.жајима за основну школу Техника кошарке. Шутирање на кош из места и кретања, шут са једном или обема рукама, са разних одстојања од коша. Постављање и кретање играча у нападу и одбрани. Одбрана „зоном“ и „човек на човека“. Напад против ових врста одбрана. Контранапад у разним варијантама и принцип блока. Правила игре и суђење. Учествовање на разредним и школским такмичењима. **ОДБОЈКА** Увежбавати основне техничке елементе који су предвиђени програмским сад.жајима за основну школу Техника одбојке. Игра са повученим и истуреним центром. Смечирање и његова блокада. Уигравање кроз тренажни процес. Правила игре и суђења. Учествовање на одељенским , разредним и међушколским такмичењима. **ПЛИВАЊЕ** Упознавање и примена основних сигурносних мера у пливању; Усвајање две технике пливања (по склоностима и	истовремена реализација часа **<u>Праћење, вредновање и оцењивање</u>** Праћење напретка ученика у физичком васпитању се обавља сукцесивно у току читаве школске године, на основу методологије праћења, мерења и вредновања ефеката у физичкимом васпитању – стандарди за оцењивање физичких способности ученика и постигнућа у спортскимиграма **<u>Оквирни број часова по темама</u>** Тестирање и провера савладаности стандарда из основне школе (5 часова) Теоријских часова (2 у првом и 2 у другом полугодишту). Атлетика (10 часова) Гимнастика: вежбе на справама и тлу (10) часова. Спортска игра: по избору школе(10 часова) Физичка активност, односно спортска активност:у складу са могућностима школе а по избору ученика (8 часова). Пливање (9 часова). Провера знања и вештина (4 ч). Школа организује и спроводи спортска такмичења, као јединствени део процеса наставе физичког васпитања. спортска такмичења организују се у оквиру радне суботе и у друго време које одреди школа. Међушколска спортска такмичења организују се у оквиру календара које одреди

			избору ученика). Вежбање ради постизања бољих резултата. Скок на старту и окрети. Учествовање на одељенским , разредним и међушколским такмичењима. **БОРИЛАЧКЕ ВЕШТИНЕ** Избор борилачке вештине која се изучава на матичним факултетима спорта и физичког васпитања, и која је у програму Школских спортских такмичења. Наставник у складу са могућностима школе и интересовањима ученика предлаже наставни програм. **КЛИЗАЊЕ И СКИЈАЊЕ** Програмски задаци из клизања и скијања обухватају савладавање основне технике и упознавање са правилима такмичења. Наставник предлаже наставни програм, који се заснива на програму клизања и предмета скијање на матичним факултетима	Савез за школски спорт и олимпијско васпитање Србије којеје уједно и организатор ових такмичења.

Сваки од образовних профила има карактеристике везане за обављање конкретних стручних послова, који захтевају одређене положаје тела, покрете и кретања, који могу негативно утицати на правилно држање (статус кичменог стуба и статус стопала). Како би се избегли ови негативни утицаји, наставници стручних предмета и професори физичког васпитања дефинишу могуће професионалне поремећаје, на основу чега се програмирају се посебни садржаји, којима се обезбеђујен превенција.

КОРЕЛАЦИЈА СА ДРУГИМ ПРЕДМЕТИМА

Екологија и заштита животне средине;
Хемија;
Ликовна култура;
Музичка култура;
Исхрана.

	МАТЕМАТИКА
Циљеви предмета:	-Развијање логичког и апстрактног мишљења; -Развијање способности јасног и прецизног изражавања и коришћења основног математичко-логичког језика; -Развијање способности одређивања и процене квантитативних величина и њиховог односа; -Развијање осећаја за простор, разликовање геометријских објеката и њихови узајамни односи и трансформације; -Разумевање функционалних зависности, њихово представљање и примена; -Развијање систематичности, уредности, прецизности, темељности, истрајности, критичности у раду.
Годишњи фонд часова:	**68 часова**
Разред:	**први**

ТЕМА	*ЦИЉ*	*ИСХОДИ* По завршетку теме ученик ће бити у стању да:	*ОБАВЕЗНИ И ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ ПО ТЕМАМА*	*НАЧИН ОСТВАРИВАЊА ПРОГРАМА*
РЕАЛНИ БРОЈЕВИ	Проширивање знања о скупу реалних бројева Упознавање са појмовима апсолутна и релативна грешка	разликује различите записе бројева из скупова *N, Z, Q,* и те бројеве приказује на бројној правој и пореди их. разликује основне подскупове скупа реалних бројева (N, Z, Q, I) и уочава релације N⊂Z⊂Q⊂R, I⊂R израчуна вредност једноставног рационалног бројевног израза поштујући приоритет рачунских операција и употребу заграда одреди апсолутну вредност реалног броја и графички интерпретира на бројевној оси заокругли број на одређени број децимала одреди апсолутну и релативну грешку	Преглед бројева, операције са реалним бројевима Апсолутна вредност реалног броја Приближна вредност реалних бројева, правила заокругљивања Апсолутна и релативна грешка	На почетку теме ученике упознати са циљевима и исходима наставе, односно учења, планом рада и начинима оцењивања. **Облици наставе** Предмет се реализује кроз следеће облике наставе: теоријска настава (68 часова). **Место реализације наставе** Настава се реализује у учионици или кабинету за математику. **Препоруке за реализацију наставе** образложити циљ предмета, начин и критеријум оцењивања;

ПРОПОРЦИОНАЛНОСТ	Проширивање знања о пропорцијама и процентном рачуну Оспособљавање за примену пропорција и процената на решавање реалних проблеме	израчуна одређен део неке величине одреди непознате чланове просте пропорције прошири или скрати размеру и примени је у решавању проблема поделе препозна директну или обрнуту пропорционалност две величне , примени је при решавању једноставних проблема и. прикаже графички одреди непознату главницу, проценат или процентни износ	Размера и пропорција Директна и обрнута пропорционалност Прост сразмерни рачун Рачун поделе Процентни и промилни рачун	неопходна предзнања поновити уз максимално ангажовање ученика; подстицати ученике на размишљање и самостално закључивање; примењивати разноврсне облике и методе рада, како би се подстакла активност ученика; инсистирати на прецизности, тачности, систематичности и уредности у раду; упућивати ученике на претраживање различитих извора и примену савремених технологија.
РАЦИОНАЛНИ АЛГЕБАРСКИ ИЗРАЗИ	Проширивање знања о полиномима Разумевање поступка растављања полинома на чиниоце и одређивања НЗС и НЗД полинома	сабира, одузима и множи полиноме примени дистрибутивни закон множења према сабирању и формуле за квадрат бинома и разлику квадрата, збир и разлику кубова при трансформацији полинома растави полином на чиниоце одреди НЗД и НЗС полинома трансформише једноставнији рационални алгебарски израз	Полиноми Растављање полинома на чиниоце НЗД и НЗС полинома Трансформације рационалних алгебарских израза	**Реални бројеви:** садржаје о грешкама повезати са стручним предметима, израчунавати апсолутну и релативну грешку конкретних мерења. **Пропорционалност:** користити што више конкретних примера из живота и струке (рецептуре за одређене прехрамбене производе, енергетска вредност оброка и сл). **Рационални алгебарски изрази:** тежиште треба да буде на разноврсности идеја, сврси и суштини трансформација полинома и алгебарских разломака, а не на раду са компликованим изразима. **Геометрија:** инсистира тина прецизности, уредности

ГЕОМЕТРИЈА	Обнављање основних појмова у геометрији Проширивање знањао трогловима и четвороуглови ма	разликује основне и изведене геометријске појмове разликује међусобни однос углова (суседни, упоредни, унакрсни, комплементни, суплементни) наведе и примени везе између углова са паралелним(или нормалним крацима) наведе и примени релације везане за унутрашње испољашње углове троугла дефинише појмове симетрала дужи, симетрала угла,тежишна дуж и средња линија троугла конструише симетралу дужи, симетралу угла и висинутроугла конструише значајне тачке трогла наведе својство тежишта наведе основне релације у једнакокраком, односно једнакостраничном троуглу разликује врсте четвороуглова и њихове особине наведе ставове о паралелограму и уме да их примени наведе особине специјалних паралелограма формулише Талесову теорему и примени је на поделудужи на n једнаких делова	Геометријски појмови и везе између њих Троугао Значајне тачке троугла Четвороугао Талесова теорема	и правилној терминологији. **Линеарне једначине и неједначине:** истаћи повезаност између аналитичког и графичког приказа функције.Садржаје повезати са одговарајућим садржајима хемије и примерима из свакодневног живота. **Оцењивање** Вредновање остварености исхода вршити кроз: усмену проверу знања; писмену провера знања; тестове знања; активност на часу.
ЛИНЕАРНЕ ЈЕДНАЧИНЕ И НЕЈЕДНАЧИНЕ	Проширивање знањао линеарној једначини, неједначини и функцији Оспособљавање заанализу графика функције и његову примену	дефинише појам линеарне једначине реши линеарну једначину примени линеарну једначину на решавање проблема реши једначину које се своди на линеарну једначину дефинише појам линеарне функције прикаже аналитички, табеларно и графички линеарнуфункцију реши линеарну неједначину и графички прикаже скупрешења реши систем линеарних једначина са две	Линеарна једначина и њене примене Линеарна функција и њен график Линеарна неједначина Систем линеарних једначина	**Оквирни број часова по темама** Реални бројеви**8 часова;** Пропорционалност **11 часова;** Рационални алгебарски изрази **13 часова;** Геометрија **14 часова;** Линеарне једначине и неједначине **14 часова.** За реализацију 4 писмена задатка са исправкамапланирано је **8 часова.**

	Примена знања о линеарним једначинама, системима и неједначина ма на реалне проблеме	непознате		

МАТЕМАТИКА				
Годишњи фонд часова:		**64 часа**		
Разред:		**други**		
ТЕМА	***ЦИЉ***	**ИСХОДИ** По завршетку теме ученик ће бити у стању да:	**ОБАВЕЗНИ И ПРЕПОРУЧЕН И САДРЖАЈИ ПО ТЕМАМА**	**НАЧИН ОСТВАРИВАЊА ПРОГРАМА**
ТРИГОНОМЕТРИЈА ПРАВОУГЛОГ ТРОУГЛА	Разумевање основних тригонометриј ских функција и идентичности Оспособљавање за примену тригонометриј ских функција у практичним проблемима	дефинише основне тригонометријске функције оштрог угла израчуна основне тригонометријске функције оштрог угла правоуглог троугла када су дате две странице конструише оштар угао ако је позната једна његова тригонометријска функција наведе тригонометријске идентичности и примењује их у одређивању вредности тригонометријских функција ако је позната вредност једне од њих наведе вредности тригонометријских функција карактеристичних углова (од 30° , 45° , 60°) и са калкулатора прочита вредности за остале оштре углове и обрнуто (одређује оштар угао	Дефиниције тригонометријских функција у правоуглом троуглу Вредности тригонометријских функција за углове од 0^0, 30^0 , 45^0 , 60^0,90^0 Основне тригонометријске идентичности Решавање правоуглог троугла	На почетку теме ученике упознати са циљевима и исходима наставе, односно учења, планом рада и начинима оцењивања. **Облици наставе** Предмет се реализује кроз следеће облике наставе: теоријска настава (64 часа). **Место реализације наставе** Настава се реализује у учионици или кабинету за математику. **Препоруке за реализацију наставе** образложити циљ предмета, начин и критеријум оцењивања; неопходна предзнања поновити уз максимално ангажовање ученика; подстицати ученике на размишљање и самостално

		ако је позната вредност тригонометријске функције) примени елементе тригонометрије правоуглог троугла на решавање практичних проблема		закључивање; примењивати разноврсне облике и методе рада, како би се подстакла активност ученика; инсистирати на прецизности, тачности, систематичности и уредности у раду; упућивати ученике на претраживање различитих извора и примену савремених технологија.
СТЕПЕНОВАЊЕ И КОРЕНОВАЊЕ	Проширивање знања о степеновању и кореновању Уочавање веза између степеновања и кореновања Овладавање поступком рационалисања имениоца	наведе особине операција степеновања са целим експонентом и примени их у трансформацијама једноставнијих израза наведе особине операција кореновања и примени их у трансформацијама једноставних израза наведе особине операција степеновања са рационалним изложиоцем и примени их у трансформацијама једноставнијих израза рационалише именилац разломка у једноставним случајевима	Појам степена. Операције са степенима Степен са целим изложиоцем Појам корена. Операције са коренима Степен са рационалним изложиоцем Рационалисање имениоца разломка	
ФУНКЦИЈА И ГРАФИК ФУНКЦИЈЕ	Упознавање основних својстава функција Оспособљавање за представљање података различитим графичким облицима и анализу датих података	наведе примере функција одреди знак, интервале монотоности, максимум и минимум на датом графику прочита и разуме податак са графикона, дијаграма или из табеле и одреди минимум или максимум и средњу вредност зависне величине податке представљене у једном графичком облику представи у другом	Појам функције. Функције са коначним доменом Графичко представљање функције Читање графика функције (одређивање знака, интервала монотоности, максимума, минимума) - без формалне дефиниције тих појмова Различити графички облици представљања функција са коначним доменом (табела, график, дијаграм,	**Тригонометрија правоуглог троугла:** садржаје повезивати са одговарајућим примерима из живота. Поновити правила заокругљивања бројева на одређени број децимала. Оспособити ученике за употребу калкулатора као помоћног средства при решавању проблема применом тригонометрије. **Степеновање и кореновање:** при проширивању скупа из кога је изложилац , нагласити перманентност особина степеновања. Оспособити

			круг) Одређивање максимума, минимума и средње вредности зависне величине	ученике да помоћу калкулатора одреде вредности корена и степена датог броја. **Функција и график функције:** приликом обраде користити што више конкретних примера из живота и струке. **Квадратна једначина и квадратна функција:** показати односе између решења и коефицијената, као и растављање квадратног тринома на чиниоце. Нацртати свих шест
КВАДРАТНА ЈЕДНАЧИНА И КВАДРАТНА	Стицање основних знања потребних за решавање квадратних једначина Оспособљавање за скицирање и анализу графика квадратне функције	реши непотпуну квадратну једначину у скупу R наведе пример квадратне једначине која нема решења у скупу R примени образац за решавање квадратне једначине одреди природу решења квадратне једначине растави квадратни трином скицира и анализира график квадратне функције (да прочита нуле функције, максимум или минимум, где расте, а где опада)	Квадратна једначина Образац за решавање квадратне једначине Природа решења квадратне једначине Растављање квадратног тринома на линеарне чиниоце Квадратна функција и њен график	
ТЕЛА	Проширивање знања о телима Уочавање односа у простору Разумевање површине и запремине тела и примена на конкретне примере	израчуна обим и површину фигура у равни разликује правилне полиедре израчуна површину и запремину коцке и квадра израчуна површину и запремину правилне шестоугаона призме и ваљка израчуна површину и запремину лопте одреди површину једноставних равних пресека тела	Обим и површина фигура у равни Призме и врсте призми. Површина и запремина призме Површина и запремина коцке и квадра Површина и запремина правилне шестоугаона призме Ваљак. Површина и запремина ваљка Лопта. Површина и запремина лопте Једноставни равни пресеци тела	облика квадратне функције. Истаћи повезаност између аналитичког и графичког приказа квадратне функције. **Тела:** користити симулације пресека на рачунару. Садржаје повезати са стручним предметима и проблемима из свакодневног живота. **Низови:** низове задавати формулом, навођењем чланова и рекурентно. Примере низова узимати из разних области математике, (нпр. из геометрије) као и из свакодневног живота (нпр. проблем сложеног интересног рачуна).

НИЗОВИ	Упознавање сапојмом низа Разумевање појмова аритметички и геометријски низ и примена на конкретне проблеме	препозна низ и да га настави (једноставнији примери) препозна аритметички низ, објасни шта су n и d иизрачуна тражени члан низа израчуна збир првих n чланова аритметичког низа препозна геометријски низ,објасни шта су n и q иизрачуна тражени члан низа израчуна збир првих n чланова геометријског низа	Појам низа Аритметички низ Збир првих n чланова аритметичког низа Геометријски низ Збир првих n чланова геометријског низа	**<u>Оцењивање</u>** Вредновање остварености исхода вршити кроз: усмену проверу знања; писмену провера знања; тестове знања; активност на часу. **<u>Оквирни број часова по темама</u>** Тригонометрија правоуглог троугла **7 часова;** Степеновање и кореновање **12 часова;** Функција и график функције **6 часова;** Квадратна једначина и квадратна функција **15 часова;** Тела **10 часова;** Низови **6 часова.** За реализацију 4писмена задатка са исправкамапланирано је **8 часова.**

МАТЕМАТИКА				
Годишњи фонд часова:		**30 часова**		
Разред:		**трећи**		
ТЕМА	***ЦИЉ***	**ИСХОДИ** По завршетку теме ученик ће бити у стању да:	**ОБАВЕЗНИ И ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ ПОТЕМАМА**	**НАЧИН ОСТВАРИВАЊА ПРОГРАМА**
АНАЛИТИЧКА ГЕОМЕТРИЈА У РАВНИ	Упознавање са координатном методом Разумевање зависности положаја праве и међусобног положаја две праве од коефицијената k и n Разумевање зависности положаја кружнице и међусобног положаја праве и кружнице од коефицијената у њиховим једначинама	примени Гаусов алгоритам на решавање система линеарних једначина(3*3) израчуна растојање између две тачке и обим троугла ако су дате координате његових темена разликује општи облик једначине праве од експлицитног облика и преведе један запис у други објасни положај праве у координатном систему у зависности од коефицијената k и n одреди једначину праве одређену датом тачком и датим коефицијентом правца одреди једначину праве одређену датим двема тачкама примени услов паралелности две праве израчуна растојање тачке од праве преведе општи облик једначине кружнице у експлицитни одреди положај кружнице у Декартовом координатном систему и полупречник кружнице	Системи линеарних једначина. Гаусов алгоритам Декартов координатни систем у равни. Координате тачке и растојање између две тачке Једначина праве у Декартовом правоуглом координатном систему. Општи и експлицитни облик једначине праве Једначина праве одређена тачком и коефицијентом правца Једначина праве одређена двема тачкама Узајамни положај две праве Нормални облик једначине праве и растојање тачке од праве Једначина кружнице Узајамни положај праве и кружнице	На почетку теме ученике упознати са циљевима и исходима наставе, односно учења, планом рада и начинима оцењивања**Облици наставе** Предмет се реализује кроз следеће облике наставе: теоријска настава (30 часова) **Место реализације наставе** Настава се реализује у учионици или кабинету за математику **Препоруке за реализацију наставе** образложити циљ предмета, начин и критеријум оцењивања неопходна предзнања поновити уз максимално ангажовање ученика подстицати ученике на размишљање и самостално закључивање примењивати разноврсне облике и методе рада, како би се подстакла активност ученика инсистирати на прецизности, тачности, систематичности и уредности у раду упућивати ученике на претраживање различитих извора и примену савремених технологија

ЕЛЕМЕНТИ ФИНАНСИЈСКЕМАТЕМАТИКЕ	Упознавање саосновним елементима финансијске математике Уочавање разлике између простог и сложеног каматнограчуна Оспособљавање запримену стечених знања у свакодневном животу	примени каматни рачун од сто (време дато угодинама, месецима или данима) примени каматни рачун више сто и ниже сто објасни појам менице и на који начин се употребљава примени прост каматни рачун на обрачунавање камате код штедних улога и потрошачких кредита покаже разлику између простог и сложеног каматнограчуна на датом примеру	Прост каматни рачун (каматни рачун од сто, вишесто и ниже сто) Примена простог каматног рачуна (рад саменицама и са рачуном штедног улога, потрошачки кредити) Појам сложеног каматног рачуна	**Аналитичка геометрија у равни:** истаћи да је аналитичкагеометрија на одређени начин спој алгебре и геометрије и повезати примену аналитичког апарата са решавањем одређених задатака из геометрије. Указати на везе између различитих облика једначине праве.Једначинукружнице обрадити у општем и каноном облику. **Елементи финансијске математике:** користити што вишеконкретних примера из живота. **Оцењивање** Вредновање остварености исхода вршити кроз: усмену проверу знања; писмену провера знања; тестове знања; активност на часу. **Оквирни број часова по темама** Аналитичка геометрија у равни**: 17 часова;** Елементи финансијске математике: **9 часова;** За реализацију 2 писмена задатка са исправкама планирана су **4 часа.**

КОРЕЛАЦИЈА СА ДРУГИМ ПРЕДМЕТИМА

Хемија;
Економика туристичких и угоститељских предузећа; Предузетништво; Рачунарство и информатика.

РАЧУНАРСТВО И ИНФОРМАТИКА

ОСТВАРИВАЊЕ ОБРАЗОВНО-ВАСПИТНОГ РАДА – ОБЛИЦИ И ТРАЈАЊЕ

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

НАСТАВНИ ПРОГРАМ ИДЕНТИЧАН ЈЕ НАСТАВНОМ ПРОГРАМУ ОБРАЗОВНОГ ПРОФИЛА КОМЕРЦИЈАЛИСТА

Назив предмета:	**ИСТОРИЈА**
Годишњи фонд часова:	**60**
Разред:	**трећи**
Циљеви предмета:	Стицање хуманистичког образовања и развијање историјске свести; Разумевање историјског простора и времена, историјских догађаја, појава и процеса и улоге истакнутих личности; 3.Развијање индивидуалног и националног идентитета; Стицање и проширивање знања, развијање вештина и формирање ставова неопходних за разумевање савременог света (у националном, регионалном, европском и глобалном оквиру); Унапређивање функционалних вештина и компетенција неопходних за живот у савременом друштву (истраживачких вештина, критичког и креативног мишљења, способности изражавања и образлагања сопствених ставова, разумевања мултикултуралности, развијање толеранције и културе аргументованог дијалога); Оспособљавање за ефикасно коришћење информационо-комуникационих технологија; Развијање свести о потреби сталног усавршавања и свести о важности неговања културно-историјске баштине.

ТЕМА	*ЦИЉ*	**ИСХОДИ** По завршетку теме ученик ће бити у стању да:	**ОБАВЕЗНИ И ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ ПО ТЕМАМА**	**НАЧИН ОСТВАРИВАЊА ПРОГРАМА**
Српска држава и државност	Проширивање знања о настанку модерне српске државе и најважнијим одликама српске државности. Развијање свести о значају средњовековне државности за настанак модерне српске државе. Уочавање улоге знаменитих личности у развоју српске државности. Разумевање најзначајнијих идеја модерног доба и њиховог утицаја у процесу стварања српске државе. Разумевање међународног контекста у коме настаје и постоји српска држава.	препозна различите историјске садржаје (личности, догађаје, појаве и процесе) и доведе их у везу са одговарајућом временском одредницом и историјским периодом; разликује периоде у којима је постојала, престала да постоји и поново настала српска држава; наведе и упореди одлике српске државности у средњем и новом веку; уочи утицај европских револуционарних збивања на развој српске националне и државне идеје; објасни узроке и последице Српске револуције, ослободилачких ратова 1876–1878, Балканских ратова и Првог светског рата; уочи и објасни на историјској карти промене граница српске државе; лоцира места најважнијих битака које су вођене током Српске револуције, ослободилачких ратова 1876–1878, Балканских ратова и Првог светског рата; опише улогу истакнутих личности у Српској револуцији, у развоју државних иституција и формирању модерног политичког система, у ослободилачким ратовима 1876–1878, Балканским ратовима и Првом светском рату; изведе закључак о значају уставности за развој модерног политичког система.	Српска државност у средњем веку. Српски народ и његови суседи у средњем веку. Положај Срба под османском, хабзбуршком и млетачком влашћу (XVI–XVIII век). Српска револуција 1804–1835. и њено место у контексту европских збивања. Развој државних институција. Развој уставности. Улога модерних династија (Карађорђевићи, Обреновићи, Петровићи) у развоју српске државности. Ратови Србије и Црне Горе за независност 1876–1878. Формирање модерног политичког система и настанак странака (радикалне, либералне и напредњачке). Положај Срба под османскоми хабзбуршком влашћу у XIX и почетком XX века. Србија и Црна Гора у Балканским ратовима и Првом светском рату. Најзначајније личности (вожд Карађорђе Петровић, кнез Милош Обреновић, прота Матеја Ненадовић, митрополит Стефан Стратимировић, Димитрије Давидовић, Тома Вучић Перишић, Илија Гарашанин, кнез Александар Карађорђевић, кнез Михаило Обреновић, Владимир Јовановић, Светозар Милетић, краљ Милан Обреновић, владика Петар I Петровић, владика Петар II Петровић,	На почетку теме ученике упознати са циљевима и исходима наставе, односно учења, планом рада и начинима оцењивања **Облици наставе:** Предмет се реализује кроз следеће облике наставе: теоријска настава. **Место реализације наставе:** Теоријска настава се реализује у учионици или одговарајућем кабинету. **Оцењивање:** Вредновање остварености исхода вршити кроз: праћење остварености исхода тестове знања. **Оквирни број часова по темама:** Српска држава и државност – 31 часа; Српски народ у југословенској држави – 13 часова; Достигнућа српске културе – 9 часова; Српски народ и Србија у савременом свету – 7 часова. **Препоруке за реализацију наставе:** структура програма конципирана је с циљем да помогне наставнику у планирању непосредног рада са ученицима,

			књаз Данило Петровић, књаз НиколаПетровић, Лука Вукаловић, Јован Ристић, Стојан Новаковић, Никола Пашић, краљ Александар Обреновић, краљПетарI Карађорђевић, престолонаследник Александар Карађорђевић, Радомир Путник, Степа Степановић, Живојин Мишић, Петар Бојовић, Јанко Вукотић...).	олакшавајући му одређивање обима и дубине обраде појединих наставних садржаја, за сваку тематску целину дати су циљеви, исходи и садржаји, а исходи треба да послуже да наставни процес буде тако обликован да се наведени циљевиостваре,
Српски народ у југословенској држави	Проширивање знањао југословенској идеји и носиоцима идеје стварања југословенске државе. Разумевање међународног контекста у коме настаје југословенска држава. Проширивање знањао одликама југословенске државе. Проширивање знањао положају српског народа у југословенској држави. Уочавање улоге знаменитих личностиу политичком животу југословенске државе. Сагледавање међународног	образложи најважније мотиве и узроке стварање југословенске државе; уочи значај настанка југословенске државе за српски народ; идентификује одлике југословенске државе као монархије и као републике; разликује особености друштвено-политичких система који су постојали уједословенској држави; уочи и разуме међународни положај југословенске државе; образложи допринос југословенских антифашистичких покрета победи савезника у Другом светском рату; именује најважније личности које су утицале на друштвено-политичка збивања у Југославији.	Југословенска идеја и конституисање државе. Одлике политичког система у југословенској краљевини (политичке борбе, Видовдански и Октроисани устав, лични режимкраља Александра, стварање Бановине Хрватске и отварање српског питања). Априлски рат и последице пораза, геноцид над Србима у НДХ. Отпор, устанак и грађански рат. Биланс рата и допринос Југославије победи антифашистичкекоалиције. Проглашење републике и изградња новог државног и друштвеногуређења. Сукоб Југославије и социјалистичких земаља – резолуцијаИнформбироа, Голи оток. Југославија између истока и запада. Разбијање и распад Југославије – пораз Југославије као идеје, политичког пројекта и друштвеног система, велике силе и југословенска криза, ратови у Словенији, Хрватској, Босни и Херцеговини, настанак нових држава, сукоби на Косову и Метохији и НАТО интервенција 1999, Косовско питање, раздвајање Србије и Црне Горе. Најзначајније личности (краљ Александар	**<u>Препоруке за реализацију наставе</u>:** садржаје треба прилагођавати ученицима, како бинајлакше и најбрже достигли наведене исходе, наставник има слободу да сам одреди распоред и динамику активности за сваку тему, уважавајући циљеве предмета,програм се може допунити садржајима из прошлости завичаја, чиме се код ученикапостиже јаснија представа о историјској и културној баштини у њиховом крају (археолошка налазишта, музејске збирке), у школама на наставном језику неке од националних мањина могу се обрадити и проширени наставни садржаји из прошлости тог народа, важно је искористити велике могућности које историја као наративни предмет пружа у подстицању ученичке радозналости, која је у основи сваког сазнања, наставни садржаји треба да буду представљени као

	положаја југословенске државе.		I Карађорђевић, Никола Пашић, Стјепан Радић, Љуба Давидовић, Светозар Прибићевић, Антон Корошец, Милан Стојадиновић, Влатко Мачек, кнез Павле Карађорђевић, краљ Петар II Карађорђевић,генерал Драгољуб Михаиловић, генерал Милан Недић, Анте Павелић, Јосип Броз Тито, Слободан Милошевић, Фрањо Туђман...).	„прича" богата информацијама и детаљима, не зато да би оптеретили памћење ученика, већ да би им историјски догађаји, појаве и процеси били предочени јасно, детаљно, живо и динамично, посебно место у настави *историје* имају питања, како она која поставља наставник ученицима, тако и она која долазе од ученика, подстакнута оним што су чули у учионици или што су сазнали ван ње користећи различите изворе информација, добро осмишљена питања наставника имају подстицајну функцију за развој историјског мишљења и критичке свести, не само у фази утврђивања и систематизације градива, већ и у самој обради наставних садржаја,

Достигнућа српске културе	Разумевање појма српског културног простора. Развијање свести о вишевековном континуитету српске културе. Сагледавање српске културе као дела европске културног наслеђа. Проширивање знања о највишим дометима и представницима српске културе. Развијање свести о значају образовања за општи културни напредак. Уочавање промена у свакодневном животу код Срба кроз векове.	разликује периоде у којима су настала најзначајнија дела српске културе; упореди одлике српске културе различитих периода; објасни утицаје историјских збивања на културна кретања; опише одлике свакодневног живота код Срба у различитим епохама и областима; именује најважније личности које су заслужне за развој српске културе	Средњовековна култура Срба (језик и писмо, верски карактер културе, Мирослављево јеванђеље, књижевност, најзначајније задужбине, правни споменици). Последице сеоба на српску културу (утицај западноевропских културних кретања на српску културу). Успон грађанске класе. Свакодневни живот сеоског и градског становништва. Културна и просветна политика – оснивање Велике школе, Универзитета, академије наука, Народног позоришта. Европски културни утицаји. Личности – Свети Сава, деспот Стефан Лазаревић, монахиња Јефимија, Доситеј Обрадовић, Вук Караџић, Сава Текелија, Петар II Петровић Његош, Паја Јовановић, Урош Предић, Надежда Петровић, Лаза Костић...). Српска култура као део југословенског културног простора (културна сарадња и прожимања, наука, уметнички покрети, хуманитарне и спортске организације, популарна култура, личности – Никола Тесла, Михајло Пупин, Михаило Петровић Алас, Јован Цвијић, Милутин Миланковић, Бранислав Нушић, Исидора Секулић, Јован Дучић, Ксенија Атанасијевић, Слободан Јовановић, Сава Шумановић, Иван Мештровић, Иво Андрић, Милош Црњански, Бојан Ступица, Десанка Максимовић, Борислав Пекић, Добрица Ћосић, Александар Петровић, Александар Поповић, Емир Кустурица, Душан Ковачевић…).	**Препоруке за реализацију наставе:** у зависности од циља који наставник жели да оствари, питања могу имати различите функције, као што су: фокусирање пажње на неки садржај или аспект, подстицање поређења, трагање за појашњењем, настава би требало да помогне ученицима у стварању што јасније представе не само о томе шта се десило, већ и зашто се то десило и какве су последице из тога проистекле,у настави треба што више користити различите облике организоване активности ученика (индивидуални рад, рад у пару, рад у групи, радионице или домаћи задатак), да би схватио догађаје из прошлости, ученик треба да их „оживи у свом уму”, у чему велику помоћ може пружити употреба различитих историјских текстова, карата и других извора историјских података (документарни и играни видео и дигитални материјали, музејски експонати, илустрације), обилажење културно-историјских споменика и посете установама културе, коришћење историјских карата изузетно је важно јер омогућавају ученицима да на очигледан и сликовит начин доживе простор на коме се неки од догађаја одвијао, помажући им да кроз време прате промене на одређеном простору,

Српски народ и Србија у савременом свету	Разумевање политичких и економских односа у савременом свету. Сагледавање међународног положаја Србије. Проширивање знања о најзначајнијим међународним организацијама и чланству Србије у њима. Проширивање знања о последицама научно-технолошког развоја на живот савременог човека.	нтификује најважније чиниоце у међународним политичким и економским односима; уме место и улогу Србије у савременом свету; оди значај чланства Србије у међународним организацијама; сни утицај савремених техничких достигнућа на повезивање људи у свету.	Најутицајније државе и организације у међународним политичким и економским односима. Улога Организације уједињених нација у очувању мира у свету, борби против сиромаштва и заштити културних споменика. Геополитички положај Србије. Чланство Србије у регионалним, европским и светским организацијама (Савет Европе, ОЕБС, ОУН…). Срби ван Србије (проблем избеглица, Црна Гора, Република Српска, Срби у дијаспори). Свет почетком XXI века – научни и технолошки развој, Интернет, утицај медија на јавно мњење, популарна култура, глобализација, тероризам, еколошки проблеми...	**<u>Препоруке за реализацију наставе</u>:** треба искористити и утицај наставе историје на развијање језичке и говорне културе (беседништва), јер историјски садржаји богате и оплемењују језички фонд ученика, у раду са ученицима неопходно је имати у виду интегративну функцију историје, која у образовном систему, где су знања подељена по наставним предметима, помаже ученицима да постигну целовито схватање о повезаности и условљености географских, економских и културних услова живота човека кроз простор и време, пожељно је избегавати фрагментарно и изоловано учење историјских чињеница јер оно има најкраће трајање у памћењу и најслабији трансфер у стицању других знања и вештина, у настави треба, кад год је то могуће, примењивати дидактички концепт мултиперспективности, одређене теме, по могућности, треба реализовати са одговарајућим садржајима из сродних предмета.

КОРЕЛАЦИЈА СА ДРУГИМ ПРЕДМЕТИМА

Српски језик и књижевност
Географија
Социологија са правима грађана
Грађанско васпитање/ Верска настава

Назив предмета:	**ХЕМИЈА**
Годишњи фонд часова:	**34**
Разред:	**први**
Циљеви предмета:	Развој функционалног система хемијског знања као подршке за изучавање стручних предмета; Разумевање односа између структуре супстанци, њихових својстава као и могућности њихове примене; Разумевање природних појава и процеса и хемијског приступа у њиховом изучавању; Развој хемијске научне писмености; Препознавање, разумевање и примена хемијских знања у свакодневном животу и професионалном раду; Разумевање корисности од хемијске производње и за одабрану струку; Развој способности за сагледавање потенцијалних ризика, могућности превенције и мере заштите при хемијским незгодама свакодневном животу и професионалном раду; Развој одговорног става према коришћењу супстанци у свакодневном животу и у професионалном раду; Развој комуникативности и спремности за сарадњу и тимски рад; Развој одговорности, систематичности, прецизности и позитивног става према учењу; Развој свести о сопственом знању и потреби за даљим професионалним напредовањем.

ТЕМА	*ЦИЉ*	**ИСХОДИ** По завршетку теме ученик ће бити у стању да:	**ОБАВЕЗНИ И ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ ПО ТЕМАМА**	**НАЧИН ОСТВАРИВАЊА ПРОГРАМА**
Структура супстанце	Разумевање корпускуларног концепта грађе супстанци Разумевање односа између структуре супстанци и њихових својстава Разумевање утицаја међумолекулских сила на физичка својства супстанци	објасни електронеутралност атома разуме појам изотопа и примену изотопа разликује атом од јона зна симболе елемената и формуле једињења објасни узрок хемијског везивања атома објасни типове хемијских веза разликује јонску везу од ковалентне везе разликује неполарну од поларне ковалентне везе разуме да својства хемијских једињења зависе од типа хемијске везе разуме појам релативне атомске масе и релативне молекулске масе разуме појам количине супстанце и повезаност количине супстанце са масом супстанце, зна квантитативно значење	Грађа атома, атомски и масени број. Релативна атомска маса Хемијски симболи и формуле Хемијска веза (јонска и ковалентна веза). Релативна молекулска маса	На почетку теме, ученике упознати са циљевима и исходима наставе, односно учења, планом рада и начином оцењивања. **Облици наставе** Предмет се реализује кроз следеће облике наставе: теоријска настава демонстрациони огледи **Место реализације наставе** Теоријска настава се реализује у: одговарајућем кабинету специјализованој учионици учионици

		симбола и формула		
Дисперзни системи	Разумевање односа између квалитативног састава дисперзног система и његових својстава Разумевање односа између квантитативног односа компоненти раствора и његових својстава Сагледавање значаја примене дисперзних система у свакодневном животу и професионалном раду	разуме да су дисперзни системи смеше више чистих супстанци разликује дисперзну фазу и дисперзно средство објасни појам хомогене смеше објасни везу између величина честица раствора и врсте раствора зна појам и разуме примену аеросола, суспензија, емулзија и колоида разуме утицај температуре на растворљивост супстанци израчуна масени процентни садржај раствора разуме појам количинске концентрације раствора	Дисперзни системи Растворљивост Масени процентни садржај раствора Количинска концентрација раствора **демонстрациони огледи:** припремање раствора познате количинске концентрације припремање раствора познатог масеног процентног садржаја **размена енергије између система и околине** растварање амонијум-хлорида и натријум- хидроксида у води	**<u>Препоруке за реализацију наставе</u>** неопходна предзнања поновити уз максимално ангажовање ученика ново градиво обрадити увођењем што више примера из реалног живота и подстицати ученике на размишљање и самостално закључивање у настави се изводе сви предвиђени демонстрациони огледи, како би ученици разумели значај хемијског експеримента као примарног извора знања и основног метода сазнавања у хемији наставник бира примере и демонстрационе огледе у складу са потребама струке, прилагодити разматрање квантитативног аспекта хемијских реакција потребама образовног профила упућивати ученике на претраживање различитих извора, применом савремених технологија за прикупљање хемијских података указивати на корисност и штетност хемијских производа по здравље људи указивати на повезаност хемије са техничко- технолошким, социо-економским и друштвеним наукама **<u>Оцењивање</u>** Вредновање остварености исхода вршити кроз: усмену проверу знања писану проверу знања **<u>Број часова по темама</u>** Структура супстанце (4) Диспезни системи (3) Хемијске реакције (5) Хемија елемената и једињења (20) Хемијски аспекти загађивања животне средине (2)

Хемијске реакције	Разумевање концепта одржања материје кроз принципе одржања масе и енергије Разумевање корпускуларног концепта у процесу одигравања хемијских реакција	разуме да хемијска промена значи настајање нових супстанци, раскидањем старих и стварањем нових хемијских веза разликује реакције синтезе и анализе напише једначине за хемијске реакције примени и користи знања из стехиометријског израчунавања на хемијским једначинама разликује егзотермне и ендотермне реакције зна факторе који утичу на брзину хемијске реакције разуме значај хемијске равнотеже за процесе из свакодневног живота објасни појам електролита разуме појам јаких и слабих електролита прикаже електролитичку дисоцијацију киселина, база и соли хемијским једначинама разликује киселу, базну и неутралну средину на основу pH вредности раствора	Хемијске реакције, хемијске једначине и квантитативни аспект хемијских реакција Топлотни ефекти хемијских реакција Брзина хемијске реакције и хемијска равнотежа Електролити и електролитичка дисоцијација киселина, база и соли pH вредност **демонстрациони огледи:** **кретање честица као услов за хемијску реакцију** /реакција између гасовитог амонијака и гасовитог хлороводоника/	

Хемија елемената и једињења	Разумевање односа структуре супстанци и њихових својстава Сагледавање значаја примене елемената и једињења у професионалном раду и свакодневном животу Разумевање значаја и примене елемената, једињења и легура у техничко-технолошким процесима	разуме периодичну промену својстава елемената у ПСЕ разликује метале, неметале и металоиде зна карактеристична својства неметала: водоника, кисеоника, азота, угљеника, фосфора, сумпора, хлора и њихових важнијих једињења, као и њиховог ефекта на живи свет зна карактеристична својства метала: натријума, калијума, магнезијума, калцијума, алуминијума и олова и њихових важнијих једињења, као и њиховог ефекта на живи свет зна општа својства прелазних метала и њихових једињења и њихову примену у струци објасни процесе оксидације и редукције као отпуштања и примања електрона разуме шта је оксидациони број и како се одређује оксидациони број атома у молекулу препознаје практичан значај електролизе препознаје примере корозије у окружењу зна својства атома угљеника у органским молекулима познаје класификацију органских једињења (према структури и врсти хемијских веза) зна како хемијска својства зависе од природе хемијске везе зна хемијска својства органских једињења која имају примену у струци и свакодневном животу	Преглед и опште карактеристике елемената 17, 16, 15, 14. и 13. групе ПСЕ Преглед и опште карактеристике елемената 1. и 2. групе ПСЕ Опште карактеристике прелазних елемената и њихова практична примена Оксидо-редукциони процеси. Електролиза и корозија Угљоводоници – извор енергије Органска једињења са кисеоником: алкохоли, карбонилна једињења, карбоксилне киселине и естри Угљени хидрати Липиди Протеини. Ензими Витамини **демонстрациони огледи:** реакција магнезијума и алуминијума са сирћетном киселином дејство сирћетне киселине на предмете од бакра припремање пенушавих освежавајућих пића доказивање скроба раствором јода растварање скроба у топлој и хладној води згрушавање протеина лимунском киселином	

Хемијски аспекти загађивања животне средине	Развој одговорног става према коришћењу супстанци у свакодневном животу и професионалном раду Разумевање и просуђивање начина одлагања и уништавања хемијских загађивача животне средине	разуме и објасни штетно дејство неких супстанци на животну средину и здравље људи зна најчешће изворе загађивања атмосфере, воде и тла разуме и објасни значај пречишћавања разуме значај правилног одлагања секундарних сировина	Загађивање атмосфере, воде и тла Извори загађивања Пречишћавање Заштита и одлагање секундарних сировина	

КОРЕЛАЦИЈА СА ДРУГИМ ПРЕДМЕТИМА

Екологија и заштита животне средине, Исхрана, Здравствена култура

Назив предмета:	**ЕКОЛОГИЈА И ЗАШТИТА ЖИВОТНЕ СРЕДИНЕ**			
Годишњи фонд часова:	**32 часа**			
Разред:	**други**			
Циљеви предмета:	Схватање односа човека и животне средине; Разумевање структуре екосистема и биосфере; Схватање концепта одрживог развоја; Упознавање са различитим облицима загађивања животне средине и њиховим утицајима на здравље човека.			
ТЕМА	***ЦИЉ***	**ИСХОДИ** По завршетку теме ученик ће бити у стању да:	**ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ ПО ТЕМАМА**	**НАЧИН ОСТВАРИВАЊА ПРОГРАМА**
Основни појмови екологије	Схватање структуре екосистема/биосфере и процеса који се у њима одвијају Разумевање значаја биодиверзитета за опстанак живота на Земљи	дефинише предмет истраживања и значај екологије објасни структуру екосистема објасни процесе који се одигравају у екосистему анализира међусобне односе организама у ланцима исхране објасни структуру биосфере анализира биогеохемијске циклусе у биосфери утврђује значај биодиверзитета за опстанак живота на Земљи	Дефиниција, предмет истраживања и значај екологије Структура екосистема Процеси који се одигравају у екосистему Биодиверзитет Биосфера као јединствени еколошки систем Земље	На почетку теме ученике упознати са циљевима и исходима наставе, односно учења, планом рада и начинима евидентирања и оцењивања. **Облици наставе** Предмет се реализује кроз комбинацију различитих облика наставног рада и врста наставе (дидактичких модела). **Место реализације наставе** Кабинет за биологију, биолошка радионица, универзална учионица, адекватни објекти изван школског комплекса, природа. **Оцењивање** Евидентирање и оцењивање ученика (путем усмене и писане провере знања, тестирања, израде презентација и пројеката, организовање и учествовање у дебатама). **Оквирни број часова по темама** основни појмови екологије (5 часова) животна средина и одрживи развој (18 часова) еколошка култура (9 часова)
Животна средина и одрживи развој	Упознавање са изворима и врстама загађивања животне средине Разумевање концепта одрживог развоја Разумевање значаја различитих облика заштите и унапређивања животне средине Постојање свести о последицама	наведе изворе загађивања животне средине анализира врсте загађивања свог непосредног окружења процени последице загађивања животне средине објасни значај одрживог развоја наведе облике енергетске ефикасности наведе узроке нестајања биљних и животињских врста на територији Србије испољи одговоран однос према домаћим животињама, кућним љубимцима, огледним животињама, крзнашицама и осталим угроженим животињским и биљним врстама, процени последице глобалних климатских промена	Извори загађивања животне средине Последице загађивања животне средине Заштита животне средине и одрживи развој Глобалне промене у животној средини и њихове последице	

	глобалних климатских промена			**Препоруке за реализацију наставе** поштовање свих дидактичких принципа примена природних наставних средстава, реализација теренске наставе, реализација биолошких наставних екскурзија комбиновање различитих дидактичких модела (проблемска,тимска настава) реализација самосталних ученичких радова (есеји, презентације, реферати, пројекти, дебате)
Еколошка култура	Разумевање значаја одржавања личне хигијене и хигијене животног и радног простора Схватање значаја правилне употребе производа Разумевање различитих утицаја на здравље човека	објасни значај одржавања личне хигијене, хигијене животноги радног простора разликује адитиве опасне по здравље објасни значај употребе производа у складу са декларацијом иупутством у циљу очувања сопственог здравља и заштите животне средине процени значај употребе биоразградиве амбалаже објасни начине и значај одлагања отпада анализира утицаје стреса, буке, психоактивних супстанци,брзе хране и физичке активности на здравље човека	Уређење животног и радног простора Потрошачка култура Употреба ГМ хране Утицај савременог начина живота наздравље човека	

КОРЕЛАЦИЈА СА ДРУГИМ ПРЕДМЕТИМА: Хемија, Географија, Здравствена култура

Назив предмета:	**ГЕОГРАФИЈА**
Годишњи фонд часова:	**34**
Разред:	**први**
Циљеви предмета:	Уочавање и схватање корелативних односа између географије и других природних и друштвених наука; Стицање нових актуелних знања о положају, месту и улози Србије на Балканском полуострву и југоисточној Европи; Стицање нових и продубљених знања и објашњења о савременим географским појавама, објектима и процесима на територији Републике Србије; Стицање нових актуелних знања о порасту, кретањима, структурним променама и територијалном размештају становништва; Разумевање актуелне географске стварности наше земље и савременог света; Развијање осећања припадности својој нацији као делу интегралног света, изградња и неговање националног и културног идентитета у мултиетничком, мултикултуралном и мултијезичком свету; Оспособљавање ученика да примењују географско знање и вештине у даљем образовном и професионалном развоју; Оспособљавање ученика за одговорно опхођење према себи и окружењуи за активно учествовање у заштити, обнови и унапређивању животне средине.

ТЕМА	*ЦИЉ*	**ИСХОДИ** По завршетку теме ученик ће бити у стању да:	**ОБАВЕЗНИ И ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ ПО ТЕМАМА**	**НАЧИН ОСТВАРИВАЊА ПРОГРАМА**
Увод	Стицање знања о предмету проучавања, подели, значају и месту географије у систему наука Уочавање и схватање корелативних односа између географије и других природних и друштвених наука	дефинише предмет изучавања, значај, развој и место географије у систему наука разликује природне и друштвене елементе географског простора и схвата њихове узајамне узрочно-последичне везе и односе одреди место географије у систему наука препозна значај и практичну примену географских сазнања	Предмет проучавања, подела и место географије у систему наука	На почетку теме ученике треба упознати са циљевима и исходима наставе / учења, планом рада и начинима оцењивања **Облици наставе** Предмет се реализује кроз следеће облике наставе: теоријска настава **(34часа)** **Место реализације наставе** Теоријска настава се реализује у учионици

Савременекомпоненте географског положаја Србије	Проширивање знања о положају, месту и улози Србије на Балканском полуострву и југоисточној Европи Уочавње општих географских карактеристика сагледавањем сложених друштвено – економскеих процеса и промена у југоисточној Европи на Балканском полуострву и у нашој држави.	дефинише појам и функције државних граница, разуме државно уређење Србије и познаје државна обележја: грб, заставу, химну објашњава на карти положај и величину територије Србије уз кратак опис битних карактеристика граница са суседним земљама дефинише појам југоисточна Европа, лоцира на карти Балканско полуострво и идентификује његове опште географске карактеристике: физичке, културне и демографске анализира промене на политичкој карти Балканског полуострва: настанак и распад Југославије, стварање нових држава и облици њихове сарадње уочава предности и недостатке географског положаја Србије	Површина, границе, државно уређење и државна обележја Србије Савремене компоненте географског положаја Србије	Препоруке за реализацију наставе коришћење савремених електронских помагала, аналогних и дигиталних географских карата различитог размера и садржаја коришћење информација са Интернета коришћење интерактивних метода рада коришћење географских и историјских карата, општих и тематских коришћење писаних извора информација (књиге, статистички подаци, часописи...) Оцењивање Вредновање остварености исхода вршит кроз: праћење остварености исхода тестови знања Оквирни број часова по темама увод (најмање 2 часа) савремене компоненте географског положаја Србије (најмање 3часа) природни ресурси Србије и њихов економско географски значај (најмање 6 часова) становништво и насеља Србије (најмање 5 часова) привреда Србије (најмање2 часа) регионалне целине Србије (најмање10 часова) Србија и савремени процеси у Европи и свету (најмање 6 часова)

Природни ресурси Србије и њихов економско географски значај	Стицање нових и продубљених знања о природи Србије и њеном утицају на живот и привредне делатности људи Сагледавање физичко-географских компонената простора Србије и разумевање њиховог значаја за живот људи и могућности развоја привреде	одреди у геолошком саставу Србије заступљеност стена различите старости, састава и порекла значајних за појаву руда и минерала лоцира у оквиру геотектонске структуре Србије велике целине: Српско- македонску масу, Карпато-балканиде, Унутрашње динариде, Централне динариде и Панонску депресију и објасни њихов постанак (деловање унутрашњих тектонских и спољашњих сила) идентификује основне макро-целине рељефа Србије: Панонски басен и Планинску област одреди Планинску област и преглед громадних, карпатско-балканских, динарских планина и већих котлина објасни елементе и факторе климе, разликује климатске типове у Србији и њихове одлике направи преглед водног богатства Србије: одреди на карти развођа сливова, објасни постанак, поделу и значај језера и термоминералних вода закључује о економском значају вода за снабдевање насеља, наводњавање, производњу хидроенергије, пловидбу, рибарство и туризам дискутује о загађивачима, последицама и мерама заштите познаје утицај физичко-географских фактора на формирање типова вегетације и разноврсност	Рељеф Србије Клима, биљни и животињски свет (одлике и значај) Воде и водни ресурси, састав и карактер тла Заштићена природна добра у Србији и заштита, очување и унапређивање природе	

		животињског света панонске и планинске области Србије дефинише појам природне средине, предмет проучавања заштите природе, значај заштите и унапређивања природе наведе елементе природне средине, загађиваче воде, ваздуха, земљишта; последице загађивања и мере заштите препозна појаве штетне по своје природно и културно окружење и активно учествује у њиховој заштити, обнови и унапређивању дефинише: парк природе, предео изузетних одлика, резерват природе, споменик природе и природне реткости		
Становништво и насеља Србије	Проширивање знања о демографском развоју и распореду становништва у Србији Уочавање демографскихпробле ма и могућности њиховог превазилажења за свеукупни друштвено-економски развитак наше земље Формирање свести	опише антропогеографска обележја и историјско-географски континуитет насељавања Србије објасни кретањестановништва и територијални размештај становништва у Србији укаже на промену броја становника Србије и наведе факторе који условљавају промене становништва уз помоћ графичких метода анализира основне демографске одлике; да их објашњава, врши предвиђања и изводи закључке . дефинише појмове: наталитет, морталитет и природни прираштај. дефинише појам миграције и разликује типове и видове миграција	Антропогеографска обележја Историјско-географски континуитет насељавања Србије Кретање и територијални размештај становништва (наталитет, морталитет и природни прираштај) Миграције. Појам, значај, типови и видови Структура становништва: биолошка, економска, социјална,национална (етничка и верска) Демографски проблеми и популациона политика у Србији Постанак, развој и размештај насеља Србије Подела насеља. Сеоска,	

	онеговању националног и културног идентитета	објасни структуру становништва у Србији (биолошка, економска, социјална, национална) разликује појмове: националног, етничког и културног идентитета изгради став о једнаким правима људи без обзира на расну, националну, верску и другу припадност објасни демографске проблеме и популациону политику у Србији објасни радне миграције у евопске земње и именује државе и градове у којима има нашег становништва објасни исељавање нашег становништва на ваневропске континенте разликује фазе у исељавању Срба у прекоокеанске земље именује државе и градове у којима живи наше становништво	градска, приградска и привремена	
Привреда Србије	Проширивање и продубљивање знања о привреди Србије и њеним основним карактеристикама	анализира утицај природних и друштвених чиниоца на условљеност развоја и размештаја привреде Србије и групише гране привреде по секторима анализира утицај природних и друштвених фактора на развој туризма, дефиншие и наведе поделу туризма	Основне карактеристике привреде Србије и место туризма и њој	

Регионалне целине Србије	Стицање и проширивање географских знања орегионалним целинама Србије и сагледавање њихових специфичности	дефинише појам регије и направи картографски преглед регионалних целина Србије лоцира на карти Србије границе Војводине и њених предеоних целина и препозна њене природне и друштвене одлике потврди на карти Србије границе Шумадије и Поморавља и наведе њихове природне и друштвене одлике препозна на карти Србије границе Западне Србије и опише њене природне и друштвене одлике покаже на карти Србије Старовлашко-рашку висију уз анализу њених природних и друштвених одлика лоцира на карти Србије границе Источне Србије и наведе њене природне и друштвене одлике препозна на карти Србије границе Јужног Поморавља и препозна његове природне и друштвене одлике потврди на карти Србије границе Косова и Метохије и дискутује о његовим природним и друштвеним одликама	Војводина Шумадија и Поморавље (западно и велико) Западна Србија Старовлашко-рашка висија Источна Србија Јужно Поморавље Косово и Метохија	
Србија и савремени процеси у Европи и Свету	Стицање знања о савременим политичким и економским процесима у Европи и свету који су услов за напредак свих земаља и народа Стварање реалне	дефинише појмове: процес интеграције, демократска регионализација, глобализација објасни економске интеграције на Балкану и у југоисточној Европи и познаје мирољубиву политику Србије у међународним оквирима и на Балкану опише историјат развоја, наведе циљеве и дефинише проблеме	Сарадња Србије са другим државама и међународним организацијама Европска унија - оснивање,чланице, циљеви,проблеми, фондови и њихова приступачност Уједињене нације. Структура и међународни значај.	

	слике о Србији у светским размерама и савременим међународним процесима	унутар Уније објасни услове које Србија треба да испуни да би постала равноправна чланица заједнице опише историјат развоја УН, наведе циљеве и структуру организације и образложи привженост Србије УН дефинише појам глобализације и разликује политичке, територијалане, економске, културне и друге видове глобализације	Србија и УН Глобализација као светски процес	

КОРЕЛАЦИЈА СА ДРУГИМ ПРЕДМЕТИМА

Српски језик и књижевност, Историја, Економика туристичких и угоститељских предузећа, Туристичка географија
Предузетништво
Грађанско васпитање
Верска настава

Назив предмета:	**СОЦИОЛОГИЈА СА ПРАВИМА ГРАЂАНА**
Годишњи фонд часова:	**30**
Разред:	**трећи**
Циљеви предмета:	Оспособљава ученика за живот у друштву изложеном сталним променама и изазовима које доноси развој савременог друштва; Развијају способност, код ученика, за улогу одговорног грађанина, за живот у демократски уређеном и хуманом друштву; Унапреде ученичке способности за све облике комуникације, дијалога и исказивања аргументованог става.

ТЕМА	*ЦИЉ*	**ИСХОДИ** По завршетку теме ученик ће бити у стању да:	**ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ ПО ТЕМАМА**	**НАЧИН ОСТВАРИВАЊА ПРОГРАМА**
Структура и организација друштва	Упознавање са функционисањем, структуром и организацијом друштва	схвати структуру и организацију друштва објасни улогу друштвених група с посебним освртом на брак и породицу схвати друштвену поделу рада објасни узроке друштвеног раслојавања наведе друштвене установе и друштвене организације и направи разлику између њих разликује особености сеоског и градског становништва	Појам и елементи друштва Друштвене групе Брак и породица Друштвена подела рада Друштвено раслојавање Друштвене установе и организације Насеља и становништво	На почетку теме ученике упознати са циљевима и исходима наставе / учења, планом рада и начинима оцењивања. **Облици наставе** Предмет се реализује кроз следеће облике наставе: **теоријска настава (30 часова)** **Место реализације наставе** Теоријска настава се реализује у учионици **Препоруке за реализацију наставе**

Држава и политика	Упознавање са Уставом Републике Србије, његовим историјским претечама и правосудним системом Републике Србије	схвати значај устава као највишег правног акта разликује устав од закона направи преглед развоја уставности у Србији разликује уставност и законитост уочи значај владавине права и правне државе зна основне одредбе Устава Републике Србије схвати функционисање правосудног система Републике Србије разликује врсте судских поступака	Значење Устава Републике Србије Принципи уставност и законитости Уставни суд Редовни судови	Користити актуелне примере из штампе и других медија релевантне за предмет Користити Устав и релевантне законе у зависности од садржаја који се обрађује **<u>Оцењивање</u>** Вредновање остварености исхода вршити кроз: праћење остварености исхода тестове знања **<u>Оквирни број часова по темама</u>** Структура и организација друштва **(8 часова)** Устав и правна држава у Србији **(4часова)** Држава и политика **(4часа)** Грађанин и његова права и слободе у Србији (**4часа**) Србија као држава, аутономија и локална самоуправа (**2 часа**) Култура и друштво **(5 часова)** Друштвене промене и развој друштва **(3 часа)**
Грађанин и његова права и слободе	Упознавање са политиком као вештином управљања друштвом Оспособљавање за демократско мишљење Упознавање са функционисањем државних институција и органа власти	опише улогу политике у друштву објасни појам, развој и облике суверености и демократије зна државне симболе и елементе државности разликује законодавну, извршну и судску власт разликује удружења грађана и политичке партије препозна идеолошке разлике партија и поделу на левицу, десницу и центар схвати изборни поступак и конституисање скупшине и владе разликује државне органе власти	Сувереност народа и грађани Облици непосредне демократије Вишепартијски систем Избори Скупштина Органи власти	
Србија као држава, аутономија и локална самоуправа	Богаћење знања о људским правима и слободама и о улози појединца у друштвеном и политичком животу	схвати људска права и слободе и свој положај у друштву зна на који начин се штите права и слободе грађана	Политичке слободе и права грађана Економске слободе и права грађана Личне слободе и права грађана Остале слободе и права грађана Заштита уставом гарантованих права и слобода	

Устав и правна држава у Републици Србији	Обогаћивање знања о државности Републике Србије поређењем традиције и садашњег стања Развијање знања о аутономији и локалној самоуправи	пореди садашње стање и традицију државности и уставности у Србији разликује аутономију и локалну самоуправу разуме функционисање локалне самоуправе	Србија, њена државност и уставотворна власт (традиција и садашње стање) Облици аутономије Демократска локална самоуправа	
Култура и друштво	Развијање знања о културним тековинама	уочи разлику и сличности између културе и цивилизације схвати настанак религије и религиског мишљења идентификује монотеистичке религије и објасни специфичности хришћанства разликује обичај и морал схвати разлику између уметности, масовне културе, подкултуре, шунда и кича	Појам културе и цивилизације Религија Настанак религијског мишљења Монотеистичке религије Хришћанство Обичај и морал Уметност Масовна култура	
Друштвене промене и развој друштва	Оспособљавање за живот у друштву изложеном сталним променама и изазовима које доноси развој савременог друштва Стицање знања о хоризонталној и вертикалној покретљивости друштва	идентификује друштвене промене зна основне карактеристике хоризонталне и вертикалне покретљивости препозна друштвени развој формира став према савременим тенденцијама у развоју глобалног друштва	Појам и врсте друштвених промена Друштвена покретљивост Друштвени развој	

КОРЕЛАЦИЈА СА ДРУГИМ ПРЕДМЕТИМА

- Историја

2.2.4.3. ИЗБОРНИ ПРЕДМЕТИ
ГРАЂАНСКО ВАСПИТАЊЕ И ВЕРСКА НАСТАВА

НАСТАВНИ ПРОГРАМ ИДЕНТИЧАН ЈЕ ЗА СВЕ ОБРАЗОВНЕ ПРОФИЛЕ

2.2.4.4. ИЗБОРНИ ОПШТЕОБРАЗОВНИ ПРЕДМЕТИ

Назив предмета	**СТРАНИ ЈЕЗИК**			
Годишњи фонд часова:	**30**			
Разред:	**трећи**			
Циљеви предмета:	Развијање сазнајних и интелектуалних способности и стицање позитивног односа према другим културама уз уважавање различитости и усвајање знања и умења потребних у комуникацији на страном језику у усменом и писаном облику, како у свакодневном животу тако и у пословном окружењу.			
ЦИЉ	**ИСХОДИ НА КРАЈУ ТРЕЋЕГ РАЗРЕДА Ученик ће бити у стању да:**	**ПРЕПОРУЧЕНЕ ТЕМЕ ОПШТЕ И СТРУЧНЕ И ГРАМАТИЧКИ САДРЖАЈИ (80% + 20%)**	**КОМУНИКАТИВНЕ ФУНКЦИЈЕ**	**НАЧИН ОСТВАРИВАЊА ПРОГРАМА**
СЛУШАЊЕ Оспособљавање ученика за разумевање усменог говора	разуме основне поруке и захтеве исказане јасним стандардним језиком када је реч о блиским темама(школа, посао, хоби) разуме глобално суштину нешто дужих разговора или дискусија на састанцима, који се односе на мање сложене садржаје из струке, уколико се говори разговетно стандардним језиком, поставља питања и тражи објашњења у вези са темом дискусије/разговора	Свакодневни живот (генерацијски конфликти и начини превазилажења) Образовање (образовање за све, пракса и припреме за будуће занимање, размена ученика) Познате фирме, предузећа, установе, институције у земљама чији се језик учи Културни живот (међународни пројекти и учешће на њима) Заштита човекове околине (волонтерски рад) Медији (штампа, телевизија, електронски медији) Историјски догађаји/личности изземаља чији се језик учи	Представљање себе и других Поздрављање (састајање, растанак; формално, неформално, специфично по регионима) Идентификација и именовање особа, објеката, боја, бројева итд.) Давање једноставних упутстава и команди Изражавање молби и захвалности Изражавање извињења Изражавање потврде и негирање Изражавање допадања и недопадања	**НАЧИН ОСТВАРИВАЊА ПРОГРАМА** Комуникативна настава страних језика подразумева поимање језика као средства комуникације; инсистира на употреби циљног језика у учионици у добро осмишљеним контекстима од интереса за ученике; претпоставља примену тзв. Teachertalk, одн. прилагођавање говорне делатности наставника интересовањима и знањима ученика; инсистира на комуникативном аспекту употребе језика, одн. на значењу језичке поруке, а не толико на граматичној прецизности исказа ; претпоставља да се знања ученика мере прецизно дефинисаним релативним, а не толико апсолутним критеријумима тачности.

		Свет компјутера (предности и мане употребе компјутера) СТРУЧНЕ ТЕМЕ нимања , описи послова и задужења у домену угоститељства сте угоститељских објеката и описи услуга у угоститељству ибор и опрема за рад у угоститељском објекту сте намирница, јела и посластица ана по регијама, одлике националних кухиња и обичаја у исхрани. Начин сервирања хране и посластица :ре одржавања хигијене и квалитета тање, праћење и вођење прописане документација у домену струке словна комуникација у писменом и усменом облику на страном језику (телефонирање, уговарање састанака, потврђивање или одбијање резервације или поруџбине, рекламације и др.) **ГРАМАТИЧКИ САДРЖАЈИ** **Напомена:** **У трећем разреду трогодишње**	Изражавање физичких сензација и потреба Исказивање просторних и временских односа Давање и тражење информација и обавештења Описивање и упоређивање лица и предмета Изрицање забране и реаговање на забрану Изражавање припадања и поседовања Скретање пажње Тражење мишљења и изражавањеслагања и неслагања Тражење и давање дозволе Исказивање честитки Исказивање препоруке Изражавање хитности и обавезности Исказивање сумње и несигурности	Један од кључних елемената комуникативне наставе је и социјална интеракција кроз рад у учионици. Она се базира на групном или индивидуалном решавању проблема, потрази за информацијама и мање или више комплексним задацима. У тим задацима увек су јасно одређени контекст, процедура и циљ, чиме се унапређује квантитет језичког материјала који је неопходан услов за било које учење језика. Такозвана комуникативно<интерактивна парадигма у настави страних језика, између осталог, укључује и следеће компоненете: усвајање језичког садржаја кроз циљано и осмишљено учествовање у друштвеном чину поимање наставног програма као динамичне, заједнички припремљене и ажуриране листе задатака и активности наставник је ту да омогући приступ и прихватање нових идеја ученици се третирају као одговорни, креативни, активни учесници у друштвеном чину уџбеници су само један од ресурса; осим њих препоручује се и примена других извора информација и дидактичких материјала, поготову кад је реч о стручним темама

ЧИТАЊЕ Оспособљавање ученика за разумевање прочитаних текстова	разуме једноставније текстове (стандардна писма, информације о процесу рада у струци) који су писани обичним језиком или језиком струке разуме опис догађаја и осећања разуме основни садржај као и важније детаље у извештајима, брошурама и уговорима везаним за струку	**средње стручне школе нису предвиђени нови граматички садржаји. У настави се система-тизују и утврђују они граматички садржаји чије савладавање ученицима представља посебну тешкоћу а који се у датој струци често користе.**		учионица постаје простор који је могуће реструктурирати из дана у дан Важан циљ у учењу страног језика у средњим стручним школама је овладавање језиком струке, и то у оноликој мери која је неопходна да се језик користи ради информисаности и оспособљености за једноставну комуникацију у усменом и писаном облику на страном језику. Тај сегмент наставе страног језика који се прогресивно увећава од 20 до 50% током четворогодишњен образовања мора да буде јасно дефинисан и у складу са исходима везаним за квалификације струке. Неопходно је да стручна тематика која се обрађује на страном језику прати исходе појединих стручних предмета и буде у корелацији са њима. Реализација наставе језика струке се много више огледа у развијању рецептивних вештина него продуктивних јер је сврха учења страног језика, у првој линији, усмерена на то да се ученици оспособе да прате одређену стручну литературу у циљу информисања, праћења иновација и достигнућа у области струке, усавршавања и напредовања. Стога је спектар текстова који се препоручују велики: шематски прикази, упутства о примени апарата,
ГОВОР Оспособљавање ученика за кратко монолошко излагање и за учешће у дијалогу на страном језику	једноставним средствима опише статус и образовање, будуће запослење опише делатност, фирму, процес рада или пак преприча телефонски разговор или одлуке неког договора у оквиру познате лексике образложи краће своје намере, одлуке, поступке			
ПИСАЊЕ Оспособљавање ученика за писање краћих текстова различитог садржаја	попуњава рачуне, признанице и хартије од вредности напише једноставно пословно писмо према одређеном моделу опише и појасни садржај схема и графикона везаних за струку			

МЕДИЈАЦИЈА Оспособљавање ученика да преводи, сажима и препричава садржај краћих усмених и писаних текстова	Сажима садржај текста, филма,разговара и сл.			инструмената или пак материјала, хемикалија, рецепти, декларације, краћи стручни текстови чији је садржај релевантан за тематске садржаје стручних предмета, извештаји, каталози, програми сајамских активности и сл. Веома је битно у раду са таквим текстовима одредити добру дидактичку подршку. Добро осмишљени налози упућују на то да одређене текстове, у зависности од тежине и важности информација које они носе, треба разумети глобално, селективно или пак детаљно. Продуктивне вештине треба ограничити на строго функционалну примену реалну за захтеве струке. То подразумева писање кратких порука, мејлова у оквиру пословне комуникације (поруџбенице, рекламације, захтеви, молбе) и вођење усмене комуникације која омогућава споразумевање на основном нивоу било у директном контакту са саговорником или у телефонском разговору. **Предвиђен је по један писмени задатак у сваком полугодишту.**
МЕДИЈСКА ПИСМЕНОСТ Оспособљавање ученика да користе медије као изворе информација и развијају критичко мишљење у вези са њима	идентификује различита гледишта оистој теми			
ЗНАЊА О ЈЕЗИКУ	коректно употребљава једноставне структуре користећи зависне реченице(уз одређене системске елементарне грешке које глобални смисао не доводе у питање)			

КОРЕЛАЦИЈА СА ДРУГИМ ПРЕДМЕТИМА

Српски језик и књижевност
Социологија са правима грађана
Одређени садржаји стручних предмета

ИЗАБРАНИ СПОРТ

Годишњи фонд: **32 или 30**
Разред: **други или трећи**
Циљеви предмета: Циљ наставе предмета – изабрани спорт јесте да ученици задовоље своја интересовања и потребе за стицањем знања, способности за бављење спортом као интегралним делом физичке културе и настојање да стечена знања примењују у животу (стварање трајне навике за бављење спортом и учешћем на такмичењима);
Стицање теоријских знања у изабраном спорту, пружање неопходних знања из изабраног спорта (принципи, технике, начин вежбања тренирања, стицање основних и продубљених тактичких знања;
Социјализација ученика кроз изабрани спорт и неговање етичких вредности према учесницима у такмичењу;
Откривање даровитих и талентованих ученика за одређени спорт и њихово подстицање да се баве спортом.

ТЕМА	*ЦИЉ*	**ИСХОДИ** По завршетку теме ученик ће бити у стању да:	**ОБАВЕЗНИ И ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ ПО ТЕМАМА**	**НАЧИН ОСТВАРИВАЊА ПРОГРАМА**
Предлог спортова који се понуде ученицима као избор: У првом реду, спортови који се у одређеном обиму обрађују кроз наставу физичког васпитања: **атлетика** **гимнастика** **ритмичка гимнастика** **рукомет** **кошарка** **одбојка** **мали фудбал** **плес**	Упознавање ученика са вредностима спорта усмерени развој и одржавање моторичких способности ученика; учење и усавршавање моторичких форми изабраног спорта; стицање теоријских знања у изабраном спорту; познавање правила такмичења у изабраном спорту; формирање навика за бављење изабраним спортом; социјализација ученика кроз изабрани спорт и неговање етичких вредности према учесницима у такмичења; откривање даровитих и талентованих ученика за одређени спорт и њихово подстицање да се баве	теоријски објасни вредности физичких активности при учествовању у спортској игри; прикаже техничке вештине индивидуалне технике; прикаже , објасни и демонстрира колективну тактику спортске гране са којом се упознао и учио ; игра уз примену правила игре; учествује у организацији школских спортских такмичења примењује правила фер плеја	Програмски садржаји физичког васпитања-изабраног спорта чини следећа структура: развијање моторичких споособности ученика; спортско-техничко образовање ученика (обучавње и усавршавање технике); индивидуална и колективна тактика изабраног спорта; теоријско образовање; правила изабраног спорта; организовање унутар одељенских и међуодељенских такмичења. ТЕОРИЈСКО ОБРАЗОВАЊЕ упознавање ученика вредностима изабраног спорта; упознавање ученика са основним принципимна вежбања у складу са његовим узрастом; упознавање ученика са штетним последицама неправилног	Настава физичко васпитање-изабрани спорт је изборни предмет и реализује се у оквиру редовне наставе са једним или два часа недељно који се уноси у распоред часова школе. Часови се уписују према редовном распореду часова у рубрику дневника под називом - изабрани спорт (нпр.атлетика) и посебно се нумеришу; сваки ученик је обавезан да се определи за један спорт које му се понуди почетком школске године, а још боље на крају претходног разреда; школа ученицима треба да понуди такав избор да њиме буду понуђени најмање два инидивидуална и два колективна спорта. Уколико школа има оптималне услове за рад, ученицима се може понудити и више спортова; прихватају се они спортови за које се определило највише ученика у

	спортом. учење и усавршавање основних и сложених елемената технике изабраног спорта; пружање неопходних знања из изабраног спорта (принципи технике, начин вежбања-тренирања, стицање основних и продубљених тактичких знања, правила такмичења у спорту итд.) и њихова примена у пракси; учење и усавршавање основне тактике изабраног спрта и њена примене у пракси; обавезна реализација такмичења на одељењском и разредном нивоу; задовољавање социјалних потреба за потврђивањем и групним поистовећењем и др; стварање објективних представа ученика о сопственим могућностима за учешће у изабраном спорту; подстицање стваралаштва ученика у спорту (у домену технике, тактике и такмичења). упознавање ученика са основним принципимна вежбања у складу са његовим узрастом; упознавање ученика са штетним последицама неправилног вежбања и предозирања у изабраном		вежбања и предозирања у изабраном спорту; упознавање ученика са етичким вредностима и слабостима спорта; упознавање ученика са естетским вредностима спорта. Минимални образовни захтеви : Предметни наставници утврђују минималне образовне захтеве, у складу са усвојеним програмом за сваки изабрани спорт. Под тим се подразумева: савладаност основне технике и њена примена; познавање и примена елементарне тактике; познавање и примена правила; ангажованост и учешће ученика на такмичењима у изабраном спортру. ПРОГРАМ ПО ИЗБОРУ УЧЕНИКА **РИТМИЧКА ГИМНАСТИКА И** **НАРОДНИ ПЛЕСОВИ** Савладавање основних вежби: докорак,“, мењајући корак галопом у свим правцима, полкин корак, далеко високи скок, „маказице; Систематска обрада естетског покрета тела у месту и у кретању без реквизита и са реквизитима, користећи при томе различиту динамику, ритам и темпо, Примена савладане технике естетског покрета и кретања у кратким саставима. Треба савладати најмање пет народних плесова.	једном одељењу (цело одељење реализује програм изабраног спорта целе школске године). Избор спорта врши се на нивоу одељења; предлог за изабрани спорт даје актив наставника физичког васпитања, у складу са условима рада школе. предлог мора бити реалан; предлажу се спортови за које постоје адекватни услови; ученици једног одељења могу изабрати исти спорт који су упражњавали у предходним разредима или могу изабрати нови спорт који до тада нису упражњавали. ОСНОВНЕ КАРАКТЕРИСТИКЕ ПРОГРАМА Основне карактеристике програму су: изборност; да служе потребама ученика; омогућавање наставницима не само да планирају већ и да програмирају рад у настави у складу са сопственим знањима, искуствима; програм у великој мери омогућава креативност наставника; програм је у функцији целокупне наставе физичког васпитања ученика. Предлог спортова који се понуде ученицима као избор У првом реду, спортови који се у одређеном обиму обрађују кроз наставу физичког васпитања:

	спорту; упознавање ученика са етичким вредностима и слабостима спорта; упознавање ученика са естетским вредностима спорта.		Припрема за такмичење и приредбе иучешће на њима. **СПОРТСКА ИГРА (по избору)** Понављање и учвршћивање ранијеобучаваних елемената игре. Даље проширивање и продубљавање техничко-тактичке припремљености ученикау складу са изборним програмом за дату игру. **РУКОМЕТ** Увежбавати основне техничке елементе којису предвиђени програмским сад.жајима за основну школу. Покривање и откривање играча, одузимање лопте, ометање противника. Општи принципи постављања играчау одбрани и нападу. Напад са једним и два играча и нападпротив зонске одбране. Зонска одбрана и напад „човек на човека“. Уигравање кроз тренажни процес. Правила игре. Учествовање на разредним, школским имеђусколским такмичењима. **ФУДБАЛ** Увежбавати основне техничке елементе којису предвиђени програмским сад.жајима за основну школу. Покривање и откривање играча, одузимање лопте и ометање противника. Општи принципи постављања играча у нападу	атлетика; гимнастика; ритмичка гимнастика: рукомет; кошарка; одбојка; мали фудбал; плес. Спортови који се налазе у програмима такмичења "Савеза за школски спорт и олимпијско васпитање Србије": Спортови за које је заинтересована локална средина, односнолокална самоурава. Спортови за које постоје одговарајући природни и материјалниресурси: скијање; веслање. Спортови са којима су се ученици упознали кроз курснеоблике рада. *Дидактичко-методичко упутство за реализацију часоваизабране спортске гране (изборног спорта)* часове изабране спортске гране потребно је са методичког становишта у што већој мери прилагодити моделу часа физичког васпитања; у складу са моторичким формама које карактеришу изабранespecт и које се примењују у основној фази часа, неопходно је бирativежбања, како за уводно-припремну тако и завршну фазу часа; тежиште рада у свим изабраним

			и одбрани. Разне варијанте напада и одбране. Уигравање кроз тренажни процес. Правила малог фудбала. Учествовање на разним школским и међушколским такмичењима. **КОШАРКА** Увежбавати основне техничке елементе који су предвиђени програмским сад.жајима за основну школу Техника кошарке. Шутирање на кош из места и кретања, шут са једном или обема рукама, са разних одстојања од коша. Постављање и кретање играча у нападу и одбрани. Одбрана „зоном“ и „човек на човека“. Напад против ових врста одбрана. Контранапад у разним варијантама и принцип блока. Правила игре и суђење. Учествовање на разредним и школским такмичењима. **ОДБОЈКА** Увежбавати основне техничке елементе који су предвиђени програмским сад.жајима за основну школу Техника одбојке. Игра са повученим и истуреним центром. Смечирање и његова блокада. Уигравање кроз тренажни процес. Правила игре и суђења. Учествовање на одељенским , разредним и међушколским такмичењима. **ПЛИВАЊЕ**	спортовима да је на техници и њеној примени у ситуационим условима; код индивидуалних спортова инсистирати на примени кретања у такмичарским условима;Настојати да се трчи или плива што брже, скаче што више или баца што даље, постиже што више кругова итд.; код колективних спортова (спортских игара) форсирати уважбавање технике и тактике највише кроз игру и ситуационе услове приближне условима игре; на сваком часу у одређеним временским интервалима спроводити такмичење између екипа. у раду на овим часовима неопходно је правити тимове-екипе према способностима;. на часовима изабраног спорта обавезно је примењивати диференциране облике рада у складу са знањима и способностима ученика. Овакав приступ је обавезан уважавајући структуру ученика који су се определили за одређени спорт (има оних који су се тим спортом већ бавили или се њиме баве и ученика почетника); садржаје рада на часовима програмирају наставници задужени за реализацију предмета физичко васпитање изабрани спорт у складу са знањима о спортској грани и

			Упознавање и примена основних сигурносних мера у пливању; Усвајање две технике пливања (по склоностима и избору ученика). Вежбање ради постизања бољих резултата. Скок настарту и окрети. Учествовање на одељенским , разредним имеђушколским такмичењима. **БОРИЛАЧКЕ ВЕШТИНЕ** Избор борилачке вештине која се изучава на матичним факултетима спорта и физичког васпитања, и која је у програму Школских спортских такмичења. Наставник у складу са могућностима школе и интересовањима ученика предлаже наставни програм. **КЛИЗАЊЕ И СКИЈАЊЕ** Програмски задаци из клизања и скијања обухватају савладавање основне технике иупознавање са правилима такмичења. Наставник предлаже наставни програм, који се заснива на програму клизања и предмета скијање на матичним факултетима	сагледавањемспособности и знања ученика; програмирани садржаји планирају се као и сви остали часовинаставе физичког васпитања; оцењивање ученика је у складу са обимом и квалитетом оног наученог садржаја који је за ученике одређен (програм за почетнике и програм за напредније); реализацијом часова физичког васпитања – изабрани спорт пратити и запажати ученике који су посебно талентовани заспорт и упућивати их да се њиме баве и изван школе у клубовима и спортским школама ако то желе или имају интересовања.; током рада са ученицима уочавати оне чије се интересовање за одређени спорт не поклапа са њиховим могућностима и истим на крају школске године саветовати за који спорт да се опредеље у наредној школској години. II ОРГАНИЗАЦИЈА ВАСПИТНО-ОБРАЗОВНОГ РАДА садржаји наставе физичко васпитање - изабрани спорт могу сереализовати у објектима школе, на одговарајућим вежбалиштима - објектима ван школе, под условом да се налазе у близини школе или да је за ученике организован

				наменски превоз (спортска хала, базен, отворени терени, клизалиште, скијалиште итд.); часови се могу организовати у истој смени у оквиру распореда часова са другим предметима или у супротној смени, ако за тим постоји потреба и адекватни услови. IIIПЛАНИРАЊЕ ВАСПИТНО-ОБРАЗОВНОГ РАДА планирање образовно-васпитноградa спроводе наставници у складу са основним принципима планирања наставе физичкогваспитања. Годишњи план рада је обавезни облик насатвог планирања из кога проистичу месечни и недељни планови рада; сходно уобичајеној пракси, наставници обавезно израђују и припрему за појединачан час. Припрема за час базира се на прихваћеној четвороделној структури часа примереног потребама наставе физичког васпитања. IVПРАЋЕЊЕ И ОЦЕЊИВАЊЕ *Праћење и вредновање постигнућа ученика* Праћење напретка ученика обавља се сукцесивно током целе школске године, а на основу јединствене методологије која предвиђа следеће тематске целине. У осмом разреду оцењивање се врши бројчано, на основу остваривања оперативних задатака и минималних образовних захтева:

				стање моторичких способности; усвојене здравствено-хигијенске навике; достигнути ниво савладаности моторних знања, умења инавика у складу са индувидуалним могућностима; однос према раду. Праћење и вредновање моторичких способности врши се наоснову савладаности програмског садржаја којим се подстиче развој оних физичких способности за које је овај узраст критичан период због њихове трансформације под утицајем физичких активности – координација, гипкост, равнотежа, брзина, снага и издржљивост. Усвојеност здравствено-хигијенских навика прати се на основу утврђивања нивоа правилног држања тела и одржавањаличне и колективне хигијене, а, такође, и на основу усвојености и примене знања из области здравља. Степен савладаности моторних знања и умења спроводи се на основу минималних програмских захтева, који је утврђен накрају навођења програмских садржаја. Однос према раду вреднује се на основу редовног и активног учествовања у наставном процесу, такмичењима и ваншколским активностима. Оцењивање ученика у оквиру праћења и вредновања наставног процеса,врши се на основу

				правилника о оцењивању ученика основне школе и на основу савремених дидактичко методичких знања. Педагошка документација и дидактички материјал Обавезна педагошка документација је: *Дневник рада*,структуктура и садржај утврђује се на републичком нивоу и одобрава га министар, а наставнику се оставља могућност да га допуни оним материјалом за које имајош потребе. *Плановирада*:годишњи, по разредима и циклусима, план стручног актива, план ванчасовних и ваншколских активности и праћење њихове реализације. *Писане припеме* наставник сачињава за поједине наставне временску артикулацију остваривања наставне теме (укупан и редни број часова, време реализације), конзистентну дидактичку структуру часова (облике рада, методичке поступке обучавања и увежбавања).*Радни картон*: има сваки ученик са програмом садржаја који се вежба, а који сачињава учитељ или предметни наставник и који је рилагођен конкретним условима рада.*Формулари за обраду података за*: стање физичких способности, реализацију програмских садржаја у часовној и ванчасовној организацији рада.

				Очигледна средства: цртежи, контурограми, видео-траке аранжиране, таблице оријентационих вредности моторичких способности, разноврсна обележавања радних места и други писани материјали који упућују ученике на лакше разумевање и остваривање радних циљева и задатака.

Назив предмета:	**ИСТОРИЈА (ОДАБРАНЕ ТЕМЕ)**
Годишњи фонд часова:	**30**
Разред:	**трећи**
Циљеви предмета:	Стицање хуманистичког образовања и развијање историјске свести; Разумевање историјског простора и времена, историјских догађаја, појава и процеса и улоге истакнутих личности; Развијање индивидуалног и националног идентитета; Стицање и проширивање знања, развијање вештина и формирање ставова неопходних за разумевање савременог света (у националном, регионалном, европском и глобалном оквиру); Унапређивање функционалних вештина и компетенција неопходних за живот у савременом друштву (истраживачких вештина, критичког и креативног мишљења, способности изражавања и образлагања сопствених ставова, разумевања мултикултуралности, развијање толеранције и културе аргументованог дијалога); Оспособљавање за ефикасно коришћење информационо-комуникационих технологија; Развијање свести о потреби сталног усавршавања и свести о важности неговања културно-историјске баштине.

ТЕМА	***ЦИЉ***	**ИСХОДИ** По завршетку теме ученик ће бити у стању да:	**ОБАВЕЗНИ И ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ ПО ТЕМАМА**	**НАЧИН ОСТВАРИВАЊА ПРОГРАМА**
Село и град некад и сад	Проширивање знања о променама у начину живота градског и сеоског становништва кроз историју. Уочавање сличности и разлика у животу градског и сеоског становништва кроз историју. Разумевање односа села и града у прошлости и садашњости. Стицање знања о миграцијама село – град као	уочи основна обележја различитих типова насеља од праисторије до савременог доба; изведе закључак о значају настанка градова; лоцира на историјској карти најзначајније античке, средњовековне и модерне градове у свету, Европи и Србији; опише начин живота у граду у различитим историјским периодима (на примеру Цариграда, Венеције, Фиренце, Париза, Лондона, Берлина, Њујорка, Москве, Санкт Петербурга…);	Насеља у праисторији (примери Винче и Лепенског Вира). Живот у античким градовима (примери Вавилона, грчких полиса, Александрије, Рима...). Живот у средњовековним градовима и селима (примери Цариграда, Венеције, Фиренце, Париза, Лондона, Београда...; средњовековни замак – у миру и за време опсаде; положај зависног сељака – обавезе становништва, порез, присилни рад – изградња путева, насипа, утврђења...; становање – грађевински материјали, начин градње, разлика у начину становања између села и града и између богатих и сиромашних; хигијенски услови, опасност од епидемија...).	На почетку теме ученике упознати са циљевима и исходима наставе, односно учења, планом рада и начинима оцењивања **<u>Облици наставе</u>:** Предмет се реализује кроз следеће облике наставе: теоријска настава. **<u>Место реализације наставе</u>:** Теоријска настава реализује се у учионици или одговарајућем кабинету. **<u>Оцењивање</u>:** Вредновање остварености исхода вршити кроз: праћење остварености исхода тестове знања. **<u>Оквирни број часова по темама</u>:** Свакој од четири теме које буду изабране треба посветити четвртину часова предвиђених наставним планом.

	константним појавама у историји људског друштва. Проширивање знања о животу сеоског и градског становништва у Србији у XIX и XX веку.	опише начин живот у српским градовима у XIX и XX веку (на примеру Београда, Новог Сада, Ниша, Крагујевца...); опише начин живот у српским селима у XIX и XX веку; уочи сличности и разлике у начину живота у српским градовима и селима у XIX и XX веку; разуме значај и последице развоја модерних градова; образложи најважније узроке и последице миграција село–град; уочи разлике у начину становања између села и града кроз историју; уочи разлике у начину становања између припадника различитих друштвених слојева кроз историју.	Живот у градовима и селима у новом веку и савременом добу (примери Париза, Лондона, Берлина, Њујорка, Москве, Санкт Петербурга...; просторно и урбано планирање; индустријске четврти, радничка насеља и предграђа; боемске четврти; појава модерне инфраструктуре – водовод, канализација, метро, проблем загађења, одношење и складиштење отпада; становање – грађевински материјали, начин градње, развој грађевинске технике, врсте објеката и организација простора; разлика у начину становања између села и града и између припадника различитих друштвених слојева, миграције; осветљење – гас и струја; грејање, употреба соларне енергије, кућни апарати; оплемењивање стамбеног простора). Живот у српским градовима и селима у XIX и XX веку (примери Београда, Новог Сада, Ниша, Крагујевца...; основни типови градских насеља – град, варош, варошица, „дивља” насеља; оријентални и европски утицаји; електрификација, јавни градски превоз – фијакери, трамваји, тролејбуси и аутобуси; основни типови сеоских насеља, обележја земљорадње, виноградарства и сточарства; задруга, моба, позајмица; пољопривредна оруђа, млинови, ветрењаче; миграције село – град, разлике у становању код Срба: дворци, градске куће, конаци, сеоске куће; дворови владара – Милоша, Михаила, Милана и Александра Обреновића, кнеза Александра и краљева Петра и Александра Карађорђевића, Николе	**Препоруке за реализацију наставе:** задатак наставника је да на почетку школске године од дванаест понуђених наставних тема, ученицима предложи шест, од којих ће они, као група, у складу са својим склоностима, изабрати четири, структура програма конципирана је с циљем да помогне наставнику у планирању непосредног рада са ученицима, олакшавајући му одређивање обима и дубине обраде појединих наставних садржаја, за сваку тематску целину дати су циљеви, исходи и садржаји, а исходи треба да послуже да наставни процес буде тако обликован да се наведени циљеви остваре, садржаје треба прилагођавати ученицима, како би најлакше и најбрже достигли наведене исходе, наставник има слободу да сам одреди распоред и динамику активности за сваку тему, уважавајући циљеве предмета,

			Петровића, резиденције Јосипа Броза).	**<u>Препоруке за реализацију наставе</u>:** програм се може допунити садржајима из прошлости завичаја, чиме се код ученика постиже јаснија представа о историјској и културној баштини у њиховом крају (археолошка налазишта,музејске збирке), у школама на наставном језику неке од националних мањина могу се обрадити и проширени наставни садржаји из прошлости тог народа, важно је искористити велике могућности које историја као наративни предмет пружа у подстицању ученичке радозналости, која је у основи сваког сазнања, наставни садржаји треба да буду представљени као „прича” богата информацијама и детаљима, не зато да би оптеретили памћење ученика, већ да би им историјски догађаји, појаве и процеси били предочени јасно, детаљно, живо и динамично, посебно место у настави *историје* имају питања, како она која поставља наставник ученицима, тако и она која долазе од ученика, подстакнута оним што су чули у учионици или што су сазнали ван њекористећи различите изворе информација,
Култураодевања и исхране некад и сад	Проширивање знања о променама у начину одевања иисхрани кроз историју. Уочавање промена у начинуодевања код Србакроз историју. Уочавање улоге различитих културних утицајана начин одевања и исхрану код Срба кроз историју.	уочи основна обележја културе одевања од антике до савременогдоба; идентификује основна обележја културе одевања код Срба кроз историју; наведе и упореди разлике у начинуодевања између села и града кроз историју; наведе и упореди разлике у начинуодевања између припадника различитих друштвених група кроз историју; препозна и разуме утицаје различитих култура на начин одевањакод Срба кроз историју; препозна и разуме утицаје различитих култура на начин исхранекод Срба кроз историју; наведе и упореди карактеристике исхране у различитим историјским периодима.	Култура одевања од антике до данас (материјали, начин обраде и бојење, разлике у одевању код припадника различитих друштвених група; појава вештачких материјала, стилови у одевању, модне куће, појава модне индустрије, свакодневна и свечана одећа, џинс као карактеристика одевања младих у читавом свету; накит, фризуре, шминка, парфеми...). Одевање код Срба кроз историју(материјали и тканине – кудеља, конопља, чоја, крзно, кожа, лан, свила; разлика у одевању код Срба у Хабзбуршком и Османском царству, као и код припадника различитих друштвених група; грађанско одело и европски узори у облачењу српског грађанског сталежа; униформе државних чиновника, лекара, цариника, професора Лицеја и гимназија у обновљеној Србији; народна ношња, савремени начин одевања). Култура исхране од антике до данас (сакупљање и припремање намирница, лов и риболов, начини чувања хране, пиће, реконструкција могућег јеловника – двор, град, село; посни и мрсни	

			циклуси; национална кухиња код Срба, утицаји других кухиња; конзумирање кафе и дувана, употреба источњачких зачина, понашање за столом, прибор за јело; кухињски апарати; ресторани „брзе хране").	
Војска, оружје и рат некад и сад	Проширивање знања о развоју војне технике и променама у начину ратовања кроз историју. Проширивање знања о развоју војске и начину ратовања код Срба кроз историју. Развијање критичког става према рату.	уочи основна обележја ратова и војне организације и технике од антике до савременог доба; разуме утицај научно-технолошких достигнућа на промене у начину ратовања кроз историју; уочи карактеристике развоја оружја и војне организације; уочи основна обележја војне организације код Срба кроз историју; наведе и упореди карактеристике ратовања у различитим периодима; разуме улогу појединца у рату (војсковођа, официра, регрута, цивила); аргументовано дискутује о рату и његовим последицама на живот људи.	Војска, оружје и рат кроз историју (војничка опрема – одећа, оклопи, штитови, оружје; родови војске, опсадне справе, увежбавање ратничких вештина, витешки турнири, мегдани, појава ватреног оружја – од примитивних пушака аркебуза и мускета до разорне артиљерије; увођење стајаће војске, развој модерне војне стратегије и тактике – појава генералштаба, униформе и војна одликовања; војно образовање, живот војника у рату и миру; жене у војсци; међународне конвенције о правилима ратовања, највеће војковође). Војска код Срба кроз историју (српска војска у средњем веку – опрема, начин ратовања; Срби у аустријској и османској војсци; војска устаничке Србије; војна организација у XIX и XX веку у српској и југословенској држави; војно образовање – оснивање војне академије; српске и југословенске војне униформе и одликовања).	**<u>Препоруке за реализацију наставе</u>:** добро осмишљена питања наставника имају подстицајну функцију за развој историјског мишљења и критичке свести, не само у фази утврђивања и систематизације градива, већ и у самој обради наставних садржаја, у зависности од циља који наставник жели да оствари, питања могу имати различите функције, као што су: фокусирање пажње на неки садржај или аспект, подстицање поређења, трагање за појашњењем, настава би требало да помогне ученицима у стварању што јасније представе не само о томе шта се десило, већ и зашто се то десило и какве су последице из тога проистекле, у настави треба што више користити различите облике организоване активности ученика (индивидуални рад, рад у пару, рад у групи, радионице или домаћи задатак),

Новац и банке кроз историју	Проширивање знања о улози новца и банака у економским системима кроз историју. Усвајање знања о улози новца и банака у свакодневном животу некад и сад. Проширивање знања о историји новца и развоју банкарства код Срба.	уочи основне карактеристике и функције новца од антике до савременог доба; изведе закључак о улози и значају банака кроз историју; уочи основна обележја историјата српског новца и банака кроз историју; примени стечено знање о новцу и банкама у свакодневном животу.	Нумизматика (као наука о постанку, развоју и употреби кованог новца). Новац и банке у садашњости (новац као мера вредности, платежно средство и једно од обележја самосталности државе; банка као предузеће које тргује новцем; појмови – штедња, трезор, кредит, камата, деоница, инфлација, дефлација; фалсификовања новца, новац у савременом потрошачком друштву…). Новац и банке у прошлости (историјат новца и банака – од старог века до данас; материјали од којих је израђиван новац, историјски феномен „кварења" новца; ликови и различити симболи на кованом и папирном новцу...). Новац у Србији некад и сад (историјат новца од средњег века до данас; динар као званична валута модерне Србије; мотиви на новчаницама; настанак и развој Народне банке као прве финансијске институције у Србији).	**Препоруке за реализацију наставе:** да би схватио догађаје из прошлости, ученик треба да их „оживи у свом уму", у чему велику помоћ може пружити употреба различитих историјских текстова, карата и других извора историјских података (документарни и играни видео и дигитални материјали, музејски експонати, илустрације), обилажење културно-историјских споменика и посете установама културе, треба искористити и утицај наставе историје на развијање језичке и говорне културе (беседништва), јер историјски садржаји богате и оплемењују језички фонд ученика,
Верски живот и обичаји кроз историју	Проширивање знања о веровањима и обичајима у прошлости и садашњости. Уочавање прожимања веровања и културе кроз историју. Сагледавање сличности и разлика у веровањима и обичајима некад и сад. Проширивање знања о веровањима и обичајима код Срба кроз историју.	уочи основна обележја веровања од праисторије до савременог доба; наведе и упореди карактеристике обичаја и веровања у различитим периодима; идентификује сличности и разлике у обичајима различитих верских заједница; уочи утицај веровања и обичаја на културно стваралаштво; разуме утицај и повезаност верских институција и верског живота кроз историју; разуме утицај и повезаност верских институција и верског	Веровања у старом Египту и Месопотамији (загробни живот, балсамовање, хороскопи, астрологија, обреди и ритуални предмети...). Веровања старих Грка и Римљана (пророчишта, загробни живот, свештеници и свештенице, приношење жртве боговима...). Религије Далеког истока. Верски живот и обичаји у средњем веку (главне одлике хришћанства, ислама и јудаизма; обележја различитих верских конфесија – сличности и разлике у веровањима и обичајима; обележавање верских празника, страхови средњовековног човека).	**Препоруке за реализацију наставе:** у раду са ученицима неопходно је имати у виду интегративну функцију историје, која у образовном систему, где су знања подељена по наставним предметима, помаже ученицима да постигну целовито схватање о повезаности и условљености географских, економских и културних услова живота човека кроз простор и време, пожељно је избегавати фрагментарно и изоловано учење историјских чињеница јер оно има најкраће трајање у памћењу и најслабији трансфер у стицању других знања и вештина,

		живота код Срба кроз историју; препозна и разуме основне одлике верског живота и обичаја код Срба кроз историју.	Верски живот и обичаји у новом веку и савременом добу (верски идентитет, сличности и разлике између католика, протестаната, православаца, муслимана, Јевреја; атеизам).	у настави треба, кад год је то могуће, примењивати дидактички концепт мултиперспективности, одређене теме, по могућности, треба реализовати са одговарајућим садржајима из сродних предмета, током рада са ученицима потребно је стално правити поређења са савременим добом, чиме се наглашава свхватање континуитета у развоју друштва и богатство садржаја из прошлости,
Образовање и васпитање кроз историју	Продубљивање знања о развоју образовања кроз историју. Уочавање сличности и разлика у образовању и васпитању некад и сад. Разумевање утицаја привредног развоја на квалитет образовања. Продубљивање знања о развоју образовања код Срба кроз историју.	уочи основна обележја образовања и васпитања од антике до савременог доба; опише развој система образовања и васпитања кроз историју; опише развој система образовања и васпитања код Срба кроз историју; упореди карактеристике образовања и васпитања у различитим периодима; изведе закључак о значају образовања и васпитања у животу људи; препозна међусобну условљеност степена привредног развитка и квалитета образовања.	Образовање и васпитање у старом веку (Египат, Месопотамија, стара Грчка и Рим). Образовање и васпитање у средњем веку (манастири као центри писмености и образовања; оснивање школа и универзитета, утицај цркве на образовање и васпитање...). Образовање и васпитање у новом веку и савременом добу (појава штампарства и ширење писмености, улога цркве и државе – појава световног и обавезног образовања, школских уџбеника; положај ученика – награђивање и кажњавање, одевање ученика...). Образовање и васпитање код Срба (манастири као центри писмености и образовања; значај Хиландара, просветитељски рад у устаничкој Србији, оснивање световних школа, оснивање Лицеја, Велике школе и Београдског универзитета; један дан у школи, школска слава, одевање ученика, школовање женске деце; стипендирање ученика).	**<u>Препоруке за реализацију наставе</u>:** задатак наставника је и да подстиче осамостаљивање ученика у прикупљању и сређивању историјских података, да их усмерава на различите изворе информација и подучава их како да се према њима критички односе, чиме се негује истраживачки дух и занимање за науку и подстиче развој мишљења заснованог на провереним чињеницама и аргументима, овај предмет пружа велике могућности за интеграцију школског и ваншколског знања ученика, за излазак из оквира школских уџбеника и учионица, укључивање родитеља и сугрђана који поседују знања, колекције, књиге, филмове и другу грађу која може да помогне у реализацији програма, наставник треба да тежи комбиновању различитих метода рада (кратка предавања, гледање филмова, читање књига, дискусије, анализа писаних извора, слика и фотографија...),

Комуникације, путовања и туризам некад и сад	Уочавање значаја комуникација и њиховог развоја у историји друштва. Разумевање утицаја комуникација на упознавање и приближавање држава, народа и њихових култура.	опише развој комуникација од праисторије до савременог доба; наведе и упореди карактеристике комуникације у различитим периодима; изведе закључак о значају комуникације у животу људи кроз историју; разуме последице развоја модерних комуникација; изведе закључак о утицају развоја комуникација на интеграцију сваке нације и друштва; користи информације са историјске карте и повеже их са стеченим знањем о комуникацијама; уочи утицај комуникација на приближавање држава, народа и њихових култура.	Комуникације, путовања и туризам кроз историју (утицај трговине и војних похода на развој комуникација; ходочашћа – света места, мисионари; значајни сајмови, развој поштанског, телеграфског, телефонског, железничког, аутомобилског и авионског саобраћаја; ауто и авио клубови, новине и новинарство, Интернет, откривање нових дестинација, гостионице и хотели, бање).	**Препоруке за реализацију наставе:** у извођењу наставе самостално истраживање ученика је најважније, без обзира на изабране методе рада, а наставникова је улога да организује наставу, пружи помоћ ученицима у раду (од давања информација до упућивања на изворе информација) и да подстиче интересовање ученика за предмет, у припреми и реализацији часова наставницима може користити следећа литература: Д. М. Ацовић, *Хералдика и Срби*, Београд 2008. Д. Бабац, *Специјалне јединице југословенске војске у Априлском рату*, Београд 2006. Д. Бабац, Ч. Васић, М. Марковић, *Црногорска војска 1896–1916*, Београд 2007. Д. Бандић, *Народна религија Срба у 100 појмова*, Београд 2004.
Друштвени и породични живот кроз историју	Продубљивање знања о развоју друштвеног и породичног живота кроз историју. Уочавање сличности и разлика у друштвеном и породичном живота некад и сад. Проширивање знања о друштвеном и породичном животу код Срба кроз историју.	идентификује основна обележја друштвеног живота од антике до данас; идентификује основна обележја породичног живота од антике до данас; наведе основна обележја друштвеног живота код Срба кроз историју; наведе основна обележја породичног живота код Срба кроз историју; упореди карактеристике друштвеног и породичног	Друштвени живот од антике до данас (игре, гозбе, плес уз музику, музички инструменти, позориште, маскирање, трубадури, властеоске гозбе: жонглери, путујући свирачи и забављачи; балови, позориште у доба Шекспира и Молијера, настанак опере, књижевне дружине и читалишта, концерти, биоскопи, игре на срећу, савремена популарна музика). Друштвени живот код Срба кроз историју (основни празници и њихов значај; утицај политичких прилика на празнике и празновања, радни и нерадни дани; различити облици	**Препоруке за реализацију наставе:** В. Бикић, *Средњовековно село*, Београд 2007. М. Благојевић, *Србија у доба Немањића*, Београд 1989. С. Бојанин, *Забаве и светковине у средњовековној Србији* (*од краја XII до краја XV века*), Београд 2005. Е. Бухари, *Наполеонова гардијска коњица*, Београд 2006. А. Веселиновић, Р. Љушић, *Српске династије*, Нови Сад 2001. П. Вилар, *Злато и новац у повијести 1450–1920*, Београд 1990. А. Вулетић, Ј. Мијаиловић, *Између посела и балова. Живот у Србији у 19.*

		живота у различитим периодима; уочи сличности и разлике у начину обележавања празника кроз историју; истакне одлике друштвеног и породичног живота данас у односу на раније епохе.	друштвених активности на селу и у граду...). Породични односи од антике до данас (положај мушкарца, жене и детета, свадбени обичаји, однос према старијима, породични празници, традиционални и модерни погледи на породицу; промене у односима међу половима...). Породични односи код Срба кроз историју(положај мушкарца, жене и детета; свадбени обичаји, однос према старијима, породични празници – крсна слава...)	*веку*, Београд 2005. Р. Вучетић, *Престоница независне Србије* (*1878–1918*), Београд 2008. К. Гравет, *Витезови*, Београд 2006. С. Димитријевић, *Средњовековни српски новац*, Београд 1997.
Фотографија, филм, радио и телевизија кроз историју	Проширивање знања о развоју фотографије, филма, радија и телевизије кроз историју. Разумевање утицаја фотографије, филма, радија и телевизије на друштвени, политички и културни живот. Проширивање знања о развоју фотографије, филма, радија и телевизије у Србији. Уочавање значаја фотографије, филма, радија и телевизије као историјских извора.	уочи основна обележја развоја фотографије, филма, радија и телевизије кроз историју; изведе закључак о значају фотографије, филма, радија и телевизије у животу појединца и читавог друштва; изведе закључак о значају фотографије, филма, радија и телевизије као историјских извора; опише развој фотографије, филма, радија и телевизије у Србији; разуме последице развоја фотографије, филма, радија и телевизије.	Значај фотографије, филма, радија и телевизије (као техничких достигнућа, начина уметничког изражавања, средстава масовне комуникације, сазнавања и образовања, и као историјских извора). Фотографија, филм, радио и телевизија кроз историју (развој – оптичка сочива, дагеротипија, мокра плоча, фото-апарат, филмска трака, покретне слике, биоскоп, радио таласи; прва филмска пројекција, филм као извор информација о догађајима; филм као масовна забава и индустрија; почетак ере звучног филма, појава анимираних филмова; појава колор филмова; филмски фестивали и награде; оснивање радио-станица, појава телевизије; превласт телевизије над другим медијима у другој половини XX века; примери злоупотребе фотографије, филма,	**<u>Препоруке за реализацију наставе</u>:** Љ. Димић, *Културна политика у Краљевини Југославији 1918–1941*, I–III, Београд 1996. А. Ђуровић, *Модернизација образовања у Краљевини Србији 1905–1914*, Београд 2004. *Историја приватног живота*, I-V, приредили Ф. Аријес и Ж. Диби, Београд 2000–2004. М. Јовановић-Стојимировић, *Силуете старог Београда*, Београд 2008. Д. Косановић, *Почеци кинематографије на тлу Југославије 1896–1918*, Београд 1985. *Лексикон српског средњег века*, приредили С. Ћирковић и Р. Михаљчић, Београд 1999. П. Ј. Марковић, *Београд 1918–1941*, Београд 1992. П. Ј. Марковић, *Београд између Истока и Запада 1948–1965*, Београд 1996.

			радија и телевизије у XX веку). Фотографија, филм, радио и телевизија у Србији некад и сад (делатност дворског фотографа Анастаса Јовановића, породични фото-албуми, прва филмска пројекција у Србији 1896, први српски филмови и биоскопи; почетакрада прве радио-станице – Радио Београда 1929, јавна демонстрација телевизије на сајму у Београду 1939, тајно праћење телевизије на сајму у Београду 1939, тајно праћење програма Радио Лондоназа време окупације, оснивање Телевизије Београд 1958, кућни радио и ТВ апарати као показатељи животног стандарда).	П. Ј. Марковић, *Трајност и промена. Друштвена историја социјалистичке свакодневице у Југославији и Србији*, Београд 2007. М. Милићевић, *Грб Србије: развој кроз историју*,Београд 1995. Ј. Миодраговић, *Народна педагогија у Срба или како наш народ подиже пород свој*, Београд 1914.
Брига о телу и здрављу кроз историју	Продубљивањезнања о развојуздравствене културе кроз историју. Уочавање утицаја економског и културног развитка на степен здравствене културе. Проширивање знања о развоју здравствене културе код Срба.	уочи основна обележја развоја здравствене културе од антике до данас; уочи основна обележја развоја здравствене културе код Срба кроз историју; наведе и упореди различите методелечења кроз историју; разуме повезаност степена економског и културног развитка издравствене културе; разуме значај хуманитарних организација и њиховог деловања.	Брига о телу и здрављу од антике до данас (болести људи, хигијенски услови, епидемије, развој медицине, медицински инструменти, лекови и лековито биље, здравствене установе – манастирске болнице, санаторијуми, стационари, домови здравља, апотеке; начини здравствене заштите и превентиве, хуманитарне организације). Брига о телу и здрављу код Срба (утицај животних услова и хигијенских прилика на појаву болести; најчешће болести и епидемије, народна медицина и надрилекарство, манастирске болнице; прве болнице и лекари, отварање болница у Србији у време кнеза Милоша, оснивање Медицинског факултета у Београду...).	**Препоруке за реализацију наставе:** Д. Мрђеновић, А. Палавестра, Д. Спасић, *Родословне таблице и грбови српских династија и властеле*, Београд 1987. *Образовање код Срба кроз векове*, Београд2001. Е. Пирсон, *Стара Грчка*, Београд 2006.Р. Плат, *Свет филма*, Београд 2006. *Приватни живот у српским земљама средњег века*, приредиле С. Марјановић-Душанић и Д. Поповић, Београд 2004. *Приватни живот у српским земљама у освит модерног доба*, приредио А. Фотић,Београд 2005. *Приватни живот код Срба у деветнаестомвеку. Од краја осамнаестог века до Првог светског рата*, приредили А. Столић и Н. Макуљевић, Београд 2006.

Грбови и заставе некад и сад	Продубљивање знања о развоју грбова и застава и њиховом значају у историји. Упознавање са развојем, улогом и значајем грбова и застава у прошлости српског народа.	уочи основна обележја развоја грбова и застава кроз историју; уочи основна обележја развоја грбова и застава код Срба кроз историју; изведе закључак о значају грбова и застава кроз историју; наведе најчешће хералдичке симболе; опише изглед и порекло савременог српског грба и заставе.	Улога и значај грбова и застава (као симбола државе, нације, владара, војске, града, установе, предузећа, политичке организације, спортског друштва...; појава грбова у XII веку – породични грбови на штитовима као начин распознавања витезова на турнирима и у ратним походима; грбови на заставама, новцу, печатима, поштанским маркама, споменицима, шлемовима...; најчешћи хералдички симболи; појава првих застава – *вексилум* – застава римских царева, *лабарум* – застава Константина Великог; основни елементи застава). Грбови и заставе у прошлости српског народа (порекло савременог српског грба и заставе, значење четири оцила, најчешћи хералдички симболи на грбовима српских нововековних и средњовековних држава и династија и властелинских породица – двоглави бели орао Немањића, Лазаревића, Карађорђевића, Обреновића и Петровића-Његоша, лав Бранковића и Петровића-Његоша, вук Балшића, љиљани Котроманића...).	**Препоруке за реализацију наставе:** *Приватни живот код Срба у двадесетом веку*, приредио М. Ристовић, Београд 2007. Р. Радић, *Страх у позној Византији* I-II, Београд 2000. Р. Радић, *Византија – пурпур и пергамент*, Београд 2006. Р. Радић, *Цариград – приче са Босфора*, Београд 2007. *Службено одело у Србији у 19. и 20. веку*, Београд 2001. Д. Стојановић, *Калдрма и асфалт. Урбанизација и европеизација Београда 1890–1914*, Београд 2008. Ж. Стојановић, *Папирни новац Србије и Југославије*, Београд 1996. Н. Томас, Д. Бабац, *Армије на Балкану 1914–1918*, Београд 2006. Ц. Харт, *Стари Египат*, Београд 2006. Ф. Џајс, *Витезови кроз историју*, Београд 2003.
Спорт некад и сад	Проширивање знања о развоју спортског живота кроз историју. Уочавање сличности и разлика у спортским играма и надметањима некад и сад. Проширивање знања о развоју спортског живота код Срба.	уочи основна обележја спорта од антике до савременог доба; разуме улогу и значај спорта у људском друштву; именује и опише спортске дисциплине заступљене на античким Олимпијским играма; наведе и упореди карактеристике спортских надметања у различитим периодима; опише развој спортског живота код Срба.	Улога и значај спорта од антике до савременог доба (спорт као део бриге о здрављу и као забава; спорт и Олимпијске игре у античкој Грчкој као основ спортских игара савременог доба; спортска надметања кроз историју – најпопуларнији спортови, аматерски и професионални спорт, модерне Олимпијске игре). Спорт код Срба кроз историју (народне и пастирске игре као прва спортска надметања, прва спортска друштва, оснивање Српског олимпијског клуба	**Препоруке за реализацију наставе:** Ф. Џајс, Ц. Џајс, *Живот у средњовековном граду*, Београд 2004. Ф. Џајс, Ц. Џајс, *Живот у средњовековном замку*, Београд 2005. Ф. Џајс, Ц. Џајс, *Живот у средњовековном селу*, Београд 2006. С. Џејмс, *Стари Рим*, Београд 2006.

			1910, учешће на међународним такмичењима и велики успеси, спортска друштва и клубови; савремени спорт и спортски живот).	

КОРЕЛАЦИЈА СА ДРУГИМ ПРЕДМЕТИМА

Српски језик и књижевност
Географија
Социологија са правима грађана
Грађанско васпитање
Верска настава
Ликовна култура
Музичка култура

ИЗАБРАНИ СПОРТ

Годишњи фонд: **32 или 30**
Разред: **други или трећи**
Циљеви предмета: Циљ наставе предмета – изабрани спорт јесте да ученици задовоље своја интересовања и потребе за стицањем знања, способности за бављење спортом као интегралним делом физичке културе и настојање да стечена знања примењују у животу (стварање трајне навике за бављење спортом и учешћем на такмичењима);
Стицање теоријских знања у изабраном спорту, пружање неопходних знања из изабраног спорта (принципи, технике, начин вежбања тренирања, стицање основних и продубљених тактичких знања;
Социјализација ученика кроз изабрани спорт и неговање етичких вредности према учесницима у такмичењу;
Откривање даровитих и талентованих ученика за одређени спорт и њихово подстицање да се баве спортом.

ТЕМА	*ЦИЉ*	**ИСХОДИ** По завршетку теме ученик ће бити у стању да:	**ОБАВЕЗНИ И ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ ПО ТЕМАМА**	**НАЧИН ОСТВАРИВАЊА ПРОГРАМА**
Предлог спортова који се понуде ученицима као избор: У првом реду, спортови који се у одређеном обиму обрађују кроз наставу физичког васпитања: **атлетика** **гимнастика** **ритмичка гимнастика** **рукомет** **кошарка** **одбојка** **мали фудбал** **плес**	Упознавање ученика са вредностима спорта усмерени развој и одржавање моторичких способности ученика; учење и усавршавање моторичких форми изабраног спорта; стицање теоријских знања у изабраном спорту; познавање правила такмичења у изабраном спорту; формирање навика за бављење изабраним спортом; социјализација ученика кроз изабрани спорт и неговање етичких вредности према учесницима у такмичења; откривање даровитих и талентованих ученика за одређени спорт и њихово подстицање да се баве спортом.	теоријски објасни вредности физичких активности при учествовању у спортској игри; прикаже техничке вештине индивидуалне технике; прикаже , објасни и демонстрира колективну тактику спортске гране са којом се упознао и учио ; игра уз примену правила игре; учествује у организацији школских спортских такмичења примењује правила фер плеја	Програмски садржаји физичког васпитања-изабраног спорта чини следећа структура: развијање моторичких споосбности ученика; спортско-техничко образовање ученика (обучавње и усавршавање технике); индивидуална и колективна тактика изабраног спорта; теоријско образовање; правила изабраног спорта; организовање унутар одељенских и међуодељенских такмичења. ТЕОРИЈСКО ОБРАЗОВАЊЕ упознавање ученика вредностима изабраног спорта; упознавање ученика са основним принципимна вежбања у складу сањеговим узрастом; упознавање ученика са штетним последицама неправилног вежбања и предозирања у	Настава физичко васпитање-изабрани спорт је изборни предмет и реализује се у оквиру редовне наставе са једним или два часа недељно који се уноси у распоред часова школе. Часови се уписују према редовном распореду часова у рубрику дневника под називом - изабрани спорт (нпр.атлетика) и посебно се нумеришу; сваки ученик је обавезан да се определи за један спорт које му се понуди почетком школске године, а још боље на крају претходног разреда; школа ученицима треба да понуди такав избор да њиме буду понуђени најмање два инидивидуална и два колективна спорта. Уколико школа има оптималне услове за рад, ученицима се може понудити и више спортова; прихватају се они спортови за које се определило највише ученика у једном одељењу (цело одељење

	учење и усавршавање основних и сложених елемената технике изабраног спорта; пружање неопходних знања из изабраног спорта (принципи технике, начин вежбања-тренирања, стицање основних и продубљених тактичких знања, правила такмичења у спорту итд.) и њихова примена у пракси; учење и усавршавање основне тактике изабраног спрта и њена примене у пракси; обавезна реализација такмичења на одељењском и разредном нивоу; задовољавање социјалних потреба за потврђивањем и групним поистовећењем и др; стварање објективних представа ученика о сопственим могућностима за учешће у изабраном спорту; подстицање стваралаштва ученика у спорту (у домену технике, тактике и такмичења). упознавање ученика са основним принципимна вежбања у складу са његовим узрастом; упознавање ученика са штетним последицама неправилног вежбања и предозирања у изабраном спорту;		изабраном спорту; упознавање ученика са етичким вредностима и слабостима спорта; упознавање ученика са естетским вредностима спорта. Минимални образовни захтеви : Предметни наставници утврђују минималне образовне захтеве, у складу са усвојеним програмом за сваки изабрани спорт. Под тим се подразумева: савладаност основне технике и њена примена; познавање и примена елементарне тактике; познавање и примена правила; ангажованост и учешће ученика на такмичењима у изабраном спортру. ПРОГРАМ ПО ИЗБОРУ УЧЕНИКА **РИТМИЧКА ГИМНАСТИКА И НАРОДНИ ПЛЕСОВИ** Савладавање основних вежби: докорак,“, мењајући корак галопом у свим правцима, полкин корак, далеко високи скок, „маказице; Систематска обрада естетског покрета тела у месту и у кретању без реквизита и са реквизитима, користећи при томе различиту динамику, ритам и темпо, Примена савладане технике естетског покрета и кретања у кратким саставима. Треба савладати најмање пет народних плесова. Припрема за такмичење и	реализује програм изабраног спорта целе школске године). Избор спорта врши се на нивоу одељења; предлог за изабрани спорт даје актив наставника физичког васпитања, у складу са условима рада школе. предлог мора бити реалан; предлажу се спортови за које постоје адекватни услови; ученици једног одељења могу изабрати исти спорт који су упражњавали у предходним разредима или могу изабрати нови спорт који до тада нису упражњавали. ОСНОВНЕ КАРАКТЕРИСТИКЕ ПРОГРАМА Основне карактеристике програму су: изборност; да служе потребама ученика; омогућавање наставницима не само да планирају већ и да програмирају рад у настави у складу са сопственим знањима, искуствима; програм у великој мери омогућава креативност наставника; програм је у функцији целокупне наставе физичког васпитања ученика. Предлог спортова који се понуде ученицима као избор У првом реду, спортови који се у одређеном обиму обрађују кроз наставу физичког васпитања: атлетика;

	упознавање ученика са етичким вредностима и слабостима спорта; упознавање ученика са естетским вредностима спорта.		приредбе иучешће на њима. **СПОРТСКА ИГРА (по избору)** Понављање и учвршћивање ранијеобучаваних елемената игре. Даље проширивање и продубљавање техничко-тактичке припремљености ученикау складу са изборним програмом за дату игру. **РУКОМЕТ** Увежбавати основне техничке елементе којису предвиђени програмским сад.жајима за основну школу. Покривање и откривање играча, одузимање лопте, ометање противника. Општи принципи постављања играчау одбрани и нападу. Напад са једним и два играча и нападпротив зонске одбране. Зонска одбрана и напад „човек на човека“. Уигравање кроз тренажни процес. Правила игре. Учествовање на разредним, школским имеђусколским такмичењима. **ФУДБАЛ** Увежбавати основне техничке елементе којису предвиђени програмским сад.жајима за основну школу. Покривање и откривање играча, одузимање лопте и ометање противника. Општи принципи постављања играча у нападу и одбрани. Разне варијанте	гимнастика; ритмичка гимнастика: рукомет; кошарка; одбојка; мали фудбал; плес. Спортови који се налазе у програмима такмичења "Савеза за школски спорт и олимпијско васпитање Србије": Спортови за које је заинтересована локална средина, односнолокална самоурава. Спортови за које постоје одговарајући природни и материјалниресурси: скијање; веслање. Спортови са којима су се ученици упознали кроз курснеоблике рада. *Дидактичко-методичко упутство за реализацију часоваизабране спортске гране (изборног спорта)* часове изабране спортске гране потребно је са методичког становишта у што већој мери прилагодити моделу часа физичког васпитања; у складу са моторичким формама које карактеришу изабранespecт и које се примењују у основној фази часа, неопходно је бирativежбања, како за уводно-припремну тако и завршну фазу часа; тежиште рада у свим изабраним спортовима да је на техницииу

			напада и одбране. Уигравање кроз тренажни процес. Правила малог фудбала. Учествовање на разним школским и међушколским такмичењима. **КОШАРКА** Увежбавати основне техничке елементе који су предвиђени програмским сад.жајима за основну школу Техника кошарке. Шутирање на кош из места и кретања, шут са једном или обема рукама, са разних одстојања од коша. Постављање и кретање играча у нападу и одбрани. Одбрана „зоном“ и „човек на човека“. Напад против ових врста одбрана. Контранапад у разним варијантама и принцип блока. Правила игре и суђење. Учествовање на разредним и школским такмичењима. **ОДБОЈКА** Увежбавати основне техничке елементе који су предвиђени програмским сад.жајима за основну школу Техника одбојке. Игра са повученим и истуреним центром. Смечирање и његова блокада. Уигравање кроз тренажни процес. Правила игре и суђења. Учествовање на одељенским , разредним и међушколским такмичењима. **ПЛИВАЊЕ**	њеној примени у ситуационим условима; код индивидуалних спортова инсистирати на примени кретања у такмичарским условима;Настојати да се трчи или плива што брже, скаче што више или баца што даље, постиже што више кругова итд.; код колективних спортова (спортских игара) форсирати уважбавање технике и тактике највише кроз игру и ситуационе услове приближне условима игре; на сваком часу у одређеним временским интервалима спроводити такмичење између екипа. у раду на овим часовима неопходно је правити тимове-екипе према способностима;. на часовима изабраног спорта обавезно је примењивати диференциране облике рада у складу са знањима и способностима ученика. Овакав приступ је обавезан уважавајући структуру ученика који су се определили за одређени спорт (има оних који су се тим спортом већ бавили или се њиме баве и ученика почетника); садржаје рада на часовима програмирају наставници задужени за реализацију предмета физичко васпитање изабрани спорт у складу са знањима о спортској грани и сагледавањем способности и знања ученика;

			Упознавање и примена основних сигурносних мера у пливању; Усвајање две технике пливања (по склоностима и избору ученика). Вежбањеради постизања бољих резултата. Скок настарту и окрети. Учествовање на одељенским , разредним имеђушколским такмичењима. **БОРИЛАЧКЕ ВЕШТИНЕ** Избор борилачке вештине која се изучава на матичним факултетима спорта и физичког васпитања, и која је у програму Школских спортских такмичења. Наставник у складу са могућностима школе и интересовањима ученика предлаже наставни програм. **КЛИЗАЊЕ И СКИЈАЊЕ** Програмски задаци из клизања и скијања обухватају савладавање основне технике иупознавање са правилима такмичења. Наставник предлаже наставни програм, који се заснива на програму клизања и предмета скијање на матичним факултетима	програмирани садржаји планирају се као и сви остали часовинаставе физичког васпитања; оцењивање ученика је у складу са обимом и квалитетом оног наученог садржаја који је за ученике одређен (програм за почетнике и програм за напредније); реализацијом часова физичког васпитања – изабрани спорт пратити и запажати ученике који су посебно талентовани заспорт и упућивати их да се њиме баве и изван школе у клубовима и спортским школама ако то желе или имају интересовања.; током рада са ученицима уочавати оне чије се интересовање за одређени спорт не поклапа са њиховим могућностима и истим на крају школске године саветовати за који спорт да се определе у наредној школској години. II ОРГАНИЗАЦИЈА ВАСПИТНО-ОБРАЗОВНОГ РАДА садржаји наставе физичко васпитање - изабрани спорт могу сереализовати у објектима школе, на одговарајућим вежбалиштима - објектима ван школе, под условом да се налазе у близини школе или да је за ученике организован

				наменски превоз (спортска хала, базен, отворени терени, клизалиште, скијалиште итд.); часови се могу организовати у истој смени у оквиру распореда часова са другим предметима или у супротној смени, ако за тим постоји потреба и адекватни услови. IIIПЛАНИРАЊЕ ВАСПИТНО-ОБРАЗОВНОГ РАДА планирање образовно-васпитнограда спроводе наставници у складу са основним принципима планирања наставе физичкогваспитања. Годишњи план рада је обавезни облик насатвог планирања из кога проистичу месечни и недељни планови рада; сходно уобичајеној пракси, наставници обавезно израђују и припрему за појединачан час. Припрема за час базира се на прихваћеној четвороделној структури часа примереног потребама наставе физичког васпитања. IVПРАЋЕЊЕ И ОЦЕЊИВАЊЕ *Праћење и вредновање постигнућа ученика* Праћење напретка ученика обавља се сукцесивно током целе школске године, а на основу јединствене методологије која предвиђа следеће тематске целине. У осмом разреду оцењивање се врши бројчано, на основу остваривања оперативних задатака и минималних образовних захтева:

				стање моторичких способности; усвојене здравствено-хигијенске навике; достигнути ниво савладаности моторних знања, умења инавика у складу са индувидуалним могућностима; однос према раду. Праћење и вредновање моторичких способности врши се наоснову савладаности програмског садржаја којим се подстиче развој оних физичких способности за које је овај узраст критичан период због њихове трансформације под утицајем физичких активности – координација, гипкост, равнотежа, брзина, снага и издржљивост. Усвојеност здравствено-хигијенских навика прати се на основу утврђивања нивоа правилног држања тела и одржавањаличне и колективне хигијене, а, такође, и на основу усвојености и примене знања из области здравља. Степен савладаности моторних знања и умења спроводи се на основу минималних програмских захтева, који је утврђен накрају навођења програмских садржаја. Однос према раду вреднује се на основу редовног и активног учествовања у наставном процесу, такмичењима и ваншколским активностима. Оцењивање ученика у оквиру праћења и вредновања наставног процеса,врши се на основу правилника о оцењивању ученика

				основне школе и на основу савремених дидактичко методичких знања. Педагошка документација и дидактички материјал Обавезна педагошка документација је: *Дневник рада*,структуктура и садржај утврђује се на републичком нивоу и одобрава га министар, а наставнику се оставља могућност да га допуни оним материјалом за које имајош потребе. *Плановирада*:годишњи, по разредима и циклусима, план стручног актива, план ванчасовних и ваншколских активности и праћење њихове реализације. *Писане припеме* наставник сачињава за поједине наставне временску артикулацију остваривања наставне теме (укупан и редни број часова, време реализације), конзистентну дидактичку структуру часова (облике рада, методичке поступке обучавања и увежбавања).*Радни картон*: има сваки ученик са програмом садржаја који се вежба, а који сачињава учитељ или предметни наставник и који је рилагођен конкретним условима рада.*Формулари за обраду података за*: стање физичких способности, реализацију програмских садржаја у часовној и ванчасовној организацији рада. *Очигледна средства*: цртежи, контурограми, видео-траке

				аранжиране, таблице оријентационих вредности моторичких способности, разноврсна обележавања радних места и други писани материјали који упућују ученике на лакше разумевање и остваривање радних циљева и задатака.

Назив предмета:	**ЛИКОВНА КУЛТУРА**
Годишњи фонд часова:	**32**
Разред:	**други**
Циљеви предмета:	Развијање стваралачког мишљења, визуелног опажања, критичког мишљења, индивидуалности и самопоуздања у самосталном ликовном изражавању, радозналости и маштовитости; Оспособљавање за изражавање идеја, ставова, порука и емоција традиционалним и савременим визуелним медијима; Подстицање успешне вербалне комуникације, тимски рад, самостално проналажење и систематизовање информација из различитих извора**,** креативне активности у слободновреме, као и развијање способности за самопроцену и презентацију свог рада; Развијање одговорности према очувању здравља и животне средине; Упознавање са значајем и улогом уметности у друштву, свакодневном животу и раду; Формирање позитивног става према очувању културног идентитета, националне и светске културне баштине; Формирање навике праћења културно-уметничких садржаја путем штампе и електронских медија и посећивања музеја, галерија, библиотека,концерата, биоскопа, позоришта и других институција културе; Оспособљавање за примену стечених знања и умења у свакодневном животу и раду.
Планирање и организација наставе	Приликом израде годишњег плана, од 15 понуђених тема треба одабрати најмање 4. Минимално време за реализацију једне теме је пет часова. Наставник формира програм бирајући теме према: циљевима предмета; расположивом фонду часова; години учења; специфичностима профила; могућностима школе; специфичностима локалне заједнице; предзнањима и сазнајним могућностима ученика. Теоријски садржаји и практични ликовни рад су интегрисани. Теме треба обрадити комбиновањем савремених наставних метода, уз разноврсне визуелне примере. Посебни садржаји су препоручени садржаји намењени појединим профилима и/или заинтересованим ученицима. Препоручени садржаји су садржаји који нису кључни за достизање исхода и могу да се обраде информативно: један редовни час, кроз домаћи задатак, тематску наставу или индивидуалне, одељенске и школске пројекте. У зависности од теме, пожељно је припремати наставу у сарадњи са наставницима општеобразовних, стручних и изборних предмета, педагогом, локалним уметницима истручњацима и/или институцијама културе. Користити стручну литературу и интернет у припремању наставе. Ради лакшег прикупљања наставног материјала, програм садржи препоручене адресе или линкове на интернет-странице. Међутим, треба имати у виду да се ове адресе често мењају и да је наставник упућен на континуирано ажурирање наставног материјала. У зависности од теме, настава се реализује у кабинету за ликовну културу (атељеу), кабинету за информатику, радионици, простору школе, библиотеци, музеју, галерији,атељеу уметника, локалном окружењу...

	Како се не би прекинула мотивација и континуитет у раду, допустити ученицима да заврше радове код куће. Подстицати ученике да одступају одрутинских поступака и стереотипије, а елементе искуства реструктурирју и стављају у нове односе, испробавају различита оригинална решења у самосталном ликовном изражавању и процењују свој рад и радове других. Вредновање остварености исхода вршити кроз: праћење остварености исхода; активност на часу. Пожељно је на крају полугодишта и/или године организовати изложбу у локалној заједници и позвати родитеље на отварање. Препоручује се наставницима вођење електронског портфолија који садржи: основне податке о наставнику, опис успешно реализоване теме, препоручено време за реализацију, коришћене материјале и технике, примере радова ученика, евентуално наставни материјал (визуелне примере) и препоручену литературу или адресе интернет- страница. Електронски портфолио треба да буде доступан на сајту или профилу школе. Циљ објављивања портфолија је промоција рада наставника и размена наставних материјала, идеја и линкова.

ТЕМЕ	***ЦИЉЕВИ:***	**ИСХОДИ** По завршетку теме ученик ће бити у стању да:	**ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ ПО ТЕМАМА:**	**НАЧИН ОСТВАРИВАЊА ПРОГРАМА**
Дигитална фотографија	Оспособљавање за примену дигиталне фотографије у настави, свакодневном животу и раду	фотографише целину и детаљ подразличитим условима осветљења; учита дигиталну фотографију на рачунар; обради фотографију у одабраном рачунарском програму;	Примена дигиталне фотографије у настави, свакодневном животу и будућој професији, дигитална фотографија као савремени уметнички медиј; Принципи компоновања у фотографији, кадрирање, осветљење; Етичке норме у избору мотива, обради фотографије и објављивању фотографија; Фотографисање дигиталним фотоапаратом или мобилним телефоном: екстеријер, ентеријер, детаљ, мртва природа, аутопортрет; Пренос фотографије на рачунар, обрада фотографије основним алаткама: опсецање, подешавање светлине, контраста и боје; Сортирање,обележавање и чување фотографија на рачунару; Могуће преобликовање неуспелих фотографија у апстрактне слике, позадине, колаже;	На почетку теме ученике упознати са циљевима и исходима наставе/учења, планом рада и начинима оцењивања. **Место реализације наставе:** одговарајући кабинет; простор школе. **Препоруке за реализацију наставе:** остварити сарадњу са наставником информатике и размену информација и искустава између ученика и ученика и наставника; према условима осветљења и временским приликама –један час реализовати у школском дворишту или у природи; изабрати рачунарски програм за обраду фотографија према могућностима школе и предзнањима ученика; објаснити ученицима како да фотографишу ликовне радове; напреднијим ученицима допустити експериментисање сложенијим алаткама у програму по избору; упутити заинтересоване ученике на литературу и бесплатне фото-едиторе на интернету;

	;		Самопроцена радова. Посебни садржаји: Цртање светлом; Израда електронског портфолија; Рекламна фотографија; Модна фотографија.	мотивисати ученике да учествују у уређењу школског часописа или сајта/профила школе. **Интернет:** www.photoarts.com www.atget www.photography-now.net www.photographysites.com www.pixiport.com www.usefilm.com www.graphicssoft.about.com http://www.photographymad.com/blog/post/10-top-photography-composition-rules http://graphicssoft.about.com/od/pixelbasedwin/tp/freephotoedw.htm http://www.shapecollage.com/ http://download.cnet.com/ http://AndreaPlanet.com/
	Стицање знања о појави, значају и функцији уметности у праисторији; Развијање интересовања за племенску уметности традицију различитих народа; Формирање позитивног става према очувању културног идентитета;	наведе улогу примитивне племенске уметности у праисторијско и савремено доба; одабере медиј, мотив и материјал за рад и образложи избор; уради ликовни рад са одликама примитивне племенске уметности;	Примитивна племенска уметност од праисторије до савременог доба; Услови за настанак уметности, функције уметности у праисторијско доба, материјали; Разлози за дуготрајни опстанак примитивне племенске уметности, популарност савремене племенске уметности, последице комерцијализације; Уметност афричких племена, инуитска уметност, уметност индијанских племена, аборицанска, полинезијска... плес, музика, одећа, украшавање, орнаментика, занати; Примитивна уметност као инспирација савременим уметницима; Израда цртежа, слика, скулптура, употребних и украсних предмета, тотема, маски, скица за шминку, одећу, накит, фризуре. Посебни садржаји:	На почетку теме ученике упознати са циљевима и исходима наставе/учења, планом рада и начинима оцењивања. **Место реализације наставе:** одговарајући кабинет. **Препоруке за реализацију наставе:** направити визуелни преглед праисторијске уметности свих континената, укључујући и налазе на тлу Србије, **као увод у тему;** упоредити примере праисторијске уметности са савременом племенском уметношћу; мотивисати ученике да самостално уоче специфичности примитивне племенске уметности различитих култура и народа; у складу са могућностима, приказати презентацију, документарни филм или промотивни спот; пустити карактеристичну музику; остварити сарадњу са музејима; упутити ученике на стваралачко изражавање природним материјалима: угљен, креда, дрво, лишће, шљунак, слама, плодови, кожа, камен, глина, канап, влакна, органске боје;

Примитивна племенска уметност			Креирање звука облицима из природе, уобличавање композиције на рачунару, учитавање звука у презентацију; Ритуални плес: обједињавање слике, музике и плеса; Терапија путем уметности: уметнички занати; Истраживање: народна уметност Србије; **Израда сувенира;** Презентација: поређење култура (шминке, ношње, фризура, обуће, керамике, веза...).	по завршетку теме приказати радове свих ученика у простору школе и заједнички одабрати радове за објављивање или објавити презентацију радова на сајту/профилу школе. **Интернет:** http://www.google.rs/images http://www.bradshawfoundation.com/ http://www.nativevillage.org/ http://www.indianetzone.com/ http://www.aboriginalartonline.com/culture/symbols.php http://www.inuit.com/ http://www.wamena-gallery.com/en/tribal-art/oceania/primitive-magic-stone-malekula~60~671.html http://www.visual-arts-cork.com/ancient-art/tribal-art.htm http://www.tribal-explorer.com/bygeo_2.html http://www.archaeology.org/ *www.youtube.com: Janet and Kathy throat singing between classes, Aboriginal Didgeridoo part1, Masai tribe dance, Naga tribal chant and dance, Zulu-premarital dance…*
	Упознавање са значајним споменицима културе; Формирање позитивног става према очувању културног наслеђа;	објасни значај очувања споменика културе; уради ликовни рад са карактеристикама одабране цивилизације; дискутује о различитим решењима задатка;	Цивилизација – појам; Општи приказ: географски положај, градови, трајање и разлог нестанка, веровања, положај владара, улога уметника и уметности; Оријентациони избор споменика прошлости: Персеполис, Тутанкамонова гробница, Mohenjo-daro, Sanchi (Индија), Qin династија – ратници од теракоте, MachuPicchu, Mesa Verde, ChichenItza, Tikal,	На почетку теме ученике упознати са циљевима и исходима наставе/учења, планом рада и начинима оцењивања. **Место реализације наставе:** одговарајући кабинет. **Препоруке за реализацију наставе:** приказати цивилизације на временској ленти или их означити на карти света; **тему обрадити методом аналогије; посветити више пажње културама (цивилизацијама) које су ученицима непознате;** нагласити значај споменика прошлих цивилизација као наслеђа свих народа; мотивисати ученике да самостално уоче сличности и разлике у уметности различитих цивилизација;

Цивилизације прошлости			ElTajin,толтечки ратницију Тули, Angkor, Петра, Нара; Уметничка идеја у прошлим цивилизацијама, утицај веровања и друштвене организације на уметност; Израда цртежа и скица за палате, храмове, стубове, орнаменте, споменике, рељефе, фасаде, фонтане, престоле, намештај, употребне и ритуалне предмете, дворске одежде, владарске симболе, вајање владарског портрета. Посебни садржаји: Осмишљавање туристичке туре, израда рекламне презентације или брошуре; Заштићена светска културна баштина.	приликом постављања задатка, наставник је у улози наручиоца уметничкограда, а ученик у улози уметника; поставити више задатака различитог степена сложености и омогућитиученицима да самостално одаберу задатак; упутити ученике на доступне изворе информација; по завршетку теме приказати радове свих ученика у простору школе и заједнички одабрати радове за објављивање или објавити презентацијурадова на сајту/профилу школе. **Интернет:** http://www.google.rs/images www.youtube.com/ http://www.ancientcivilizations.co.uk/home_set.html http://www.mayalords.org/ http://whc.unesco.org/en/list/668 http://www.latinamericanstudies.org/olmecs.htm http://www.dinosoria.com/archeologie.htm

Ктитори, мецене и колекционари	Сагледавање вредности и значаја уметничких дела из угла инвеститора; Формирање навике праћења културно--уметничких манифестација;	објасни улогу и значај ктитора, мецена и колекционара у историји уметности; формира електронску или штампану збирку уметничких дела; образложи избор уметничких дела;	Појмови: ктитор, мецена, колекционар; Велики инвеститори у уметности кроз историју: црква, владари, племство, буржоазија, држава, приватни фондови...улога и значај; Инвестирање у различите облике уметности кроз историју: сакрални објекти, палате, споменици, ликовна уметност, позориште, балет, музика, мода, филм...музејске колекције, приватне збирке, мотиви за улагање у уметност; Приказ десет значајних уметничких дела по избору наставника, уз образложење избора; Одељенски обилазак електронских: музеја, галерија, културно-историјских споменика, фестивала; Улога колекционара или инвеститора: прикупљање и формирање електронске или штампане збирке уметничких дела по избору ученика. Посебни садржаји: Истраживање: значајне културно--уметничке манифестације у Србији; Истраживање: институције културе у Србији; Терапија путем уметности: укључивање старије популације у уметничке активности.	На почетку теме ученике упознати са циљевима и исходима наставе/учења, планом рада и начинима оцењивања. **Место реализације наставе:** одговарајући кабинет. **Препоруке за реализацију наставе:** извући занимљивости из литературе и са интернета о дворским уметницима, градњи споменика, изради наруџбина; објаснити ученицима разлику између уметничких дела и кича; приликом поделе улога, поставити ученицима смернице, нпр. утврђену суму новца, институцију за коју се набавља уметничко дело, врсту уметности у коју се улаже; у складу са могућностима, формирати индивидуалне или заједничку електронску, штампану или фото-збирку уметничких дела; избећи негативне коментаре, мотивисати ученике да образложе свој избор; у складу са могућностима, један час реализовати у музеју или галерији; мотивисати ученике на континуирано ажурирање збирке; мотивисати ученике на посећивање институција културе и културно-уметничких манифестација у локалном окружењу. **Интернет:** http://www.woopidoo.com/profession/art-collectors/index.htm http://www.famousartistsgallery.com/ http://www.museumstuff.com/ http://mason.gmu.edu/~montecin/museum.htm http://www.louvre.fr/llv/commun/home.jsp?bmLocale=en http://www.theatrehistory.com/ http://www.artabus.com/ http://www.filmsite.org/directors.html http://www.famouspeople.co.uk/dancers/ http://www.greatbuildings.com/ http://www.notablebiographies.com http://www.wga.hu/

Уметност рециклирања	Оспособљавање за креативно преобликовање материјала за рециклажу;	објасни значај рециклирања; наведе улогу уметности у очувању животне средине; уради ликовни рад од материјала за рециклажу; образложи избор мотива и материјала;	Уклањање отпада у великим градовима, време распадања појединих материјала, значај рециклирања, улога и значај уметности у очувању животне средине и смањењу сиромаштва; Израда скица; Преобликовање предмета и материјала за рециклажу: израда таписерије од пластичних трака, израда асамблажа, скулптура и инсталација, израда накита, торби, шешира, кутија за оловке и накит, посуда, лустера, стоних лампи, мозаика; Оријентациони избор уметника: DanielClemmett, NickGentry, RobertBradford, JamesCorbett, SubodhGupta, EmmaWhiteside, MicheldeBroin, HongKyoung, AuroraRobson, LucyNorman, NekChand… Посебни садржаји: Израда колекције одеће од материјала за рециклажу; Грађење зидова, пултова, клупа, ограда и мањих објеката од пластичних флаша, конзерви, стиропора, гума, затварача; Терапија путем уметности: материјали за рециклажу који су погодни за рад са децом и старијим особама; Креирање звука предметима за рециклажу; Видео-рад: акција чишћења околине.	На почетку теме ученике упознати са циљевима и исходима наставе/учења, планом рада и начинима оцењивања. **Место реализације наставе:** одговарајући кабинет. **Препоруке за реализацију наставе:** успоставити повезаност са сличним садржајима (обликовање и преобликовање) из основне школе; према потреби поделити ученике у парове или мање тимове; избећи шаблонске радове, нпр. људске фигуре и роботе направљене од пластичних флаша; упутити ученике у процес израде, али инсистирати на иновативним решењима у оквиру процеса; уколико ученици раде на једном или два сложенија рада већег формата, помоћи у техничкој реализацији (нпр. спајање делова у целину, поставка и сл.); по завршетку теме приказати радове свих ученика у простору школе и објавити радове на сајту/профилу школе. **Интернет:** http://webecoist.com/ http://www.arteco.com/ http://www.bags2riches.co.uk/ http://www.robbierowlands.com.au/artworks.php http://www.johndahlsen.com/ http://www.toontoonz.com/canart/canartmain.html http://www.bonniemeltzer.com/MixedMedia.html http://www.heart2art2heart.com/pages/theforevertron.html http://www.aluminouspublishing.com/phpBB/ http://www.arthunt.co.uk/index.htm http://www.recycle2art.com/ http://freshome.com/2010/07/17/original-wall-clocks-made-from-vinyl-records/ http://www.ghostforest.org/ http://quazen.com/arts/architecture/seven-strange-houses-made-of-recycled-materials/ http://inhabitat.com/low-income-housing-made-of-recycled-materials/

				http://www.greenhomebuilding.com/recyclematerials.htm http://sciencehax.com/2010/01/beautiful-home-built-from-recycled-materials/ http://www.expeditio.org/ http://www.scivee.tv/node/6935http://www.achildgrows.com/2008/02/28/cool-recycled-bags-by-a-womens-co-op/
Уметност и наука	Формирање целовите слике о повезаности уметности, науке и различитих делатности;	наведе примере повезаности уметности и науке, наставних предмета и различитих делатности;	Повезаност науке и уметности; Математика у уметности: симетрија, перспектива, модуларност, златни пресек, орнаментика, теселација, оригами; Географија у уметности: пејзажи; апстрактне слике инспирисане сателитским снимцима и географским картама; Биологија у уметности: уметност под микроскопом, илустрације, анатомски цртежи; Хемија у уметности: производња пигмената и материјала, фотографије; Физика у уметности: оптика, акустика, фотографије; Историја и уметност: историјски догађаји у уметничким делима, уметничка дела као историјски извори; Разговор о повезаности уметности и других наставних предмета и делатности; Израда цртежа, скулптура, слика, графика, постера, инсталација, фотографија, видео- радова, орнамената, оригамија, колажа...	На почетку теме ученике упознати са циљевима и исходима наставе/учења, планом рада и начинима оцењивања. **Место реализације наставе:** одговарајући кабинет. **Препоруке за реализацију наставе:** разговарати о уметничкој вредности научних илустрација; приказати Леонардове, Рембрантове и Дирерове скице и цртеже; **задати ученицима пројектне задатке, према интересовањима;** избећи наглашавање ликовног рада као илустрације наставних садржаја, инсистирати на оригиналном ликовном приказу; по завршетку теме приказати радове свих ученика у просторушколе и заједнички одабрати радове за објављивање насајту/профилу школе. **Интернет:** www.mi.sanu.ac.rs/~jablans/s-d3.htm http://www.litandart.com/2008/01/30/the-art-science-phenomenon/www.origamitessellations.com http://cedison.wordpress.com/category/origami-tessellation/ www.artofgeography.com www.brainpicking.org http://www.scienceart.nl/ http://www.scienceart.co.uk/ https://bioart.med.harvard.edu/ http://www.worldsciencefestival.com/BioArt

			наука, наставни предмет, област, лекција, дефиниција, формула, појам као инспирација. Посебни садржаји: Терапија путем уметности: лечење бојом, звуком и покретом; Тематски дан.	http://atunu.blogspot.com/2006/11/who-says-engineering-and-art-cant.html http://www.arttherapy.org/ http://www.cap.ca/aop/art.html http://www.fieldsproject.com/ http://artofchemistry.com/index.html http://www.shands.org/aim/ http://cade.writtle.ac.uk/AgricultureArt.asp http://www.geologyinart.com/geoart_webzine.html http://www.pbs.org/seeinginthedark/resources-links/astronomy-and-the-arts.html http://artandtech.osu.edu/
Уметност XXI века	Упознавање са утицајем технологије на уметност XXI века; Стваралачко изражавање савременим медијима;	објасни утицај технологије на уметност XXI века; наведе пример утицаја технологије на уметност XXI века; изрази идеје, емоције, поруке и ставове савременим медијима;	Традиционални и савремени медији у XXI веку; Одговарајући примери уметничких медија, праваца и техника: 3Д анимација, сликање песком, динамичко сликарство, дигитална уметност, ласерска уметност, генетичка уметност, нано уметност, интерактивна уметност, виртуелна уметност, акционо сликање на сцени, визуелни ефекти за филм; Прибор: glowgraffiti спреј, LED светлосни канапи, интерактивне табле, I/O четка, Филипсов прибор за дигитално сликање светлом; Cyberfest (Киберфест, Русија), STRP фестивал; VIDFEST (Ванкувер); Цртање, сликање, графика и вајање у рачунарском програму; видео-записи, одељенски спотови, монтажа и анимација у рачунарском програму; колективно акционо сликање на сцени; обједињавање ликовне уметности, филма, музике и плеса; израда светлосне скулптуре, слике или инсталације; израда звучне скулптуре, кинетичке скулптуре... Посебни садржаји: Специјални (механички)ефекти у	На почетку теме ученике упознати са циљевима и исходима наставе/учења, планом рада и начинима оцењивања **Место реализације наставе:** одговарајући кабинет. **Препоруке за реализацију наставе:** остварити сарадњу са наставником информатике и/или наставницима стручних предмета; приказати ученицима разноврсне примере; по завршетку теме заједнички одабрати радове за објављивање на сајту/профилу школе. **Интернет:** www.cyland.ru https://bioart.med.harvard.edu/ http://sandfantasy.com/ http://www.flixxy.com/ukraine-talent-sand-animation.htm http://www.sanbase.com/ http://www.davemc.net/GenArt/ http://www.gamasutra.com http://www.virtualart.at/ http://www.abstractdigitalartgallery.com http://www.neme.org/main/524/collecting-new-media-art http://www.dpandi.com/jd/index.html http://creativefan.com/30-incredible-matte-paintings-from-famous- films/ http://www.e-onsoftware.com/products/solutions/?page=matte http://www.zoicstudios.com http://www.alchemists.com http://www.holographicart.co.uk http://www.laserartfest.ca/ http://www.mat.ucsb.edu/

			позоришту и визуелни ефекти за филм; Звучни ефекти; Електронска музика; Терапија путем уметности: материјали и технике; Експериментална архитектура, паметне зграде; Црно позориште; плес сенки; Ликовно обликовање веб странице	http://www.animatronics.org/ http://www.techblog.com youtube: Blacklight Nu2ART performance; Paint dance; Mo(ve)ment: live painting and dance; Synchronized Elements; light painting; ArtCreatedFromShadows, Philips-digital-light-painting-kit, I/O brush...
Амбијент и простор	Оспособљавање за естетско преобликовање елемената ентеријера и обликовање простора;	опише утицај амбијента на распоређење, понашање и радни учинак; преобликује елементе ентеријера; уреди део школског простора;	Утицај амбијента на распоређење, понашање и радни учинак; Одговарајући примери дизајна школског простора, инсталација у ентеријеру и преобликовања елемената ентеријера; Израда скица; Преобликовање елемената ентеријера: осликавање и преобликовање похабаних столица, клупа, столова, ормана, зидова, прозорских оквира, стаклених површина, стубова; лепљење и уметање различитих материјала; израда витража, лустера, лампи, асамблажа, мозаика; Обликовање простора у делу учионице или простору школе. Посебни садржаји: Терапија путем уметности: психологија боје; Биодекорација стубова и зидова или зелених површина; Дизајн светла, обликовање простора светлом; Декорација зидова: рад са шаблонима и пројектором, називи	На почетку теме ученике упознати са циљевима и исходима наставе, односно учења, планом рада и начинима оцењивања **Место реализације наставе:** одговарајући кабинет; школски простор. **Препоруке за реализацију наставе:** ученике мотивисати визуелним примерима; према потреби поделити ученике у парове или мање тимове; у раду користити еколошке боје и лакове; обликовање простора може бити заједнички рад на нивоу одељења, разреда или школе; подстицати ученике да процењују свој рад и радове других; по завршетку теме објавити радове свих ученика на сајту/профилу школе. **Интернет:** http://www.arteco.com/ http://www.skifurniture.com http://www.bikefurniture.com/http://freshome.com/ http://www.instructables.com/id/DIY-Vinyl-Wall-Art/ http://comeuptomyroom.com/ http://www.apartmentherapy.com/ http://www.alldriftwoodfurniture.com/driftwood_tables.html http://www.fauxfinish.com/FauxFinish/faux-appetite-design.htmhttp://bhousedesain.com/ http://azmyarch.com/ http://www.google.rs/images

			боја, механичко мешање боја, нијансе, психологија боје; Ленд арт; Амбијентална музика.	http://home.rebstech.com/cool-wall-painting/ http://inter1or.com/decoration/tag/office-chairs/ http://homes-designing.com/decorate/decoration/old-furniture-new-life/ http://www.nobleparkps.vic.edu.au/art_show_2008.htm http://www.salvationsct.com/furniture.htm http://www.stylehive.com/tag/rustic_furniture http://www.flickr.com/photos/29371360@N00/272362405/ http://www.dezignwithaz.com/ http://www.bhajanhunjan.com/wp/?page_id=798 http://www.conceptualgardens.co.uk/
Стрип	Формирање целовите слике о стрипу као савременом уметничком медију;	препозна уметнички цртеж у стрипу; опише традиционални поступак цртања стрипа; нацрта ликовно-графички рад;	Појмови: стрип, манга, чиби, графички роман; Развојни пут стрипа, различите функције стрипа кроз историју; Школе стрипа: америчка и јапанска, француско-белгијска, енглеска, италијанска карактеристике, типични представници, међусобни утицаји, популарност школа и аутора код нас и у свету; Фестивали стрипа, музеји, друштва; Утицај стрипа на уметничке правце, културу и друштво; Оријентациони избор аутора: RodolpheTopffer, WaltDisney, OsamuTezuka, RichardOutcault, SteveDitko, AlanMoore, FrankMiller, Moebius, MasashiKishimoto, KojiMorimoto, HiromuArakawa, MatsuriHino, TakeshiObata, Марко Стојановић, Бане Керац, Влада Весовић, Саша Ракезић, Алекса Гајић, Зоран Јањетов; Традиционални прибор и поступак израде; рачунарски програми и	На почетку теме ученике упознати са циљевима и исходима наставе/учења, планом рада и начинима оцењивања. **Место реализације наставе:** одговарајући кабинет. **Препоруке за реализацију наставе:** направити поређење између америчког, европског и јапанског стрипа; указати ученицима на могуће смерове цртања и читања стрипа; разговарати о утицају јапанског стрипа на савремени европски стрип и анимирани филм; објаснити ученицима разлику између карикатуре и уметничког стрипа; више пажње посветити графичком роману као књижевно-графичкој форми; на репрезентативним примерима указати ученицима на ликовни рукопис, композицију, покрет, скраћење, сенку; упутити ученике како да увежбавањем постигну препознатљив стил и са једноставним, непрофесионалним цртежом; по могућности организовати гостовање професионалних цртача стрипа како би ученици стекли целокупну слику о теми; упутити заинтересоване ученике на електронске уџбенике, школе стрипа и рачунарске програме;

			графичке табле; Израда табле стрипа, стрип јунака, корица за графички роман, израда одељенског фанзина; илустрација одломака приче, песме, филма... традиционалним или савременим техникама. Посебни садржаји: Анимирани филм; Израда сценарија за стрип, графички роман, рачунарску игрицу или анимирани филм; Студија фигуре у покрету; Колекција одеће, обуће или накита инспирисана стрипом; Музика у анимираном филму.	тема може да се реализује као одељенски рад – израдом табле стрипа на хамеру, уцртавањем или лепљењем појединачних цртежа; по завршетку теме приказати радове свих ученика у простору школе и заједнички одабрати радове за објављивање на сајту/профилу школе. **Интернет:** http://en.wikipedia.org/wiki/European_comics http://www.seecult.org/ http://www.comicartdepot.com/ http://www.linesandcolors.com/ http://www.filetransit.com/screenshot.php?id=79391 http://ideja.forum-express.net/t2093-manga http://www.dereksantos.com/comicpage/
Знаменити српски уметници	Упознавање са знаменитим српским уметницима и разумевање значаја њихових дела;	наведе неколико знаменитих српских уметника; објасни значај одабраног уметника; уради оригиналан визуелни приказ живота и/или дела одабраног уметника;	Знаменити српски уметници, избор наставника; Израда оригиналног, нетрадиционалног ликовног приказа живота и/или дела српског уметника по избору ученика: презентација, графичка прича, колаж, инсталација; комбинација текста, илустрација и фотографија; видео-рад, анимација; Разговор о значају, животу и делу одабраних уметника. Посебни садржаји: Израда монографије одабраног уметника, одељенски рад; Терапија путем уметности: организовање гостовања професионалних уметника у болницама и домовима за старе; организовање ликовне радионице.	На почетку теме ученике упознати са циљевима и исходима наставе/учења, планом рада и начинима оцењивања. **Место реализације наставе:** одговарајући кабинет. **Препоруке за реализацију наставе:** направити сажет приказ живота и дела одабраних уметника; поредити сензибилитет одабраних уметника; упутити ученике на доступне изворе информација; по завршетку теме приказати радове свих ученика у простору школе и заједнички одабрати радове за објављивање на сајту/профилу школе.

Трагом наслеђа	Оспособљавање ученика за израду промотивног рада;	прикупља информације из различитих извора; дискутује о знаменитостима краја; уради промотивни ликовни рад;	Значај квалитетне промоције у будућој професији; Истраживање културних, историјских и природних знаменитости краја: обилазак околине, обилазак локалних галерија и музеја; истраживање стручне литературе, интернета, архиве, новинских чланака; разговори са одговарајућим профилом стручњака, наставницима, родитељима, фамилијом; интервјуи, анкете; проучавање и прављење фото и писане документације; Оријентациони избор тема у оквиру пројекта: природне одлике, историја, културно-историјски споменици, манифестације, спорт, уметност, туризам, делатности, стари занати, обичаји и веровања, знаменити људи, одевање кроз историју, архитектура, кулинарство, музика; Дизајн промотивног материјала; Израда промотивног спота, презентације, брошуре, плаката, илустрованих прича, разгледница, паноа за промовисање културно-историјских и природних знаменитости краја. <u>Посебни садржаји</u>: Промоција професије; Промоција школе; Промоција одељења; Терапија путем уметности: поставка изложбе, организовање промоције радова путем интернета и штампе; Маркетинг и брендови.	На почетку теме ученике упознати са циљевима и исходима наставе/учења, планом рада и начинима оцењивања. **<u>Место реализације наставе</u>:** одговарајући кабинет; библиотека; локална заједница. **<u>Препоруке за реализацију наставе</u>:** тему обрадити као одељенски пројекат; мотивисати ученике атрактивним визуелним примерима; омогућити ученицима неспутано изношење предлога ликовних решења; по завршетку теме објавити рад на сајту/профилу школе.

Необична уметност	Подстицање иновативности у ликовном изражавању ;	предложи нетрадиционални материјал за рад; уради ликовни рад од нетрадиционалног материјала; образложи избор материјала имотива;	Визуелни приказ: необичне идеје, уметничка дела на неуобичајеној подлози или однеуобичајених материјала; Оријентациони избор уметника: JulianBeever, GuidoDaniele, Jim Denevan, RichardLong, Daniel Baumann, OlafurElasson, MichaeldeBroin, AgataOlek, HangNga, MathierCollos, RebeccaMurtaugh, Jonathan Borofsky, LiviodeMarchi, ChakaiaBooker, ChoiJungHyun, MargaretBenyon, Jennifer Maestre, NathanSawaya, Baptiste Debombourg, Toge-NYC, Ran Hwang, DonLucho, Scott Gundersen, SydneyCash, Scott Hove, Evan Blackwell, Jean-Luc Cornec, Jason Hackenwerth, Jasonde Caires Taylor, Shinichi Marayama, Joan Dulla, Janet Echelman, Alain Guerra, Lara Schnitger, Maurizio Savini, Renata Memole, Neraldo de la Paz, Elisabeth Higgins O`Connor, Carabosse ; Израда ликовних радова од неуобичајених материјала.	На почетку теме ученике упознати са циљевима и исходима наставе/учења,планом рада и начинима оцењивања. **Место реализације наставе:** дговарајући кабинет. **Препоруке за реализацију наставе:** изуелним примерима, разговором и асоцијацијама мотивисатиученике да осмисле оригиналне предлоге; ема потреби поделити ученике у парове или мање тимове; дстицати ученике да процењују свој рад и радове других; о завршетку теме приказати радове свих ученика у просторушколе, заједнички одабрати радове за објављивање на сајту/профилу школе. **Интернет:** www.myunusual www.creativity-portal.com www.dornob.com www.flatrock.org www.webcoist.com www.weburbanist.com http://weburbanist.com/2009/01/08/food-art-and-food-artists/ http://www.darkroastedblend.com/2009/04/pasta-monster-and-other-strange-food.html http://www.collthings.co.uk/2008/12/cool-food-art.html http://www.agilitynut.com/h/bh.html http://www.jennifermaestre.com/portfolio.php http://karenswhimsy.com http://www.lostateminor.com/2009/08/06/scott-hoves-cakeland/http://www.greenpiecewireart.com/ http://www.jeffbots.com http://www.deepapanchamia.com/

Архитектура Србије	Упознавање са одликама архитектуре на тлу Србије; Формирање позитивног става према очувању културног наслеђа;	наведе неколико значајних споменика и грађевина у Србији; објасни значај очувања знаменитих грађевина и споменика; уради ликовни рад са стилским одликама локалне архитектуре;	Знаменити споменици и зграде – обележја светских градова; Сакрална архитектура Србије; Замкови, утврђења и палате Србије; Световна архитектура Србије: типови старих српских кућа, знаменити објекти XIX и XX века; Споменици, фонтане, паркови и парковске скулптуре; Значај очувања знаменитих грађевина и споменика; Израда скица за викендицу, викенд-насеље, етно-село, наменске објекте, реконструкција замка или утврђења, скица за рељефе, тргове, ограде, прозорска окна и друге елементе екстеријера, споменике и скулптуре у пленеру... Посебни садржаји: Истраживање: римска насеља на тлу Србије; Повезивање ученика путем интернета са вршњацима из другог места у Србији, размена фотографија и информација о архитектури, споменицима и парковима; Осмишљавање туристичке туре;	На почетку теме ученике упознати са циљевима и исходима наставе/учења, планом рада и начинима оцењивања. **Место реализације наставе:** одговарајући кабинет; локална заједница. **Препоруке за реализацију теме:** излагање прилагодити сазнајним могућностима и интересовањима ученика, приказати само карактеристичне примере; препоручује се обилазак родног места или локалног окружења, фотографисање објеката и споменика, скицирање фасада и споменика, разговор о елементима архитектуре, стиловима, фасадама, стубовима, фонтанама, споменицима; подстицати ученике да процењују свој рад и радове других; по завршетку теме приказати радове свих ученика у простору школе и заједнички одабрати радове за објављивање на сајту/профилу школе. **Интернет:** http://www.greatbuildings.com/

Уличнауметност	Препознавање уметничких вредности у супкултури; Формирање одговорног односапрема очувању здравља и окружења;	препозна естетске и идејне вредностиуличне уметности; наведе материјале штетне поздравље и мере заштите; уради скицу за мурал или графит;	Појмови: улична уметност, мурали, графити,тагирање; Видови уличне уметности: мурали, графити,стикери, инсталације; Историјат графита, легални графити,графити у галеријама; Дискусија: намера уметника, идеје, поруке,ставови, емоције, стилови; тагирање по културно--историјским споменицима, знаменитимзградама, приватној својини, радовима уметника; Материјали, опасност по здравље и околину,мере заштите; Оријентациони избор уметника, уметничкихгрупа и пројеката: EdgarMueller, JulianBeever, KurtWenner, JeroenKoolhaas – DreUrhahn, ErnestoNeto, MarkJenkins, PeterGibson, DavidChoe, Cityzenkane, Belx2, LadyPink, KeithJive, Baer, RasTerms, JonReiss(Bombit-документарни филм), Blu (одабранирадови), RinpaEshidan, ReverseGraffitiProject; Израда скице за мурал или графит традиционалним материјалима или урачунарском програму. Посебни садржаји: Истраживање: улична култура, музика иплес; Пантомима; Знамените грађевине Србије; Израда документарног филма.	На почетку теме ученике упознати са циљевима и исходима наставе/учења,планом рада и начинима оцењивања. **Место реализације наставе:** одговарајући кабинет. **Препоруке за реализацију теме:** разговарати о томе шта један графит чини уметничким и оразличитим доживљајима посматрача; радове урађене у рачунарском програму треба одштампати како би учениципо њима урадили слободоручни цртеж уз додавање оригиналних детаља; у складу са могућностима, реализовати скицу еколошким бојама наоштећеном зиду школе или у окружењу; подстицати ученике да процењују свој рад и радове других; по завршетку теме приказати радове свих ученика у просторушколе и заједнички одабрати радове за објављивање на сајту/профилу школе. **Интернет:** http://www.graffiti.org/ http://www.barcelonastreetart.net/ http://www.unurth.com/ http://www.xmarkjenkinsx.com/outside.html http://artradarjournal.com/2010/01/21/what-is-street-art-vandalism-graffiti-or-public-art-part-i/ http://www.metanamorph.com http://www.european-street-painting.com http://www.toxel.com/inspiration/2008/09/15/pedestrian-street-art-by-peter-gibson/ http://www.heatheronhertravels.com/crimes-of-passion-street-art-on-show-in-bristol/http://weburbanist.com http://graffiti.playdo.com/ http://www.carolynrydercooley.com/photo440.html http://been-seen.com/index.php/articles/passport/creative-subways-around-the-world

Времеплов	Формирање опште слике о променама у уметности током историје.	наведе узроке промена у уметности током историје; прикаже ликовним радом специфичност одабраног историјског периода.	Свакодневни живот, проналасци, открића, важни историјски догађаји и личности, одевање, намештај, архитектура, ликовна уметност, музика, позориште, плес, спорт, забава... од критско-микенске културе до краја XX века; Ликовни приказ историјског периода по избору ученика; израда маски, костима, шешира, перика, декорација, скица за употребне предмете ... Посебни садржаји: Пројекат свих одељења, тематска забава – реконструкција одабраног периода: израда сценографије, костима, маски, фризура, шминке, избор музике, концерт, наступ хора, представа, плес, луткарско позориште...	На почетку теме ученике упознати са циљевима и исходима наставе/учења, планом рада и начинима оцењивања. **Место реализације наставе:** одговарајући кабинет. **Препоруке за реализацију наставе:** приказати визуелну презентацију појединачних историјских периода, изнети само кључне информације и карактеристичне примере; разговарати о томе како су историјски догађаји, развој технологије и открића утицали на промене у естетици и уметности ; омогућити ученицима неспутано изношење мишљења и идеја; по завршетку теме приказати радове свих ученика у простору школе и заједнички одабрати радове за објављивање на сајту/профилу школе. **Интернет :** http://www.historyworld.net/ http://www.hyperhistory.com/ http://www.eyewitnesstohistory.com http://www.britannica.com/ http://www.fashion-era.com/ http://www.essentialsofmusic.com/ http://www.theatrehistory.com/

КОРЕЛАЦИЈА СА ДРУГИМ ПРЕДМЕТИМА

Музичка култура- Српски језик и књижевност- Историја- Хемија- Математика- Рачунарство и информатика

Назив предмета:	**МУЗИЧКА КУЛТУРА**
Годишњи фонд часова:	**32**
Разред:	**други**
Циљеви предмета	Оспособљавање ученика за разликовање обележја стилова различитих музичких жанрова; Развијање свести о значају и улози музичке уметности кроз развој цивилизације и друштва; Оспособљавање ученика за уочавање разлика и сличности између наше и других традиција и култура у домену музике; Унапређивање естетских критеријума код ученика; Развијање навика код ученика за праћење културно-уметничких манифестација у локалној средини и путем електронских медија (концерти,телевизија, филм, интернет); Оспособљавање ученика за самостално истраживање стручне литературе, архиве, медијатеке, интернета; Подстицање уметничког развоја и усавршавања у складу са индивидуалним интересовањима и способностима.

ТЕМА	***ЦИЉ***	**ИСХОДИ** По завршетку теме ученик ће бити у стању да:	**ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ ПО ТЕМАМА**	**НАЧИН ОСТВАРИВАЊА ПРОГРАМА**
Класична музика (општа музичка анализа и теорија кроз слушање музике)	Оспособљавање ученика за разликовање музичких стилова од првобитне заједнице до 21. века. Развијање навика за слушање уметничке музике. Оспособљавање уочавања разлика композиција по карактеру Формирање музичког укуса и адекватног музичког експресивног доживљаја музичког дела приликом слушања(аудио апаратима и уживо на концертима)	Препознаје и разликује одлике стилова у музичком изражавању од првобитне заједнице до данас. Испољава потребу за свакодневним слушањем музике и на основу тога формира трајно интересовање према музици уопште Препознаје одслушане композиције уз познавање њихових аутора као и у односу на време настанка. Експресивно,аутономно доживљава карактер одслушане композиције Поседује адекватан музички укус. Самоиницијативно посећује концерте и друге музичке манифестације . .	Значај музике у животу и друштву:***првобитна ајединица,стари век*** и развој музике у ***средњем веку***(духовна и световна музика) - Грегоријански корал,Византијско певање,Кир Стефан Србин:Нињa сили. ***Ренесанса и барок***: Палестрина Л.:*Огни белта,* Вивалди А.:*4 годишња доба,* Хендл Г.Ф.:*Месија(Алелуја*),Бах Ј.С.:*Токата и фуга d – mol,Брандебуршки концерт бр.3 G – dur* ***Класицизам:*** Хајдн Ј.:*Симфонија изненађења* бр 94.G – dur,Моцарт В.А.:*Симфонија бр.40.G-dur,Реквијем,Мала ноћна музика,Турски марш,*Бетовен Л.В.:*5. и 9. симфонија,За Елизу,Месечева соната,* ***Романтизат*** Менделсон Ф.:*Свадбени марш,*Шопен Ф.:*Валцер des-dur*,Брамс Ј.:*Мађарске игре по избору*,Сметана Б.:*Влтава*,Дворжак А.:*Симфонија из новог света*	На почетку теме ученике упознати са циљевима и исходима наставе / учења, планом рада и начинима оцењивања. **Облици наставе** Предмет се реализује кроз**теоријску наставу** **Место реализације наставе** Настава се реализује у учионици **Препоруке за реализацију наставе** Користити сва доступна наставна средства Користити мултимедијалне презентације Упућивати ученике да користе интернет и стручну литературу Примењивати индивидуални рад, рад у паровима и рад у мањим групама Континуирано упућивати ученике на присуство музике у свакодневном животу, примену у пракси и другим наставним предметима **Оцењивање**

			Импресионизам Дебиси К.:*Прелид за поподне једног пауна*,Равел М.: *Болеро* ***Музика хх века*** Шостакович:*Камерна симфонија*,Прокофјев С.:*Ромео и Јулија*,Шенберг,Стравински,Веберн	Вредновање остварености исхода вршити кроз: праћење остварености исхода тестове знања **Оквирни број часова по темама** класична музика (10 часова) опера и балет;оперета и мјузикл (6 часова) традиционална музика(6 часова) џез и блуз музика(4 часа) филм и филмска музука (4часа) хор (5 часова)
Опера и балет Оперета и мјузикл	Значај корелације између текста, музичког и сценског извођења Оспособљавање ученика за препознавање и разликовање разних типова опере кроз историју	Разуме међусобну повезаност текста, музике и покрета. Разликује музичко сценска дела према периоду настанка. Препознаје историјско културни амбијент у коме су настала поједина дела	***опере***:Бизе Ж.: *Кармен*,Верди Ђ.:*Трубадур*,Росини Ђ.:*Севиљски берберин*,Пучини: *Тоска,Боеми,* ***балети*** Чајковски П.И.:*Лабудово језеро*,*Успавана лепотица*,Прокофјев С.:*Ромео и Јулија* ***оперете*** Штраус Ј.:*Слепи миш* ***Мјузикли***:Цигани лете у небо,Коса,Мама Миа,Чикаго..	
Традиционална музика(народне песме,игре,плесови)	Оспособљавање ученика за препознавање и разликовање културе итрадиције како свог тако и других народа Развијање естетских критеријума код ученика Развијање способности уочавања утицаја народног стваралаштва на уметничко стваралаштво.	Препознаје естетске вредности у култури свог и народа других земаља уочавањем карактеристичних обележја музике светскенародне баштине. Сагледава и вреднује утицај народног стваралаштва науметничко стваралаштво.	Изворно певање традиционалних композиција са нашег и суседних подручја.Кола и народне игре Србије и суседних земаља. Мокрањац Ст.Ст.:Р*уковети,* Тајчевић М.: *Охридска легенда* Народна музика интегрисана у забавну,електронску,џез и разне алтернативне правце. Извођачи: Биљана Крстић,састав Балканика,Слободан Тркуља, Василиса, Кирил Џајковски...	

Џез и блуз музика Филм и филмска музика	Способност препознавања критеријумакоји се односе на ритмичку строгост и импровизовање мелодије као карактеристика одређене врсте музике(џез,блуз) Способности разликовања боје звука различитих инструмената као и њихових састава.	Препознаје критеријуме који се односе на начине настајања мелодијско ритмичких образаца раличитих музичких жанрова. Разликује боју звука различитих инструмената,као и њихов визуелни изглед Разликује саставе извођача(Соло глас-хор,Соло инструмент-камерни састав-оркестар)	***Џез и блуз***: Луис Армстронг,Мајлс Дејвис; Били Холидеј;ЏонКолтрејн,Чарли Паркер, Јован Маљоковић ***Филм***: Моцарт ***филмска музика***: Е.Мориконе: музика из филмова:*Амелија Пулен,Титаник,Ватрене улице,Клавир...*	
Хорско	Оспособљавање ученика зазаједничко извођење	Препознаје и реализује елементе заједничког музицирања	слободан избор композиција према могућностима извођача	

КОРЕЛАЦИЈА СА ДРУГИМ ПРЕДМЕТИМА

Ликовна култура
Физичко васпитање
Српски језик и књижевност
Математика
Екологија и заштита животне редине
Географија
Верска настава
Грађанско васпитање

2.2.4.5. ОБАВЕЗНИ СТРУЧНИ ПРЕДМЕТИ

А2: ОБАВЕЗНИ СТРУЧНИ ПРЕДМЕТИ
ЗДРАВСТВЕНА КУЛТУРА

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

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

2. ЦИЉЕВИ ПРЕДМЕТА

- Стицање знања о основним принципима савремене заштите здравља, превентивним активностима које су најефикасније у заштити здравља становништва;
- Стицање знања о хигијенским принципима на основу којих ученици формирају позитиван став са циљем да се усвоји и увек примењује здраво понашање - здрав стил живљења, као основа за очување здравља;
- Стицање знања и усвајање вештина о указивању неодложне помоћи животно угроженим лицима у непредвиђеним задесним ситуацијама.

3. НАЗИВ И ТРАЈАЊЕ ТЕМЕ/МОДУЛА

Разред: први

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

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

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

Трајање теме/модула: **19 часова**

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

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

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

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

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

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

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

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

ЦИЉЕВИ ТЕМЕ/МОДУЛА	**ИСХОДИ ТЕМЕ/МОДУЛА** По завршетку модула ученик ће бити у стању да:	**ОБАВЕЗНИ И ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ ТЕМЕ/МОДУЛА**	**ПРЕПОРУЧЕНЕ АКТИВНОСТИ И НАЧИН ОСТВАРИВАЊА ТЕМЕ/МОДУЛА**
• Стицање знања о дејству штетних нокси и других фактора у радној средини који доводе до нарушавања здравља; • Стицање знања о превенцији професионалних обољења и трауматизма.	• наведе факторе и штетне ноксе које утичу на здравље у радној средини; • објасни последице деловања штетних фактора у радној средини; • опише значај умора, замора и премора код појединих врста рада; • примени хигијенске методе за обнављање радне способности; • наведе и примени правила санитарно хигијенског надзора • примени превентивне мере у циљу очувања здравља и спречавања професионалних болести и професионалног трауматизма.	• Утицај радне средине и процеса рада на здравље; • Подела и значај штетних нокси радне средине; • Појава умора, замора и премора код појединих врста послова и хигијенске методе за обнављање радне способности; • Хигијенски захтеви рада за омладину, жене, инвалиде и стара лица; • Санитарно-хигијенски надзор услова у радној средини; • Санитарно-хигијенски надзор запослених; • Превенција професионалних обољења и професионалног трауматизма.	На почетку теме ученике упознати са циљевима и исходима наставе/учења, планом рада и начинима оцењивања. **Облици наставе** **теоријска настава 7 часова** **Подела одељења на групе** Одељење се не дели на групе **Методе наставе:** Избор метода и облика рада за сваку тему одређује наставник у зависности од наставних садржаја, способности и потреба ученика, материјалних и других услова. Користити вербалне методе (метода усменог излагања и дијалошка метода), методе демонстрације, извршење задатка, презентација израде радног задатка ,текстуално-илустративне методе. **Место реализације наставе** Теоријска настава се реализује у учионици **Оцењивање** У настави оријентисаној ка достизању исхода прате се и вреднују процес наставе и учења, постигнућа ученика (продукти учења) и сопствени рад. Да би вредновање било објективно и у функцији учења, потребно је ускладити нивое исхода и начине оцењивања. **Оцењивање наученог (сумативно)** Ученик се оцењује на основу: - усмене провере постигнућа, - писмене провере - практичног рада, - извештаји, - есеја **Оцењивање за учење (формативно)** Ученик се оцењује на основу: - посматрање, - контролне вежбе, - дијагностички тестови, - самоевалуација, - вршњачко оцењивање - практичне вежбе

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

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

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

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

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

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

КУВАРСТВО

1. ОСТВАРИВАЊЕ ОБРАЗОВНО-ВАСПИТНОГ РАДА – ОБЛИЦИ И ТРАЈАЊЕ

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

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

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

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

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

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

[2]Када се програм реализује по дуалном моделу

2. ЦИЉЕВИ ПРЕДМЕТА

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

3. НАЗИВ И ТРАЈАЊЕ ТЕМЕ/МОДУЛА

Разред: први; **468 часова**

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

Разред: други **666 часова**

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

Разред: трећи **660 часова**

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

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

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

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

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

ИСХОДИ ЗА НАСТАВУ У БЛОКУ

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

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

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

б) Препоруке за реализацију наставе [2] :

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

Оцењивање

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

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

Оцењивање за учење (формативно)

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

Оцењивање наученог (сумативно)

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

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

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

Вредновање остварености исхода вршити кроз:

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

Назив модула:	**Термичке - топлотне обраде намирница ПРВИ РАЗРЕД**
Трајање модула:	**48 часова**

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

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

б) Препоруке за реализацију наставе [2] :

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

Оцењивање

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

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

Оцењивање за учење (формативно)

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

Оцењивање наученог (суматив но)

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

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

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

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

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

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

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

б) Препоруке за реализацију наставе [2] :

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

Оцењивање

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

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

Оцењивање за учење (формативно)

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

Оцењивање наученог (сумативно)

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

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

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

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

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

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

б) Препоруке за реализацију наставе [2] :

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

Оцењивање

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

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

Оцењивање за учење (формативно)

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

Оцењивање наученог (сумативно)

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

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

Вредновање остварености исхода вршити кроз:

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

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

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

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

б) Препоруке за реализацију наставе [2] :

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

Оцењивање

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

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

Оцењивање за учење (формативно)

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

Оцењивање наученог (сумативно)

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

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

Међупредметно повезивање:
Здравствена култура, исхрана, хемија, географија

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

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

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

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

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

б) Препоруке за реализацију наставе [2] :

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

Оцењивање

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

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

Оцењивање за учење (формативно)

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

Оцењивање наученог (суматívно)

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

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

Вредновање остварености исхода вршити кроз:

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

Назив теме/модула:	**Топла предјела ДРУГИ РАЗРЕД**
Трајање теме/модула:	**180 часова**

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

- сицилијен,
- карли бред

Крокети од:

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

Суфлеи/ пудинзи са

- сиром;
- печуракама;
- спанаћем.

Топла предјела од рибе:

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

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

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

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

б) Препоруке за реализацију наставе [2] :

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

Оцењивање

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

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

Оцењивање за учење (формативно)

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

Оцењивање наученог (сумативно)

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

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

Вредновање остварености исхода вршити кроз:

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

.

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

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

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

Јела од рибљег меса:

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

Јела од дивљачи:

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

Од изнутрица:

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

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

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

б) Препоруке за реализацију наставе [2] :

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

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

Оцењивање

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

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

Оцењивање за учење (формативно)

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

Оцењивање наученог (сумативно)

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

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

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

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

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

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

б) Препоруке за реализацију наставе [2] :

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

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

Оцењивање

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

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

Оцењивање за учење (формативно)

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

Оцењивање наученог (сумативно)

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

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

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

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

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

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

б) Препоруке за реализацију наставе [2] :

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

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

Оцењивање

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

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

Оцењивање за учење (формативно)

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

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

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

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

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

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

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

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

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

б) Препоруке за реализацију наставе [2] :

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

Оцењивање

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

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

Оцењивање за учење (формативно)

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

Оцењивање наученог (сумативно)

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

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

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

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

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

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

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

б) Препоруке за реализацију наставе [2] :

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

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

Оцењивање

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

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

Оцењивање за учење (формативно)

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

Оцењивање наученог (сумативно)

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

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

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

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

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

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

б) Препоруке за реализацију наставе [2] :

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

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

Оцењивање

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

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

Оцењивање за учење (формативно)

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

Оцењивање наученог (сумативно)

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

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

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

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

- ***Руска кухиња***

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

- ***Итаијанска кухиња***

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

- ***Кинеска кухиња***

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

- ***Кухиња земаља Магреб-а***

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

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

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

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

б) Препоруке за реализацију наставе [2] :

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

Оцењивање

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

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

• **Турска кухиња**

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

• ***Грчка кухиња***

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

• ***Индијска кухиња***

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

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

Оцењивање за учење (формативно)

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

Оцењивање наученог (суматив но)

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

Вредновање остварености исхода вршити кроз:

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

- ***Јапанска кухиња***

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

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

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

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

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

б) Препоруке за реализацију наставе [2] :

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

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

Оцењивање

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

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

Оцењивање за учење (формативно)

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

Оцењивање наученог (сумативно)

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Назив предмета:	**ПРЕДУЗЕТНИШТВО**
Годишњи фонд часова:	**60 часова**
Разред:	**трећи**
Циљеви предмета	– Развијање пословних и предузетничких знања, вештина и понашања; – Развијање предузетничких вредности и способности да се препознају предузетничке могућности у локалној средини и делује у складу са тим; – Развијање пословног и предузетничког начина мишљења; – Развијање свести о сопственим знањима и способностима и даљој професионалној орјентацији; – Оспособљавање за активно тражење посла (запошљавање и самозапошљавање); – Оспособљавање за израду једноставног плана пословања мале фирме; – Мултидисциплинарни приступ и оријентација на праксу; – Развијање основе за континуирано учење; – Развијање одговорног односа према очувању природних ресурса и еколошке равнотеже.

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

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

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

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

ПРОФЕСИОНАЛНА ПРАКСА

1. ОСТВАРИВАЊЕ ОБРАЗОВНО-ВАСПИТНОГ РАДА – ОБЛИЦИ И ТРАЈАЊЕ

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

2. ЦИЉЕВИ ПРЕДМЕТА

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

3. НАЗИВ И ТРАЈАЊЕ МОДУЛА

Разред: први и други

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

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

Назив модула:	**Фондови и сосови - први разред**		
Трајање модула:	**12 часова**		
ЦИЉЕВИ МОДУЛА	**ИСХОДИ МОДУЛА** По завршетку модула ученик ће бити у стању да:	**ОБАВЕЗНИ И ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ МОДУЛА**	**ПРЕПОРУЧЕНЕ АКТИВНОСТИ И НАЧИН ОСТВАРИВАЊА МОДУЛА**
• Оспособљавање ученика за припрему, примену и издавање фондова и сосева .	• дефинише фондова- сосове; • наведе врсте фондова-сосова; • разликује нормативе за фондове- сосове; • описује начине припреме намирница за фондове- сосове; • наведе примену фондова у куварству; • наведе примену фондова-сосова; • комбинује технике термичке обраде; • припреми фондове- сосове; • одржава јела до сервирања; • сервира фондове-сосове • комбинује сосове са јелима.	<u>Фондови и сосеви топле кухиње</u> Индивидуална припрема: • радног простора; • потребних намирница; • потребног инвентара и алата; • основних сосова: – еспањол, – пилећи и телећи велуте, – бешамел, – холандез, – бернез. • од њих изведених сосова топле кухиње: – Мадера, Порто, Ловачки сос; – Пилећи и телећи велуте сос и Сиprем сос; – Крем сос, Морнеј и Субиз сос; – Муслин и Микадо сос; – Шорон сос • примена истих; • правилно чување до примене и сервирања. <u>Основни сосеви и од њих изведени сосеви хладне кухиње</u> Индивидуална припрема: • радног простора; • потребних намирница; • потребног инвентара и алата; • фондова – мајонез – винегрет – аспик	Ученике упознати са циљевима и исходима наставе / учења, планом рада и начинима реализације и вредновања . **<u>Облици наставе</u>** настава у блоку Професионална пракса се реализује по завршетку наставе у трајању од 30 часова, и то: 5 дана по 6 часова до 15. августа. **<u>Подела одељења на групе</u>** Одељење се дели у групе при реализацији наставе у блоку **<u>Место реализације:</u>** • настава у блоку се реализује у школској радионици/ кабинету, или угоститељском објекту. **<u>Препоруке за реализацију наставе</u>** • Инсистирати на уредности и прецизности у раду • Инсистирати на примени прописа заштите здравља и животне средине • У току професионалне праксе ученици су обавезни да воде дневник практичног рада **<u>Оцењивање:</u>** --У настави оријентисаној ка достизању исхода прате се и вреднују процес наставе и учења, постигнућа ученика (продукти учења) и сопствени рад. Да би вредновање било објективно и у функцији учења, потребно је ускладити нивое исхода и начине оцењивања. **Оцењивање за учење (формативно)** - Свака активност је прилика за процену напредовања и давања повратне информације (формативно проверавање), а ученике треба оспособљавати да процењују сопствени напредак у остваривању исхода предмета.За формативно оцењивање добро је користити:посматрање, контролне вежбе, дијагностички тестови, дневници рада ученика, самоевалуација, вршњачко оцењивање, практичне вежбе **Оцењивање наученог (сумативно)** Сумативно оцењивање је вредновање постигнућа ученика на крају сваке реализоване теме. Када је у питању практичан рад, може се применити чек листа у којој су приказани нивои постигнућа ученика са показатељима

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

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

Вредновање остварености исхода се врши кроз:

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

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

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

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

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

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

Вредновање остварености исхода се врши кроз:

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

Назив модула: **Трајање модула:**	**Бистре и густе супе, чорбе - други разред** **12 часова**		
ЦИЉЕВИ МОДУЛА	**ИСХОДИ МОДУЛА** По завршетку модула ученик ће бити у стању да:	**ОБАВЕЗНИ И ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ МОДУЛА**	**ПРЕПОРУЧЕНЕ АКТИВНОСТИ И НАЧИН ОСТВАРИВАЊА МОДУЛА**
• Оспособљавање ученика за припрему, примену и издавање бистрих и густих супа и чорби. • Оспособљавање ученика за израду основних калкулација.	• дефинише бистре и густе супе, чорбе; • наведе врсте бистрих и густих супа, чорби; • разликује нормативе за бистре и густе супе, чорбе; • описује начине припреме намирница за бистре и густе супе, чорбе; • припрема бистре и густе супе, чорбе; • разликује додатке за бистре и густе супе; • припрема додатке за бистре и густе супе, чорбе • одржава јела до сервирања; • сервира припремљена јела; • декорише припремљена јела;	**Бистре супе: појам, припрема и примена у куварству:** - супа од говеђег меса; - супа од кокошијег меса. • **Додаци за супе од:** теста: резанци, флекице, тарана од ливеног теста: целестино и фридато; гриза: кнедле од гриза и кнедле од цигерице; поврћа: жилијен. • **Појачане супе** консомеи: појам, припрема ипримена у куварству: консоме од говеђег меса, консоме од кокошијег месадодаци за консомее: печени: профитероле, бисквит са шунком и крутон; комбиновани: колберт. • **Густе супе** потажи: појам, подела, припрема и примена у куварству: велутеи: од пилећег меса, целера и артичока; пасирани потажи: од парадајза и од поврћа; непасирани потажи од: печурака и броколија. • **Чорбе: појам, подела, припрема и примена** рагу чорбе: од телећег меса, пилећег меса и јагњећег меса. • **Националне чорбе:** од телећег меса, пилећег меса и јагњећег меса на српски начин, мађарска гулаш чорба, рускиборшч,италијански минестрон.	Ученике упознати са циљевима и исходима наставе / учења, планом рада и начинима реализације и вредновања . **Облици наставе** **настава у блоку** Професионална пракса се реализује по завршетку наставе у трајању од 60 часова, и то: 10 дана по 6 часова до 15. августа. Професионална пракса се може реализовати и из 2 дела, сезонски, и то по завршетку првог полугодишта и по завршетку наставе на крају школске године, а у зависности од потреба привредних друштава. **Подела одељења на групе** Одељење се дели у групе при реализацији наставе у блоку **Место реализације:** • настава у блоку се реализује у школској радионици/ кабинету, или угоститељском објекту. **Оцењивање:** --У настави оријентисаној ка достизању исхода прате се и вреднују процес наставе и учења, постигнућа ученика (продукти учења) и сопствени рад. Да би вредновање било објективно и у функцији учења, потребно је ускладити нивое исхода и начине оцењивања. **Оцењивање за учење (формативно)** - Свака активност је прилика за процену напредовања и давања повратне информације (формативно проверавање), а ученике треба оспособљавати да процењују сопствени напредак у остваривању исхода предмета.За формативно оцењивање добро је користити:посматрање, контролне вежбе, дијагностички тестови, дневници рада ученика, самоевалуација, вршњачко оцењивање, практичне вежбе **Оцењивање наученог (сумативно)** Сумативно оцењивање је вредновање постигнућа ученика на крају сваке реализоване теме. Када је у питању практичан рад може се применити чек листа у којој су приказани нивои постигнућа ученика са показатељима испуњености, а наставник треба да означи показатељ који одговара понашању ученика. Вредновање остварености исхода се врши кроз: • праћење остварености исхода; • дневник практичне наставе који сваки ученик води за време професионалне праксе

Назив модула:	**Топла предјела - други разред**
Трајање модула:	**12 часова**

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

Вредновање остварености исхода се врши кроз:

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

Назив модула:	**Готова јела - други разред**
Трајање модула:	**24 часа**

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

- Сарма: од слатког и од киселог купуса, од зеља; - Пуњено поврће: пуњене паприке у парадајз сосу, пуњене тиквице у мирођија сосу; - Мусаке: од кромпира, од тиквица. • **Јела од рибљег меса**: - поширана риба, паприкаш од шарана, пијани шаран, смуђ на смедеревски начин.	професионалне праксе

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

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

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

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

2.2.4.6. ИЗБОРНИ СТРУЧНИ ПРЕДМЕТИ

Б2: ИЗБОРНИ СТРУЧНИ ПРЕДМЕТИ

Назив предмета: **ПОСЛОВНИ СТРАНИ ЈЕЗИК (пета година учења)**
Годишњи фонд часова: **64**
Разред: **Други**
Циљеви предмета: Развијање сазнајних и интелтктуалних способности и стицање позитивног односа према другим културама уз уважавање различитости и усвајање знања и умења потребних у комуникацији на страном језику у усменом и писаном облику, како у свакодневном животу тако и у пословном окружењу.

ЦИЉ	ИСХОДИ НА КРАЈУ ПРВОГ РАЗРЕДА Ученик ће бити у стању да:	ОБАВЕЗНИ И ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ	НАЧИН ОСТВАРИВАЊА ПРОГРАМА
СЛУШАЊЕ Оспособљавање ученика за разумевање усменог говора	• разуме краће спонтане дијалоге (до 7 реплика / питања и одговора), текстове са темама предвиђеним наставним програмом, које чује уживо, или са аудио-визуелних записа • разуме општи садржај и издвоји кључне информације из краћих и прилагођених текстова после 2-3 слушања • разуме и реагује на одговарајући начин на усмене поруке у вези са личним искуством и са активностима на часу (позив на неку групну активност, заповест, упутство, догађај из непосредне прошлости, планови за блиску будућност, свакодневне активности, жеље и избори, итд.).	**ОПШТЕ ТЕМЕ** Свакодневни живот (организација времена, послова, слободно време) Храна и здравље (навике у исхрани, карактеристична јела и пића у земљама света) Познати градови и њихове знаменитости, региони у матичним земљама Спортови и позната спортска такмичења Живот и дела славних људи XX века (из света науке, културе, спорта, музике) Медији (штампа, телевизија, интернет) Интересантне животне приче и догађаји Свет компјутера (распрострањеност, примена, корист и негативне стране) *Основна терминологија која се односи на послове из домена општих, правних и кадровских послова*	**Облици наставе** Предмет се реализује кроз следеће облике наставе: комуникативна настава страних језика уз примену техника рада у групама и паровима, додатних средстава у настави (АВ материјали, ИТ, игре, аутентични материјали, итд.), као и уз примену принципа наставе по задацима (task-based language teaching; enseñanza por tareas, handlungsorientierter FSU)
ПИСАЊЕ Оспособљавање ученика за писање краћих текстова различитог садржаја	• напише повезане реченице о неким свакодневним аспектима из свог окружења • напише краћи извештај, опис неког догађаја или резиме предходних дешавања или активности из личног искуства користећи свакодневне речи и фразе прилагођене комуникативној ситуацији • напише веома кратке формалне и неформалне текстове (до 80 речи) користећи стандардне и конвенционалне формуле писаног изражавања (писмо, обавештење, порука) • напише кратке и једноставне белешке у вези са тренутним потребама и плановима (списак за куповину, поруке, списак обавеза, записник) • пише електронске поруке, СМС поруке, учествује у дискусијама на блогу или форуму	**СТРУЧНЕ ТЕМЕ** • Занимања , описи послова и задужења у домену угоститељства • Врсте угоститељских објеката и описи услуга у угоститељству • Прибор и опрема за рад у угоститељском објекту • Врсте намирница, јела и посластица • Храна по регијама, одлике националних кухиња и обичаја у исхрани. • Начин сервирања хране и посластица • Мере одржавања хигијене и квалитета • Мере заштите и одржавања човекове околине • Читање, праћење и вођење прописане документација у домену струке	**Место реализације наставе** Настава се реализује у учионици или одговарајућем кабинету **Препоруке за реализацију наставе** слушање и реаговање на налоге и/или задатке у вези са текстом који чита наставник или који ученици чују са звучих записа рад у паровима, малим и великим групама (мини-дијалози, игра по уогама, симулације, итд.) мануалне активности (израда паноа, презентација, зидних новина, постера за учионицу или родитеље и сл.) дебате и дискусије примерене узрасту (Н.Б. дебате представљају унапред припремљене аргументоване монологе са
ГОВОР Оспособљавање ученика за кратко монолошко излагање и за учешће у дијалогу на страном језику	• усклађује интонацију, ритам и висину гласа са сопственом комуникативном намером и са степеном формалности говорне ситуације • поред информација о себи и свом окружењу описује у неколико реченица познату радњу или ситуацију		

	у садашњости, прошлости и будућности, користећи познате језичке елементе (лексику и морфосинтаксичке структуре) • препричава и интерпретира у неколико реченица садржај писаних, илустрованих и усмених текстова на теме предвиђене наставним програмом, користећи познате језичке елементе (лексику и морфосинтаксичке структуре) • у неколико реченица даје своје мишљење и изражава ставове (допадање, недопадање, итд.), користећи познате језичке елементе (лексику и морфосинтаксичке структуре).	• Пословна комуникација у писменој и усменој форми	ограниченим трајањем, док су дискусије спонтаније и неприпремљене интеракције на одређену тему) решавање «текућих проблема» у разреду, тј. договори и мини-пројекти
ЧИТАЊЕ Оспособљавање ученика за функционално читање и разумевање различитих, узрасно и садржајно примерених врста текстова ради информисања, извршавања упутстава и остварења естетског доживљаја (читање ради личног задовољства)	• разуме краће текстове (до 120 речи), који садрже велики проценат познатих језичких елемената, структуралних и лексичких, а чији садржај је у складу са развојним и сазнајним карактеристикама, искуством и интересовањима ученика • разуме и адекватно интерпретира садржај илустрованих текстова (стрипове,ТВ програм, распоред часова, биоскопски програм, ред вожње, информације на јавним местима итд.) користећи језичке елементе предвиђене наставним програмом.	**КОМУНИКАТИВНЕ ФУНКЦИЈЕ** Представљање себе и других Поздрављање (састајање, растанак; формално, неформално, специфично по регионима) Идентификација и именовање особа, објеката, боја, бројева итд.) Давање једноставних упутстава и команди Изражавање молби и захвалности Изражавање извињења Изражавање потврде и негирање Изражавање допадања и недопадања Изражавање физичких сензација и потреба Исказивање просторних и временских односа Давање и тражење информација и обавештења Описивање и упоређивање лица и предмета Изрицање забране и реаговање на забрану Изражавање припадања и поседовања Скретање пажње Тражење мишљења и изражавање слагања и неслагања Тражење и давање дозволе Исказивање честитки Исказивање препоруке Изражавање хитности и обавезности Исказивање сумње и несигурности	обимнији пројекти који се раде у учионици и ван ње у трајању од неколико недеља до читавог полугодишта уз конкретно видљиве и мерљиве производе и резултате развијање језичких вештина у домену језика струке, примењивањем истих стратегија учења као и код општег језика и користећи аутентичне или адаптиране стручне текстове (писане или усмене) прилагођене узрасту, нивоу знања језика и познавању струке у првом разреду заступљени су граматички садржаји који су већ обрађивани у основној школи, посебно они предвиђени у материјалима који описују нивое А1 и А2 на основу дескриптора Заједничког европског оквира за живе језике граматичка грађа предвиђена Програмом за први разред средње школе добија свој смисао тек када се доведе у везу са датим комуникатив-ним функцијама и темама, и то у склопу језичких активности разумевања (усменог) говора и писаног текста, усменог и писменог изражавања и медијације; полазиште за посматрање и увежбавање језичких законитости јесу усмени и писани текстови различитих врста, дужине и степена тежине; користе се, такође, изоловани искази, под условом да
СОЦИОКУЛТУРНА КОМПЕТЕНЦИЈА Стицање и овладавање социокултурним компетенцијама неопходним за писану и усмену употребу језика	у оквиру поља свог интересовања, знања и искуства, препозна и разуме сличности и разлике у погледу навика (вербална и невербална комуника-ција), обичаја, менталитета и институција које постоје између наше земље и земаља чији језик учи препозна и разуме најчешће присутне културне моделе свакодневног живота земље и земаља чији језик учи препозна и адекватно реагује на формалност говорне ситуације адекватно користи најфреквентије стилове и регистре у вези са знањима из страног језика, али и из осталих области школских знања и животних искустава адекватно реагује на прагматичке функције говорних чинова у циљном језику различите од оних у Л1 (степен форманости, љубазности, као и паралингвистичка средства: гест, мимика, просторни односи међу говорницима, итд.)	**ГРАМАТИЧКИ САДРЖАЈИ** **Италијански језик** Ученици треба да разумеју и користе:	

учествује у свим видовима модерне комуникације (електронске поруке, СМС поруке, дискусије на блогу или форуму, дрштвене мреже) користи све досад наведене стратегије развоја комуникативних компетенција примењујући језик струке у складу са нивоом знања језика и потребама	1. Именице – властите и заједничке, одговарајући род, број, са детерминативом: *Signora/Signor Rossi, Maria, Anna, Federica, Giovanni, Riccardo, Belgrado, l'Italia, la Serbia, il Tirreno, l'Adriatico, le Alpi, gli Appennini; i miei genitori, mia madre, ll loro padre, il nostro paese, i vostri figli, questo studente, questa ragazza, quell'amico, quella casa.* Деривација именица и прављење сложених именица. Понављање градива из предходних година учења. Алтернација именица (основни суфикси за аугментатив, пејоратив, деминутив и хипокористике *-ino, -one, -accio, -etto, -ello, -uccio, -otto*). Лажна алтерација (*focaccia, fioretto, montone...*) 2. Одређени члан испред датума: Oggi è il 31 gennaio; испред имена дана: *La domenica non studio*. Употреба члана уз властита имена, географске појмове, имена градова и држава, презимена. Употреба члана уз присвојни придев и хипокористике и уз лична имена (*La mia cara sorellina; Dov'è la Lisa?*). 3. Изражавање тачног времена: *Che ore sono? Sono le tre e mezzo. A che ora inizia lo spettacolo? Alle venti. I negozi sono aperti dalle 9 alle 20.* 4. Партитивни члан: *Ho comprato un'etto di prosciutto. Voglio delle mele. Non mangio pane.* 5. Заменице за директни и индиректни објекат: *Marco e Ana sono tuoi amici? Non, non li conosco. Il libro? Scusi, lo porto domani. E tu Marco, hai scritto a tua sorella? No, non le ho scritto, non ho avuto tempo.* Заменице за директни и индиректни објекат, у пару, слагање са императивом, инфинитивом и *ecco*: *Che bel libro! Me lo compri? Sì, te lo compro per il compleanno. Devo comprarti anche l'orologuo, arrivi sempre in ritardo! Dove ho messo il biglietto per il cinema? Me l'ha portato Maria ieri sera. Eccolo, l'ho messo in tasca. Gerundio presente* + ненаглашене личне заменице, рефлексивне заменице и речце *ci, ne*.	су контекстуализовани и да имају комуникативну вредност планира се израда два писмена задатка.

6. Релативне заменице, che и dove: Ho incontrato il professore di matematica che mi ha detto di portare i compiti domani. Siamo andati a casa in montagna dove abbiamo passato le vacanza l'anno scorso. Релативна заменица *cui. E' il ragazzo di cui ti ho parlato. E' l'amica con cui vado al cinema spesso.*

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

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

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

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

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

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

12. Модалне глаголе: *dovere, potere, violere* и *sapere,* са модалном вредношћу, у свим временима. *Devi partire subito. Sai nuotare?* Употреба помоћних глагола са модалним глаголима у сложеним временима: *Ho dovuto comprare l'aspirina. Sono dovuto andare a letto tardi.* Слагање ненаглашених заменица са партиципом: *Hai il nuovo quadreno? Ho dovuto comprarlo per le ore di matematica.*

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

14. Глаголска времена:
- Presente Indicativo фреквентних глагола, рачунајући и повратне;
- Congiuntivo Presente фреквентних глагола, везана за медијацију: *Penso che Maria non capisca bene. Penso che non possa venire alle sei.*
- Passato prossimo и Imperfetto– грађење и контрастирање употребе: *Dormivo quando è tornato Marco. L'ho conosciuto al mare, tanti anni fa, quando avevo appena cinque anni!*
- Futuro: *Ragazzi, domani andremo tutti insieme a teatro. Giulia tornerà fra quattro mesi.*
- Gerundio *presente*. Грађење и употреба у временским и начинским реченицама *Ho incontrato Marco tornando a casa. Maria andava a scuola mangiando il gelato.*

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

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

17. Предлоге и сажете чланове: *Vivo a Kragujevac, in Serbia; in luglio andiamo in vacanza a Belgrado; ieri siamo andati allo Zoo; ritorni dalla scuola a quest'ora ? E' in macchina, ariva a casa fra poco. Non faremo tardi al cinema, lo spettacolo inizia alle otto, ci aspetteranno a casa di Marco, ci andiamo tutti a piedi.*

18. Прилоге за време, место, начин, количину: *prima, dopo, oggi, domani, sempre, qui, li, là, davanti, dietro, bene, male, poco, molto, tanro, troppo, più, meno.* Положај прилога у односу на глагол. Положај прилога *mai, sempre, ancora, già* uz *passato prossimo*.

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

20. Везнике *e, o, ma, se.*

Немачки језик

Ученици треба да разумеју и користе:

1. Именице – у номинативу, акузативу, дативу и генитиву (за изражавање посесивних односа: *das Haus meiner Eltern*).
Множина именица на *-en, -e , - , -er, -s, -ø* (са прегласом – умлаутом и без њега): *Freundinnen, Schuhe, Kinder, -Kinos, -Schüler*.
Суплетивну множину: die Schneefälle, die Sportarten.
а. властите именице, посебно имена људи и географски називи немачког говорног подручја: *Martin, Klaus, Jürgen, Maraike, Elke, Saskia etc.; Europa, Österreich, der Rhein, die Alpen.*
б. заједничке именице мушког, женског и средњег рода: *der Schüler, die Lehrerin, das Kind*
в. бројиве и небројиве именице: *die Rose, der Kakao*

2. Члан: одређени, неодређени и нулти

а) Одређени члан:
- разлика између неодређеног и одређеног члана у ширем контексту (неодређено и непознато : одређено и познато): *Klaus hat eine neue Jacke. Die Jacke ist gelb.*
- контраховани (сажети) члан:
- уз глаголе кретања: *ins Bett gehen, zur Schule gehen, ans Meer fahren, ins Gebirge fahren*
- уз годишња доба: *im Sommer*
- уз стране света: *im Norden*

- уз доба дана: *am Vormittag*
- уз датуме: *am 6. März*
- уз географске појмове (називи планина, мора, река, језера, држава које су мушког или женског рода или у множини)
Der Kopaonik, am Mittelmeer, die Save, Frankfurt am Main, in die Schweiz, aus den USA ...

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

г) Нулти члан:
- уз називе спортова: *Fußball spielen, Gymnastik treiben*
- уз називе музичких инструмената: *Klavier spielen*
- у изразима: *zu Fuß gehen, zu Hause sein, nach Hause gehen*
- уз географске појмове *nach Italien, in Berlin*
- уз називе занимања и националности после глагола *sein* и *werden*: *Er ist Lehrer, Italiener, Sie wird blad Krankenschwester.*

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

4. Придеве у слабој, јакој и мешовитој промени (*ein hübsches Kind, das hübsche Kind, hübsche Kinder*)
Придеве у компаративу и суперлативу:
- правилне поредбене облике: *billig, billiger, der (die, das) billigste*
- неправилне поредбене облике (*gut/besser/der (die, das) beste; lang/länger/der, die, das längste)*.

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

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

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

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

6. Фреквентне предлоге:

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

7. Глаголе (потврдне, упитне и одричне облике) у следећим временима:
а) презент слабих и јаких глагола; презент најфреквентнијих глагола са наглашеним и ненаглашеним префиксима
б) претерит слабих и најфреквентнијих јаких глагола
в) перфект слабих и најфреквентнијих јаких глагола; перфект најфреквентнијих глагола са наглашеним и ненаглашеним префиксима
г) футур
д) конјунктив претерита за постављање учтивих питања и изражавање жеље (без граматичких објашњења):
Ich hätte gern einen Apfelstrudel. Ich würde dich gern mal am Sonntag besuchen.
- најфреквентнији глаголи са предложном допуном
- повратни глаголи: *sich waschen , sich die Hände waschen*

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

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

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

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

11. Везнике за напоредне реченице (рецептивно и продуктивно): *und, aber, oder, denn.*
Везнике за зависно-сложене реченице; релативне заменице и прилоге
(рецептивно и продуктивно): *weil, ob, dass*, *weil, wenn, als*

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

Руски језик

Ученици треба да разумеју и користе:

1) Изговор и бележење акцентованих и редукованих самогласника *о* и *а*. Изговор и бележење сугласничких група – асимилација сугласника по звучности. Појам фонетске речи. Основни типови интонационих онструкција у оквиру сложене реченице.
2) Слагање субјекта (именица, заменица) и именског предиката: *Я уверена (уверен) в том, что… Я согласна (согласен). Это новое пальто.*

3) Основни појмови о значењу и употреби глаголског вида и система глаголских времена : *Анна(Вова) читает... вчера читала Вера (вчера читал Дима)... завтра будет читать Мила (Толя)...я прочитала (прочитал)...мы (вы, они) прочитали... я прочитаю...ты прочитаешь.*
4) Употреба садашњег и прошлог времена глагола *хотеть, бежать, бегать,ехать,ездить,идти, ходить, лететь, летать, плыть, плавать.,*
5) Исказивање заповести: *Читай (читайте) вслух! Давайте повторим! Сядьте! Смотри не опоздай! По газонам не ходить!*
6) Исказивање негације: *Ученик пишет не карандашом, а ручкой. Нет, она не придет. Никого(ничего) не вижу. Ни о ком(чем) не думаю.*
7) Исказивање начина вршења радње: *хорошо учиться, писать по-русски..; рассказать своими словами, написать без ошибок.*
8) Исказивање временских односа: *сейчас, теперь, всегда, никогда; в среду, в сентябре, в 2008 году.*
9) Исказивање места и правца: *сидеть дома, идти домой; в чем, во что; за чем, за что; быть у врача, прийти от врача; идти по городу(по улице).*
10) Употреба глагола кретања *идти, ходить* у пренесеним значењима: *снег идет; часы идут; костюм тебе идет; идет!*

Француски језик

Ученици треба да разумеју и користе[1]:

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

2. Средства која указују на лице:

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

а) наглашене личне заменице после предлога : *On peut aller chez moi; Je peux m'asseoir à côté de vous? Je n'ai jamais été chez eux ;*
б) наглашене личне заменице после позитивног императива : *Regarde-moi ! Ouvre-lui ! Téléphonez-leur !*

3. Актуализаторе именице:
а) вредности одређеног члан – генерализација: *Les enfants aiment les jeux de société*; спецификација: *Le frère de Mia aime jouer au Scrabble* ;
б) изостављање члана: натписи (*Pâtisserie*), врсте производа (*Chocolat, Savon de Marseille*), спискови (*lait, beurre, baguette, jambon, fromage blanc*); испред именици у позицији атрибута: *Elle est médecin ; Il est boulanger* ;
в) демонстративе (заменице): *celui-ci/là ; celle-ci/là* (као одговор на питање *Lequel? / Laquelle ?*); *Cette moto? C'est celle de mon grand frère* ;
г) посесиве (заменице): *le mien/la mienne; le tien/la tienne; le sien/la sienne*;
д) квантификаторе *un peu de / beaucoup de; pas assez de / assez de / trop de .*

4. Модалитете реченице:
а) негацију (инфинитива): *Ne pas ouvrir les fenêtres; Ne pas se pencher*;
б) интерогацију : упитну морфему *n'est-ce pas*? инверзију (рецептивно): *Avez-vous compris ? Voulez-vous essayer ?*

5. Парцијално директно и индиректно питање: *Quand est-ce qu'on part? Il demande quand on part; Où sont mes affaires? Elle demande où sont ses affaires.* (Симултаност радњи).

6. Средства за исказивање просторних односа:
а) прилошки и други изрази: *par terre, au milieu, au centre, dehors, dedans ;*
б) прилошке заменице *en* и *y*: *Tu vas à Nice? Non, j'en viens. Tu vas souvent à la campagne ? J'y vais chaque été.*

7. Квалификацију:

а) место придева *petit, grand, jeune, vieux, gros, gentil, beau, joli, long, bon, mauvais;*
б) промена значења неких придева у зависности од места: *Un grand homme / un homme grand ; un brave homme / un homme brave.*

8. Средства за исказивање временских односа:
а) предлози *dans, depuis* и израз *il y a : Je pars dans deux jours ; On est ici depuis lundi ; Nous sommes arrivés il y a trois jours ;*
б) исказивање симултаности и будућности у прошлости: *Ce jour-là il est venu me dire qu'il partait ; il m'a dit qu'il allait déménager ; il a promis qu'il nous écrirait.*
9. Глаголске начине и времена:
- индикатив (утврђивање градива из шестог разреда) : презент, сложени перфект, имперфект, футур први индикатива, као и перифрастичне конструкције : блиски футур, прогресивни презент, блиска прошлост;
- *il faut que, je veux que, j'aimerais que* праћени презентом субјунктива глагола прве групе (*Il faut que tu racontes ça à ton frère)*, као и рецептивно: *Il faut que tu fasses/ que tu ailles/ que tu sois/ que tu lises/ que tu saches/ que tu écrives*;
- презент кондиционала : *Si mes parents me laissaient partir, je viendrais avec toi !*
- императив (рецептивно): *aie un peu de patience, n'ayez pas peur ;*
- рецептивно (ради разумевања прича и бајки): облици простог перфекта (треће лице једнине и треће лице множине).

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

Шпански језик

1. Именице– рецептивно и продуктивно
а. Властите именице, имена људи и географски називи хиспанског говорног подручја
Miguel, María, Pedro, Elena, Juan, etc.; España, América Hispánica/Latina, etc.

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

2. Придеви – рецептивно и продуктивно

а. Поређење придева: *comparativo y superlativo relativo*: más bonito que, el más bonito
б. Придеви са апокопом: *un gran actor*, *un buen amigo*

3. Личне заменице – рецептивно и продуктивно
а. у функцији субјекта: *yo, tú, él, ella, nosotros, vosotros, ellos, ellas, Usted, Ustedes*
б. у функцији објекта, ненаглашене*: me, te, le, la, lo, nos, os, les, las, los*
в. у функцији објекта, наглашене: *a mí, a ti, a él, a ella, a nosotros, a vosotros, a Usted, a Ustedes*
г. заменице: *se (*повратни глаголи и глаголи са "лексичким *se"): lavarse;*
tratarse de...

4. Предлози - рецептивно и продуктивно
de, a, sin, con, conmigo, contigo, sobre/encima de, bajo/debajo de, cerca de, lejos
de, etc.

5. Глаголи:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Este verano viajaré a España.
Te lo diré mañana.

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

и. Основни глаголски изрази за увођење зависних реченица у процесу медијације: *Pienso que, Dice que, ...*
Pienso que le gusta esta película.
Dice que te va a prestar el libro.

ј. Основни принципи слагања времена (превенствено рецептивно):
Me dijo que vendría.
Me dijo que lo había hecho.

к. Кондиционалне реченице (превенствено рецептивно):
Si tengo mucho dinero, viajaré a España.
Si tuviera mucho dinero, viajaría a España.
Si hubiera tenido mucho dinero, habría viajado a España.

6. Прилози - рецептивно и продуктивно

а. Формирање прилога помоћу суфикса – *mente* (из основног речника).
б. Прилози за време*: ahora, siempre, a menudo, con frecuencia, nunca, a veces, de vez en cuando, etc...*
в. Прилози за количину: *mucho, poco, bastante, suficiente(mente*).
г. Прилози за начин: *bien, mal, así, de tal manera, rápido, despacio, voluntariamente*.
д. Прилози и предлошки изрази за место и правац кретања: *aquí, allí, en la calle, en casa, a casa, a clase, etc.*

7. Бројеви: основни до10000

8. Упитне реченице - рецептивно и продуктивно

а. са упитном речи (*¿Quién?, ¿Cuándo?, ¿Cómo?, ¿Dónde?, etc.*) ,
б. које захтевају одговора да/не (sí/no)

9. Негација - рецептивно и продуктивно
No trabaja hoy.
No quiero ir al cine esta tarde.

Назив предмета: **ПОСЛОВНИ СТРАНИ ЈЕЗИК (шеста година учења)**
Годишњи фонд часова: **60**
Разред: **Трећи**
Циљеви предмета: Развијање сазнајних и интелтктуалних способности и стицање позитивног односа према другим културама уз уважавање различитости и усвајање знања и умења потребних у комуникацији на страном језику у усменом и писаном облику, како у свакодневном животу тако и у посоловном окружењу.

ЦИЉ	ИСХОДИ НА КРАЈУ ДРУГОГ РАЗРЕДА Ученик ће бити у стању да:	ОБАВЕЗНИ И ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ	НАЧИН ОСТВАРИВАЊА ПРОГРАМА
СЛУШАЊЕ Оспособљавање ученика за разумевање усменог говора	• разуме краће дијалоге (до10 реплика / питања и одговора), друге врсте текстова о темама предвиђеним наставним програмом, које чује уживо, или са аудио-визуелних записа; • разуме општи садржај и издвоји кључне информације из краћих и прилагођених текстова после 1-2 слушања; • разуме и реагује на одговарајући начин на усмене поруке у вези са личним искуством и са активностима у пословном окружењу	**ОПШТЕ ТЕМЕ** • Свакодневни живот (комуникација међу младима, генерацијски конфликти и начини превазилажења, међувршњачка подршка) • Образовање(образовање у земљама чији се језик учи, школовање које припрема за студије или свет рада, образовање за све) • Познати региони у земљама чији се језик учи, њихова обележја • Културни живот (манифестације које млади радо посећују у земљи и земљама чији се језик учи, међународни пројекти и учешће на њима) • Заштита човекове околине (акције на нивоу града, школе, волонтерски рад) • Медији (штампа, телевизија, електронски медији) • Интересантне животнеприче и догађаји • Свет компјутера (млади и друштвене мреже)	**Облици наставе** Предмет се реализује кроз следеће облике наставе: комуникативна настава страних језика уз примену техника рада у групама и паровима, додатних средстава у настави (АВ материјали, ИТ, игре, аутентични материјали, итд.), као и уз примену принципа наставе по задацима (task-based language teaching; enseñanza por tareas, handlungsorientierter FSU) **Место реализације наставе** Настава се реализује у учионици или одговарајућем кабинету **Препоруке за реализацију наставе** слушање и реаговање на налоге и/или задатке у вези са текстом који чита наставник или који ученици чују са звучих записа рад у паровима, малим и великим групама (мини-дијалози, игра по уогама, симулације, итд.) мануалне активности (израда паноа, презентација, зидних новина, постера за учионицу или родитеље и сл.) дебате и дискусије примерене узрасту (Н.Б. дебате представљају унапред припремљене аргументоване монологе са ограниченим трајањем, док су дискусије спонтаније и неприпремљене интеракције на одређену тему)
ПИСАЊЕ Оспособљавање ученика за писање краћих текстова различитог садржаја	• пише реченице и краће текстове (до 100 речи) чију кохерентност и кохезију постиже користећи познате језичке елементе у вези са познатим писаним текстом или визуелним подстицајем; • издваја кључне информације и препричава оно што је видео, доживео, чуо или прочитао; • пише кратка пословна писма према датом моделу поштујући правила пословне коресподенције		
ГОВОР Оспособљавање ученика за кратко монолошко излагање и за учешће у дијалогу на страном језику	• поред информација о себи и свом окружењу описује или извештава у неколико реченица о догађајима и активностима (познату радњу или ситуацију) у садашњости, прошлости и будућности, користећи познате језичке елементе (лексику и морфосинтаксичке структуре); • препричава и интерпретира у неколико реченица садржај , писаних, илустрованих и усмених текстова на теме предвиђене наставним програмом, користећи познате језичке елементе (лексику и морфосинтаксичке структуре); • у неколико реченица даје своје мишљење и изражава ставове (допадање, недопадање, итд.), користећи познате језичке елементе (лексику и морфосинтаксичке структуре). • једноставним речима опише лица, предмете из окружења и упореди их са другима. ***Интеракција***	**СТРУЧНЕ ТЕМЕ** • Занимања , описи послова и задужења у домену угоститељства • Врсте угоститељских објеката и описи услуга у угоститељству • Прибор и опрема за рад у угоститељском објекту • Врсте намирница, јела и посластица • Храна по регијама, одлике националних кухиња и обичаја у исхрани. • Начин сервирања хране и посластица • Мере одржавања хигијене и квалитета • Мере заштите и одржавања човекове околине	

	• у стварним и симулираним говорним ситуацијама са саговорницима размењује исказе у вези с контекстом учионице, као и о свим осталим темама предвиђеним наставним програмом (укључујући и размену мишљења и ставова према стварима, појавама, користећи познате морфосинтаксичке структуре и лексику); • учествује у комуникацији и поштује социокултурне норме комуникације (тражи реч, не прекида саговорника, пажљиво слуша друге, итд). • да одговори на ограничен број непосредних питања која се надовезују уз могућност да му се понове и пружи помоћ при формулисању одговора.	• Читање, праћење и вођење прописане документација у домену струке • Пословна комуникација у писменој и усменој форми **КОМУНИКАТИВНЕ ФУНКЦИЈЕ** Представљање себе и других Поздрављање (састајање, растанак; формално, неформално, специфично по регионима) Идентификација и именовање особа, објеката, боја, бројева итд.) Давање једноставних упутстава и команди Изражавање молби и захвалности Изражавање извињења Изражавање потврде и негирање Изражавање допадања и недопадања Изражавање физичких сензација и потреба Исказивање просторних и временских односа Давање и тражење информација и обавештења Описивање и упоређивање лица и предмета Изрицање забране и реаговање на забрану Изражавање припадања и поседовања Скретање пажње Тражење мишљења и изражавање слагања и неслагања Тражење и давање дозволе Исказивање честитки Исказивање препоруке Изражавање хитности и обавезности Исказивање сумње и несигурности	решавање «текућих проблема» у разреду, тј. договори и мини-пројекти обимнији пројекти који се раде у учионици и ван ње у трајању од неколико недеља до читавог полугодишта уз конкретно видљиве и мерљиве производе и резултате развијање језичких вештина у домену језика струке, примењивањем истих стратегија учења као и код општег језика и користећи аутентичне или адаптиране стручне текстове (писане или усмене) прилагођене узрасту, нивоу знања језика и познавању струке граматичка грађа добија свој смисао тек када се доведе у везу са датим комуникативним функцијама и темама, и то у склопу језичких активности разумевања (усменог) говора и писаног текста, усменог и писменог изражавања и медијације; полазиште за посматрање и увежбавање језичких законитости јесу усмени и писани текстови различитих врста, дужине и степена тежине; користе се, такође, изоловани искази, под условом да су контекстуализовани и да имају комуникативну вредност планира се израда два писмена задатка.
ЧИТАЊЕ Оспособљавање ученика за функционално читање и разумевање различитих, узрасно и садржајно примерених врста текстова ради информисања, извршавања упутстава и остварења естетског доживљаја (читање ради личног задовољства)	• разуме краће текстове (до 120-150 речи), који садрже већи проценат познатих језичких елемената, интернационализама, структуралних и лексичких, а чији садржај је у складу са развојним и сазнајним карактеристикама, искуством и интересовањима ученика; • разуме и адекватно интерпретира садржај илустрованих текстова (стрипове,ТВ програм, распоред часова, биоскопски програм, ред вожње, информације на јавним местима итд.) користећи језичке елементе предвиђене наставним програмом. • проналази и издваја предвидљиве информације у текстовима из свакодневног окружења (писма, краћи новински чланци, упутства о употреби) • Може да изведе закључак о могућем значењу непознатих речи ослањајући се на општи смисао текста са темом из свакодневног живота.		
СОЦИОКУЛТУРНА КОМПЕТЕНЦИЈА Стицање и овладавање социокултурним компетенцијама неопходним за писану и усмену употребу језика	у оквиру поља свог интересовања, знања и искуства, препозна и разуме сличности и разлике у погледу навика (вербална и невербална комуника-ција), обичаја, менталитета и институција које постоје између наше земље и земаља чији језик учи препозна и разуме најчешће присутне културне моделе свакодневног живота земље и земаља чији језик учи препозна и адекватно реагује на формалност говорне ситуације	**ГРАМАТИЧКИ САДРЖАЈИ** ИТАЛИЈАНСКИ ЈЕЗИК Ученици треба да разумеју и користе: 1. Именице – властите и заједничке, одговарајући род, број, са детерминативом: *Signora/Signor Rossi, Maria, Anna, Federica, Giovanni, Riccardo, Belgrado, l'Italia, la Serbia, il Tirreno, l'Adriatico, le Alpi, gli Appennini; i miei genitori, mia*	

адекватно користи најфреквентије стилове и регистре у вези са знањима из страног језика, али и из осталих области школских знања и животних искустава адекватно реагује на прагматичке функције говорних чинова у циљном језику различите од оних у Л1 (степен форманости, љубазности, као и паралингвистичка средства: гест, мимика, просторни односи међу говорницима, итд.) учествује у свим видовима модерне комуникације (електронске поруке, СМС поруке, дискусије на блогу или форуму, дрштвене мреже) користи све досад наведене стратегије развоја комуникативних компетенција примењујући језик струке у складу са нивоом знања језика и потребама	*madre, ll loro padre, il nostro paese, i vostri figli, questo studente, questa ragazza, quell'amico, quella casa.* 2. Одређени члан испред датума: Oggi è il 31 gennaio; испред имена дана: *La domenica non studio.* 3. Партитивни члан: *Ho comprato un'etto di prosciutto. Voglio delle mele. Non mangio pane.* 4. Заменице за директни и индиректни објекат: *Marco e Ana sono tuoi amici? Non, non li conosco. Il libro? Scusi, lo porto domani. E tu Marco, hai scritto a tua sorella? No, non le ho scritto, non ho avuto tempo.* 5. Придеве – одговарајући род, број, место, поређење: *un ragazzo grande, una ragazza grande, le persone simpatiche, un piore rosso, Giovanna è più alta della sua sorella, noi siamo meno veloci di voi. Giorgio è il più grande chiacchierone di noi tutti.* 6. Бројеве: основне преко 1000, редне до 20: *E' un libro di cento pagine! Abito al settimo piano. Faccio la quinta.* 7. Питања: *Puoi venire a casa mia domani? Conosci la mia cugina? Che cosa aspettate? Dove andate? A che ora tornate a casa? E quando torni? Abiti qui? C'è qui il tuo indirizzo? Perché? Chi torna domani?* 8. Негацију: *Io non mangio frutta. Tu non lo vedi domani.* 9. Заповедни начин: *Fa' presto! Non tornare tardi ! Non andate via senza di me.* 10. Кондиционал глагола potere и volere: *Vorrei un gelato alla frutta, per piacere. Potresti portarmi domani il tuo quaderno di matematica ?* 11. Глаголска времена: - Presente Indicativo фреквентних глагола, рачунајући и повратне (*alzarsi, lavarsi*) и безличних глагола (*piovere, nevicare*);

- Passato prossimo и Imperfetto– грађење и контрастирање употребе: *Dormivo quando è tornato Marco. L'ho conosciuto al mare, tanti anni fa, quando avevo appena cinque anni!*
- Futuro: *Ragazzi, domani andremo tutti insieme a teatro. Giulia tornerà fra quattro mesi.*

12. Предлоге и сажете чланове: *Vivo a Kragujevac, in Serbia; in luglio andiamo in vacanza a Belgrado; ieri siamo andati allo Zoo; ritorni dalla scuola a quest'ora ? E' in macchina, ariva a casa fra poco. Non faremo tardi al cinema, lo spettacolo inizia alle otto, ci aspetteranno a casa di Marco, ci andiamo tutti a piedi.*

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

НЕМАЧКИ ЈЕЗИК

Ученици треба да разумеју и користе:

1. Именице – у номинативу, акузативу, дативу и генитиву (за изражавање посесивних односа: *das Haus meiner Eltern*).
Множина именица на *-en, -e , -er, -s, -ø*: *Freundinnen, Schuhe, Kinder, -Kinos, -Schüler*.
Суплетивна множина: die Schneefälle, die Sportarten.

а. властите именице, посебно имена људи и географски називи немачког говорног подручја
Martin, Klaus, Jürgen, Maraike, Elke, Saskia etc.; Europa, Österreich, der Rhein, die Alpen.
б. заједничке именице мушког, женског и средњег рода: *der Schüler, die Lehrerin, das Kind*
в. бројиве и небројиве именице: *die Rose, der Kakao*

2. Члан: одређени, неодређени и нулти

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

- контраховани (сажети) члан:
  - уз глаголе кретања: *ins Bett gehen, zur Schule gehen, ans Meer fahren, ins Gebirge fahren*
  - уз годишња доба: *im Sommer*
  - уз стране света: *im Norden*
  - уз доба дана: *am Vormittag*
  - уз датуме: *am 6. März*

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

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

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

4. Придеве у слабој, јакој и мешовитој промени (*ein hübsches Kind, das hübsche Kind, hübsche Kinder*)
Поређење придева
  - правилно поређење: *billig, billiger, der (die, das) billigste*
  - неправилно поређење придева (*gut/besser; viel/mehr)*.

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

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

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

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

5. Фреквентне предлоге:

а) за означавање положаја у простору: *auf dem Tisch, unter dem Stuhl, zwischen den Bänken, hinter der Schule, vor dem Theater, dem Kino gegenüber.*
б) за правац кретања: *zum Arzt, nach Deutschland, in die Stadt*
в) време: *um 10.00 Uhr, am 3. Oktober, im März,*
г) доба дана, годишње доба: *am Abend, im Frühjahr*,
д) порекло: *aus der Schweiz*
ђ) средство: *mit dem Taxi*
е) намена: *fur Kinder*

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

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

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

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

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

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

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

9. Упитне реченице:
а. које захтевају одговоре *Ja/Nein*;
б. са упитним речима на *w-*: *wer, was, wann, wo, warum, womit, wie oft, wie viel.*
10. Везнике за напоредне реченице (рецептивно и продуктивно): *und, aber, oder, denn.*
Везнике за зависно-сложене реченице (рецептивно); релативне заменице и прилоге (рецептивно): *weil, ob*.

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

РУСКИ ЈЕЗИК

Ученици треба да разумеју и користе:

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

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

3) Глагол у функцији простог глаголског предиката – презент глагола прве и друге конјугације, перфекат : *я читаю, ты читаешь, я люблю, ты любишь, он говорил, она писала, они рассказывали...*
4) Именице у функцији именског дела предиката: *Я ученица. Мама - врач.*

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ФРАНЦУСКИ ЈЕЗИК

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

12. Глаголска времена:
- презент индикатива фреквентних глагола, рачунајући и повратне (*se lever, se coucher*) и униперсоналне (*pleuvoir, neiger*) ;
- сложени перфект и имперфект – грађење и контрастирање употребе: *Nous nous sommes*

rencontrés sur une plage quand nous avions quatre ans! Je dormais quand le téléphone a sonné.
- футур први: *Nous déménagerons cet été. Nous irons chez ma grand-mère.*

13. Конструкцију *il faut* са инфинитивом: *Il faut acheter des jus, préparer des sandwiches, décorer la salle…*
14. Предлоге и сажете чланове: *J'habite à Kragujevac, en Serbie; nous allons passer nos vacances en Belgique; nous sommes allés au zoo ; il rentre du stade/de l'école à quelle heure ? il y a un petit chat dans la rue, il est sous la voiture, je vais le mettre sur la fenêtre, c'est pour toi.*

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

16.Везнике *et, ou, mais.*

ШПАНСКИ ЈЕЗИК

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

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

2. Придеви – рецептивно и продуктивно

а. Поређење придева: *comparativo y superlativo relativo*: más bonito que, el más bonito
б. Придеви са апокопом: *un gran actor*, *un buen amigo*

3. Личне заменице – рецептивно и продуктивно
а. у функцији субјекта: *yo, tú, él, ella, nosotros, vosotros, ellos, ellas, Usted, Ustedes*

б. у функцији објекта, ненаглашене*: me, te, le, la, lo, nos, os, les, las, los*
в. у функцији објекта, наглашене: *a mí, a ti, a él, a ella, a nosotros, a vosotros, a Usted, a Ustedes*
г. заменице: *se (*повратни глаголи и глаголи са "лексичким *se"): lavarse; tratarse de...*

4. Предлози (и рецептивно и продуктивно)

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

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

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

в. Прошла времена (само у индикативу): *Pretérito perfecto simple (pretérito indefinido); Pretérito imperfecto; Pretérito perfecto compuesto*: – фреквентни правилни глаголи и одређени број најфреквентнијих неправилних глагола у свим глаголским лицима (*hablar, comer, beber, pensar, trabajar, escribir, leer, vivir, jugar, viajar, estudiar// ser, estar, tener, ir, traer, decir, venir, etc...*) - и рецептивно и продуктивно као комплетне фразе
El fin de semana pasado visité a mis abuelos.
Lo siento, se me olvidó la tarea en casa.
Cuando era pequeña, me gustaba jugar con las muñecas.
¿Has terminado la tarea?

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

Me gusta este libro.
¿Puedo salir?
Quiero viajar a México.
Tengo que estudiar mucho.

ђ. Безличне конструкције са субјунктивом

Es importante que estudies lenguas extranjeras.
Es necesario que duermas bien.

е. Личне конструкције са презентом субјунктива (само рецептивно)
Te recomiendo que viajes a España.

ђ. Футур (и рецептивно и продуктивно)

Este verano viajaré a España.

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

6. Прилози (и рецептивно и продуктивно)
а. Формирање прилога помоћу суфикса – *mente* (из основног речника).
б. Прилози за време*: ahora, siempre, a menudo, con frecuencia, nunca, a veces, de vez en cuando, etc...*
в. Прилози за количину: *mucho, poco, bastante, suficiente(mente*).
г. Прилози за начин: *bien, mal, así, de tal manera, rápido, despacio, voluntariamente*.
д. Прилози и предлошки изрази за место и правац кретања: *aquí, allí, en la calle, en casa, en iglesia, a casa, a clase, etc.*

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

8. Упитне реченице (и рецептивно и продуктивно):
а. са упитном речи (*¿Quién?, ¿Cuándo?, ¿Cómo?, ¿Dónde?, etc*.) ,
б. које захтевају одговора да/не (sí/no)
9. Негација (и рецептивно и продуктивно)

	No trabaja hoy. *No quiero ir al cine esta tarde.*
ПИСАЊЕ Оспособљавање ученика за писање краћих текстова различитог садржаја	• пише реченице и краће текстове (до 100 речи) чију кохерентност и кохезију постиже користећи познате језичке елементе у вези са познатим писаним текстом или визуелним подстицајем • записује кључне информације и препричава оно што је видео, доживео, чуо или прочитао • користи писани код за изражавање сопствених потреба и интересовања (шаље личне поруке, честитке, користи електронску пошту, пише лична писма и сл.) • у кратким формалним и неформалним писмима (обавештење професорима, суседима, тренеру) примењује облике обраћања, молбе, поздрава и захваљивања • записује планове, задатке и друге захтеве који му се усмено саопштавају.
ГОВОР Оспособљавање ученика за кратко монолошко излагање и за учешће у дијалогу на страном језику	• усклађује интонацију, ритам и висину гласа са сопственом комуникативном намером и са степеном формалности говорне ситуације • поред информација о себи и свом окружењу описује или извештава у неколико реченица о догађајима и активностима (познату радњу или ситуацију) у садашњости, прошлости и будућности, користећи познате језичке елементе (лексику и морфосинтаксичке структуре) • препричава и интерпретира у неколико реченица садржај писаних, илустрованих и усмених текстова на теме предвиђене наставним програмом као и на теме из других наставних предмета користећи познате језичке елементе (лексику и морфосинтаксичке структуре) • у неколико реченица изражава своја осећања, мишљење и ставове аргументујући их (допадање, недопадање, противљење, итд.), користећи познате језичке елементе (лексику и морфосинтаксичке структуре) • једноставним речима описује лица, догађаје, ситуације и предмете из окружења и упоређује их са другима из области свог интересовања као и из одређених садржаја других наставним предмета. ***Интеракција*** • у стварним и симулираним говорним ситуацијама са саговорницима размењује исказе у вези с контекстом учионице, као и о свим осталим темама предвиђеним

	наставним програмом (укључујући и размену мишљења и ставова према стварима, појавама из домена њиховог интересовања, свакодневног живота и живота младих, користећи познате морфосинтаксичке структуре и лексику) • учествује у комуникацији и поштује социокултурне норме комуникације (тражи реч, не прекида саговорника, пажљиво слуша друге, итд) • да одговори на ограничен број непосредних питања која се надовезују уз могућност да му се понове и пружи помоћ при формулисању одговора.
ЧИТАЊЕ Оспособљавање ученика за функционално читање и разумевање различитих, узрасно и садржајно примерених врста текстова ради информисања, извршавања упутстава и остварења естетског доживљаја (читање ради личног задовољства)	• разуме краће текстове (до 200 речи), који садрже већи проценат познатих језичких елемената, интернационализама, структуралних и лексичких, а чији садржај је у складу са развојним и сазнајним карактеристикама, искуством и интересовањима ученика • разуме и адекватно интерпретира садржај илустрованих текстова (стрипове, ТВ програм, биоскопски програм, ред вожње, информације на јавним местима итд.) користећи језичке елементе предвиђене наставним програмом • проналази и издваја предвидљиве информације у текстовима из свакодневног окружења (писма, краћи новински чланци, упутства о употреби, огласи, плакати, каталози) • може да изведе закључак о могућем значењу непознатих речи ослањајући се на општи смисао текста са темом из свакодневног живота • разуме краће текстове у вези са градивом других предмета, ослањајући се на општи смисао текста и предходно стечена знања. • у оквиру поља свог интересовања, знања и искуства, препозна и разуме сличности и разлике у погледу навика (вербална и невербална комуника-ција), обичаја, менталитета и институција које постоје између наше земље и земаља чији језик учи
СОЦИОКУЛТУРНА КОМПЕТЕНЦИЈА Стицање и овладавање социокултурним компетенцијама неопходним за писану и усмену употребу језика	• препозна и разуме најчешће присутне културне моделе свакодневног живота земље и земаља чији језик учи • препозна и адекватно реагује на формалност говорне ситуације • адекватно користи најфреквентије стилове и регистре у вези са знањима из страног језика, али и из осталих области школских знања и животних искустава

- адекватно реагује на прагматичке функције говорних чинова у циљном језику различите од оних у Л1 (степен форманости, љубазности, као и паралингвистичка средства: гест, мимика, просторни односи међу говорницима, итд.)
- учествује у свим видовима модерне комуникације (електронске поруке, СМС поруке, дискусије на блогу или форуму, дрштвене мреже)
- користи све досад наведене стратегије развоја комуникативних компетенција примењујући језик струке у складу са нивоом знања језика и потребама

КОРЕЛАЦИЈА СА ДРУГИМ ПРЕДМЕТИМА

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

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

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

ТЕМА	ЦИЉЕВИ	ИСХОДИ По завршетку теме ученик ће бити у стању да:	ОБАВЕЗНИ И ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ ПО ТЕМАМА	НАЧИН ОСТВАРИВАЊА ПРОГРАМА
Основни састојци прехрамбених производа	• Упознавање ученика са основним карактеристикама животних намирница	• наведе и објасни основне карактеристике животних намирница; • препозна квалитетне од неквалитетних намирница; • наведе начине оцене квалитета животних намирница; • наброји стандарде квалитета и објасни како се примењују у пракси; • наведе улогу хранљивих материја и њихове основне карактеристике; • наведе основне састојке прехрамбених производа.	• Животне намирнице - дефиниција; - подела; - квалитет. • Прописи о промету животних намирница - станарди квалитета HACCP. • Енергетски састојци хране (хемијски састав, особине, извори и потребе) - беланчевине; - масти; - угљени хидрати. • Неенергетски састојци хране (хемијски састав, особине, извори и потребе) - витамини; - минералне материје; - вода.	На почетку теме ученике упознати са циљевима и исходима наставе, односно учења, планом рада и начинима оцењивања **Облици наставе** Предмет се реализује кроз: • теоријску наставу 64 часа **Место реализације наставе** • Теоријска настава се реализује у учионици **Подела одељења на групе** Одељење се не дели на групе **Методе наставе:** Избор метода и облика рада за сваку тему одређује наставник у зависности од наставних садржаја, способности и потреба ученика, материјалних и других услова. Користити вербалне методе (метода усменог излагања и дијалошка метода), методе демонстрације, извршење задатка, презентација израде радног задатка ,текстуално-илустративне методе. Предложени облици рада су фронтални, рад у групи, рад у пару, индивидуални рад.

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

	употребном вредношћу; • Оспособљавање ученика да препознају врсте зачина и правилно их користе у куварству.	• објасни хранљиву и биолошку вредност поврћа; • правилно ускладиштава и чува поврће од кварења; • препозна јестиве гљиве и објасни њихову хранљиву вредност; • правилно користи поврће и гљиве; • препозна зачине и објасни њихову примену у куварству; • наведе порекло зачина и њихов значај у исхрани; • правилно ускладиштава зачине и препознаје квалитетне од неквалитетних.	• Ускладиштење поврћа и штетне промене на поврћу; • Значајне врсте поврћа и њихове органолептичке особине; • Лиснато-зељасто поврће; • Коренасто-кртоласто поврће; • Плодасто поврће; • Стабличасто и цветасто поврће; • Термичка обрада поврћа; • Конзервисање поврћа (фиизичким, хемијским и биолошким методама); • Врсте гљива и њихова хранљива вредност; • Познавање јестивих од нејестивих гљива (органолептичка оцена, класирање); • Конзервисање гљива (сушење и маринирање) и употреба у куварству; • Врсте зачина, порекло и подела; • Зачини који се користе у куварству; • Значај зачина у исхрани; • Ускладиштење и чување зачина; • Оцена квалитета зачина; • Со и сирће - производња, врсте, квалитет и примена.	
Технологија меса	• Оспособљавање ученика са основним врстама и особинама меса, њиховом хранљивом и употребном вредношћу.	• дефинише хемијски састав меса и органолептичка својства меса; • опише промене на месу током стајања; • опише начин конзервисања меса, транспорт и складиштење меса; • наведе промене на месу код разних начина готовљења јела: кување, динстање, печење и пржење; • разликује месо перади, риба, дивљачи; • наведе врсте кобасица и опише начин производње, мане и складиштење кобасица; • опише сухомеснате производе.	• Хемијски састав, органолептичка својства меса и расецање меса; • Промене на месу током стајања – зрење меса, кварење меса и смрдљиво зрење меса; • Начин конзервисања меса, транспорт и складиштење меса; • Промене на месу код разних начина готовљења јела: кување, динстање, печење и пржење; • Месо перади - састав, обрада и конзервисање; • Месо риба – подела, врсте, хемијски састав, органилептичка својства, прерађевине и конзервисање; • Месо дивљачи – састав, својства, врсте сазревања и чување; • Месо шкољки и ракова – врсте, обрада, одрживост, складиштење и кварење;	

			• Месо осталих животиња: сипе, хоботнице, лигње, корњаче, пужеви и жабљи батаци; • Кобасице – врсте, производња квалитет, мане и складиштење; • Сухомеснати производи – врсте, производња, састав, складиштење и кварење.	
Млека, јаја, масти и уља	• Унапређи вање знања о својствима млека, јаја, масти и уља	• дефинише хемијски састав, начин обраде, хлађења и конзервисања млека; • наведе кисело – млечне производе: јогурт, кисело млеко, кефир и кумис; • опише производе од млека: павлака, маслац, кајмак, сиреви и масло; • наведе грађу и састав и класификацију јаја у промету; • опише производњу, врсте и складиштење масти и уља.	• Млеко – хемијски састав, обрада, хлађење, конзервисање и микроорганизми млека; • Кисели – млечни производи: јогурт, кисело млеко, кефир и кумис; • Производи од млека: павлака, маслац, кајмак, сиреви и масло; • Производња меких сирева: бели меки сиреви у кришкама, бели меки ситни сиреви, сиреви са зелено-плавим племенитим плеснима, сиреви са белим племенитим плеснима, непреврели сиреви (крем сиреви); • Топљени сиреви за мазање и резање; • Болести сирева: „сирни цвет“ и „надутост тврдих сирева“; • Јаја – грађа и састав јаја, класификација јаја у промету, испитивање квалитета јаја, производи од јаја, пловчија јаја; • Дефектна и покварена јаја. • Масти и уља – састав, производња и складиштење; • Животињске масти – производња, класирање, складиштење, промене на мастима; • Маргарин – производња, врсте и складиштење.	
Пића и воће	• Стицање знања о основним врстама и особинама пића; • Стицање знања о врстама, особинама, хранљивој и	• наведе класификацију пића; • опише особине природних вина; • наведе специјална вина; • опише одлике пива; • дефинише природне и миришљаве ракије;	• Класификација пића, алкохолна ферментација (винификација); • Природна вина: бела, црна и ружичаста; • Специјална вина: десертна, пенушава и аперитивна; • Пиво – производња, одлике и складиштење;	

	употребној вредности воћа.	• наведе врсте и примену ликера у кулинарству; • наведе врсте и примену безалкохолних пића у кулинарству; • опише средства за уживање кафу, чај и какао; • наведе одлике, хемијски састав и хранљиву вредност воћа; • опише брање, транспорт и складиштење воћа; • дефинише врсте воћа; • опише конзервисање воћа.	• Природне и миришљаве ракије; • Ликери – производња, врсте и примена у кулинарству; • Безалкохолна пића – производња – врсте и примена у кулинарству; • Средства за уживање: кафа, чај и какао; • Воће – одлике, хемијски састав и хранљива вредност, сазревање, брање, транспорт, складиштење, кварење и врсте воћа; • Јабучасто воће; • Коштичаво воће; • Јагодасто и бобичасто воће; • Језграсто (лупинасто) воће; • Јужно воће; • Конзервисање воћа – воћни полуфабрикати и готови производи.	
Материје за заслађивање	• Стицање знања о материјама за заслађивање.	• дефинише квалитет и опише својства меда; • објасни добијање меда; • дефинише квалитет шећера и опише његова својства; • наведе начин складиштења шећера; • препозна и опише употребу вештачких материја за заслађивање.	• Мед – хранљива вредност, квалитет и складиштење. • Обичан шећер – производња, квалитет и складиштење. • Вештачке материје за заслађивање.	

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

ТЕМА	ЦИЉЕВИ	ИСХОДИ По завршетку теме ученик ће бити у стању да :	ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ ПО ТЕМАМА	НАЧИН ОСТВАРИВАЊА ПРОГРАМА
Табеларни прорачуни	• Унапређење знања и вештина ученика • Примена програма за табеларне прорачуне у струци ученика	• разликује апсолутно и релативно адресирање • користи напредне функције за табеларне прорачуне • креира норматив • креира табеле за требовања • креира табеле за вођење залиха • креира табеле за калкулације оброка	• Апсолутно и релативно адресирање • Напредне функције (IF, SUMIF, COUNTIF, LOOKUP…) • Табеле за дневна, недељна и месечна требовања • Табеле за вођење залиха и праћење квантитета и квалитета намирница • Табеле за калкулације посластица, дневних менија, за чајанку и за свечани мени	• На почетку теме ученике упознати са циљевима и исходима наставе / учења, планом рада и начинима оцењивања. **Реализација наставе:** Предмет се реализује кроз: • **вежбе са теоријом (64 часа)** **Подела одељења на групе** Одељење се дели на 2 групе **Методе наставе:** Избор метода и облика рада за сваку тему одређује наставник у зависности од наставних садржаја, способности и потреба ученика, материјалних и других услова. Користити вербалне методе (метода усменог излагања и дијалошка метода), методе демонстрације, извршење задатка, презентација израде радног задатка,текстуално-илустративне методе. Предложени облици рада су фронтални, рад у групи, рад у пару, индивидуални рад. **Место реализације наставе** • настава се реализује у кабинету за информатику **Оцењивање** У настави оријентисаној ка достизању исхода прате се и вреднују процес наставе и учења, постигнућа ученика (продукти учења) и сопствени рад. Да би вредновање било објективно и у функцији учења, потребно је ускладити нивое исхода и начине оцењивања.
Обрада цртежа на рачунару	• Упознавање ученика са обрадом цртежа на рачунару • Примена наученог у конкретној струци ученика	• лоцира основне опције програма за обраду цртежа • црта основне графичке објекте • трансформише графичке објекте • користи текст у графичком окружењу • креира једноставне и сложене менije користећи програм за обраду цртежа (кувар, конобар) • креира дневне и свечане менije користећи програм за обраду цртежа (кувар, конобар) • креира стандардне и дневне јеловнике користећи програм за обраду цртежа (кувар, конобар) • креира карту топлих посластица користећи програм за обраду цртежа (посластичар) • креира карту хладних посластица користећи програм за обраду цртежа (посластичар) • креира карту чајева користећи програм за обраду цртежа (посластичар) • користи опције за штампу • шаље цртеж помоћу електронске поште	• Припрема и пројектовање цртежа • Цртање, измена и брисање основних графичких објеката • Трансформација графичких објеката • Манипулација графичким објекатима, глобални преглед цртежа • Текст у графичком окружењу • Креирање једноставних и сложених менија помоћу програма за обраду цртежа (кувар, конобар) • Креирање дневних и свечаних менија помоћу програм за обраду цртежа (кувар, конобар) • Креирање стандардних и дневних јеловника помоћу програма за обраду цртежа (кувар, конобар)	

			• Креирање цртежа распореда столова и крупног инвентара у ресторану (конобар) • Креирање карти хладних и топлих посластица помоћу програма за обраду цртежа (посластичар) • Креирање карти чајева помоћу програм за обраду цртежа (посластичар) • Штампа цртежа и слање помоћу електронске поште	**Оцењивање научено (сумативно)** Ученик се оцењује на основу: - усмене провере постигнућа, - писмене провере - практичног рада, - извештаји, - есеја **Оцењивање за учење (формативно)** Ученик се оцењује на основу: - посматрање, - контролне вежбе, - дијагностички тестови, - самоевалуација, - вршњачко оцењивања, - практичне вежбе **<u>Међупредметно повезивање</u>** Математика, Српски језик и књижевност, куварство, посластичарство
Обрада видео и аудио записа	• Упознавање ученика са обрадом видео и аудио записа на рачунару • Примена наученог у конкретној струци ученика	• обавља пренос видео записа са дигиталног камкордера на рачунар • сними аудио запис • наведе типове формата видео записа на рачунару • наведе типове формата аудио записа на рачунару • лоцира основне опције програма за обраду видео записа • едитује видео секвенце • додаје наслов, прелазе и ефекте	• Употреба дигиталног камкордера и пренос видео записа са дигиталног камкордера на рачунар • формати видео и аудио записа на рачунару • обраду видео записа • Додавање наслова, прелаза и ефеката	
Обрада дигиталне фотографије на рачунару	• Упознавање ученика са обрадом дигиталне фотографије на рачунару • Примена наученог у конкретној струци ученика	• користи основне опције дигиталног фотоапарата • обавља пренос фотографија са дигиталног фотоапарата на рачунар • наведе типове формата записа слика на рачунару • лоцира основне опције програма за обраду слика • скенира користећи програм за обраду слика • користи алате за селекцију делова слике • користи алате за опсецање делова слике • манипулише деловима слике • промени величину слике и подлоге • побољша квалитет контраста и осветљења делова слике • црта основне графичке објекте • користи опције за рад са текстом и опције за филтере • користи опције за рад са слојевима • обавља конверзију боја • одабере одговарајући формат за снимање слике • штампа слику	• Пренос фотографија са дигиталног фотоапарата на рачунар • Програма за обраду слика • селекцију делова слике • Опсецање и манипулација деловима слике • Величину слике и подлоге, квалитет контраста и осветљења делова слике • Основне графички објекти • Рад са текстом, филтери, слојеви • Конверзију боја и формати за снимање слике, штампање слике	

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

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

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

ТЕМА	ЦИЉЕВИ	ИСХОДИ По завршетку теме ученик ће бити у стању да :	ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ ПО ТЕМАМА	НАЧИН ОСТВАРИВАЊА ПРОГРАМА
Психологија као наука	• Упознавање са предметом психологије и њеном применом у угоститељству и туризму	• објасни предмет изучавања психологије и њену примену у угоститељству/туризму • објасни органске основе психичког живота •	• Предмет, значај и области примене психологије у угоститељству и туризму • Органски основи психичког живота	• На почетку теме ученике упознати са циљевима и исходима наставе / учења, планом рада и начинима оцењивања.
Психички процеси и особине	• Стицање основних знања о природи психичких процеса и особина и разумевање психичког живота особе као целине међусобно повезаних процеса и особина	• опише процес опажања других особа и факторе од којих тај процес зависи • познаје појам пажње и чиниоце од којих она зависи • познаје основе о процесима учења и разликује врсте учења • објасни процес памћења и факторе који доводе до заборављања • познаје основе о појмовима мишљења и интелигенције • наведе основе емоционалног живота човека • опише (објасни) значај емоција за душевно здравље човека • објасни шта су мотиви и наведе врсте и карактеристике мотива • објасни појам и врсте фрустрација, конфликата и начине реаговања на њих	• Опажање • Пажња и фактори који је изазивају • Учење, врсте учења инструментално, вербално, учење по моделу, стицање моторних вештина • Памћење и заборављање • Мишљење стваралачко, имагинарно, интелигенција • Емоције појам и врсте, значај за душевно здравље, стрес • Мотивација /појам и врсте, фрустрације и конфликти, начини реаговања – реалистичко и одбрамбено	**Реализација наставе:** Предмет се реализује кроз: • **теоријску наставу (60 часова)** **Подела одељења на групе** Одељење се не дели на групе **Методе наставе:** - Избор метода и облика рада за сваку тему одређује наставник у зависности од наставних садржаја, способности и потреба ученика, материјалних и других услова. - Користити вербалне методе (метода усменог излагања и дијалошка метода), методе демонстрације, извршење задатка, презентација израде радног задатка ,текстуално-илустративне методе. - На примерима (текст, видео снимак, одломак филма) приказати типове гостију, најчешће конфликте са гостима- кроз дискусију вежбати начине разрешења. - Користити искуства ученика из праксе Игра улога, по задатом сценарију
Личност	• Стицање општих знања о психологији личности: структура, динамика и развој личности	• наведе дефиницију појма личности • разликује основне појмове структуре личности и наведе њихове основне карактеристике • опише (објасни) тип личности и карактеристике типова личности према Јунгу • наведе факторе који утичу на развој личности • наведе карактеристике зреле личности	• Појам личности (јединство, особеност и доследност) • Структура личности (црте личности, темперамент, карактер, способности, и свест о себи) • Типологија личности: (Јунгова)	

			• Развој личности: фазе и фактори који утичу на развој личности (зрела личност)	Предложени облици рада су фронтални, рад у групи, рад у пару, индивидуални рад. **Место реализације наставе** • Теоријска настава се реализује у учионици **Оцењивање** У настави оријентисаној ка достизању исхода прате се и вреднују процес наставе и учења, постигнућа ученика (продукти учења) и сопствени рад. Да би вредновање било објективно и у функцији учења, потребно је ускладити нивое исхода и начине оцењивања. **Оцењивање наученог (суматив но)** Ученик се оцењује на основу: • усмене провере постигнућа, • писмене провере • практичног рада, • извештаји, • есеја **Оцењивање за учење (формативно)** Ученик се оцењује на основу: • посматрање, • контролне вежбе, • дијагностички тестови, • самоевалуација, • вршњачко оцењивања, • практичне вежбе • и ученика **Међупредметно повезивање** • Здравствена култура • Предузетништво • Услуживање • Професионална пракса • Социологија са правима грађана • Грађанско васпитање
Међуљудски односи на раду	• Упознавање са принципима и законитостима људског понашања у групи и у процесу рада • Развијање свести о личној одговорности за међуљудске односе • Усвајање социјалних вештина за конструктивно решавање конфликата	• разликује основне врсте група и њихову структуру • објасни разлику између групе и тима • препозна различите улоге које имају чланови тима • разликује вођство од руковођења • наведе карактеристике сарадње и такмичења • опише различите типове конфликата у групи • познаје и примењује адекватан начин решења конфликата • објасни на примеру важност позитивне психолошке климе у групи/организацији • увиди сопствено понашање у раду	• Појам, врсте и структура групе/тима (формалне, неформалне, кохезивне, референтне) • Одређивање улога појединаца у тиму (према Р. Белбину, Ле Бон-у итд.) • Типови вођења и руковођења • Сарадња и такмичење • конфликти у групи (појам, врсте и начин решавања) • Међуљудски односи као фактор успеха у раду (организациона култура)	
Комуникација	• Стицање општих знања о комуникацијском процесу и унапређење вештине комуникације са гостом/клијентом	• наведе основне елементе комуникационог процеса • разликује вербалну од невербалне комуникације и њихове карактеристике • наводе факторе који доводе до неспоразума и уме да објасни начине њиховог негативног деловања по наставак комуникације • демонстрира технике успешне комуникације • препозна специфичности комуникације са гостом/ клијентом и • познаје најчешће комуникацијске конфликте и уме да примени технике успешне комуникације у решавању најчешћих комуникацијских конфликата са њима	• Комуникациони процес (пошиљалац – прималац, једносмерана и двосмерна, садржај и форма поруке) • Карактеристике вербалне и невербалне комуникације • Извори неспоразума у комуникацији (значења, нејасне и дупле поруке итд.) • Технике успешне комуникације: активно слушање, јасан говор, итд. • Специфичности комуникације са гостом/клијентом • Најчешћи комуникацијски конфликти са гостом/клијентом и њихово разрешавање	
Психологија опхођења са гостима	• Усвајање знања и развијање вештина значајних за опхођење са	• објасни и демонстрира особине угоститељског радника потребне за успешно обављање посла	• Особине угоститељског радника (способности, особине личности, знања, вештине,	

	гостом/корисником услуга	• објасни и демонстрира последице добре и лоше прве импресије коју угоститељски радник оставља на госта • објасни и демонстрира општа и специфична правила опхођења са гостима • објасни и демонстрира основне принципе продаје угоститељских услуга на примеру • опише и демонстрира на примеру како се ствара поверење код госта / клијента • разликује и објаси мотиве куповине који опредељују госта / корисника услуга • разликује врсте гостију/ корисника услуга с обзиром на својства и особености њиховог понашања	мотивација, интересовања, ставови) из анализе и описа посла и радних задатака • Правила опхођења са гостима: комуникативност, одмереност, асертивност, срдачност, тактичност, љубазност, полетност, стрпљивост • Недискриминативност у раду са гостима/клијентом (у односу на расу, пол, веру, инвалидитет, сексуално опредељење итд.) • Основни принципи продаје угоститељских услуга: остваривање повољне атмосфере продаје, уважавање личности госта / клијента • Стварање поверења код госта / клијента • Мотиви за коришћењем услуга • Стварање одлуке о куповини-коришћењу услуга и опажање ризика • Врсте гостију/ корисника услуга: одлучан/ неодлучан, стрпљив/ нестрпљив, осећајан/ разуман, скроман/ разметљив, угодан/ неугодан итд.
Психологија рекламе	• Развијање свести о неопходности планирања маркетиншких стратегија у туризму и угоститељству	• познаје врсте промотивних средстава и уме да препозна њихове предности и слабости • зна основне психолошке принципе које треба да задовољи рекламна порука • познаје основне принципе деловања рекламе на циљну групу • самостално осмисли пример рекламе за задату циљну групу корисника	• Предмет, циљеви и улога оглашавања • Деловање рекламе • Психолошки услови оглашавања /рекламне поруке • Утицај ауторитета у куповини / коришћењу услуга • Слика производа / услуге • Реклама «Од уста до уста»

			• Врсте промотивних средстава, њихове предности и слабости

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

ТЕМА	ЦИЉЕВИ	ИСХОДИ По завршетку теме ученик ће бити у стању да :	ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ ПО ТЕМАМА	НАЧИН ОСТВАРИВАЊА ПРОГРАМА
Увод у маркетинг у туризму	• Упознавање ученика са појмом и етапама развоја маркетинга у туризму	• дефинише појма маркетинга; • разликује етапе развоја маркетинга; • објасни маркетинг оријентацију.	• Појам маркетинга; • Развој маркетинга; • Маркетиншка оријентација у сфери услуга.	• На почетку теме ученике упознати са циљевима и исходима наставе / учења, планом рада и начинима оцењивања. **Облици наставе:** Предмет се реализује кроз: • **теоријску наставу (60 часова)** **Подела одељења на групе** Одељење се не дели на групе **Методе наставе:** Избор метода и облика рада за сваку тему одређује наставник у зависности од наставних садржаја, способности и потреба ученика, материјалних и других услова. Користити вербалне методе (метода усменог излагања и дијалошка метода), методе демонстрације, извршење задатка, презентација израде радног задатка ,текстуално-илустративне методе. Предложени облици рада су фронтални, рад у групи, рад у пару, индивидуални рад. **Место реализације наставе** • Теоријска настава се реализује у учионици / кабинету **Оцењивање** У настави оријентисаној ка достизању исхода прате се и вреднују процес наставе и учења, постигнућа ученика
Туристичко тржиште и примена маркетинга	• Упознавање ученика са туристичким тржиштем (понуда и тражња)	• дефинише туристичко тржиште; • познаје специфичности туристичког тржишта; • објасни туристичку понуду и тражњу; • наведе карактеристике туристичке понуде и тражње; • на задатом примеру истражује тржиште; • образложи појам „здрава конкуренција“; • на задатом примеру примењује сегментацију тржишта	• Појам и особине туристичког тржишта; • Појам и специфичности туристичке понуде; • Појам и специфичности туристичке тражње; • Стратегија маркетинга у туризму; • Маркетинг методе истраживања тржишта; • Избор тржишта; • Сегментација.	
Инструменти маркетинг микса	• Оспособљавање ученика за примену инструмената маркетинг микса	• дефинише туристички производ; • наведе факторе креирања туристичког производа; • разликује фазе животног циклуса производа; • опише квалитетан туристички производ; • опише начин иновирања туристичког производа; • дефинише цену туристичког производа; • наведе и објасни факторе креирања цене; • разликује елементе промотивне политике; • разликује канале продаје; • познаје особине и значај добре локације; • примени инструменте на примеру путем презентације.	• Појам туристичког производа; • Фактори креирања туристичког производа; • Животни циклус производа; • Квалитет и иновирање туристичког производа; • Микс цене у туризму; • Микс презентације у туризму; • Директни и индиректни начини пласирања туристичког производа; • Инструменти маркетинг микса у сфери услуга - људи, процес и физички доказ;	

			• Појам и значај локације.	(продукти учења) и сопствени рад. Да би вредновање било објективно и у функцији учења, потребно је ускладити нивое исхода и начине оцењивања. **Оцењивање наученог (сумативно)** Ученик се оцењује на основу: • усмене провере постигнућа, • писмене провере • практичног рада, • извештаји, • есеја **Оцењивање за учење (формативно)** Ученик се оцењује на основу: • посматрање, • контролне вежбе, • дијагностички тестови, • самоевалуација, • вршњачко оцењивања, • практичне вежбе **Препорука за реализацију:** • Посета стручним сајмовима и изложбама **Међупредметно повезивање** • Основе туризма и угоститељства • Економика туристичких и угоститељских предузећа • предузетништво
Понашање потрошача у процесу куповине у туризму	• Упознавање ученика са понашањем потрошача у куповини	• дефинише факторе који утичу на понашање људи као потрошача; • објасни основне фазе процеса одлучивања; • анализира основне ризике при куповини услуге.	• Основни фактори друштвеног окружења; • Понашање потрошача.	
Истраживање туристичког тржишта и формирање маркетиншке базе података	• Упознавање ученика са основним техникама истраживања тржишта и базом података	• објасни поступак истраживања тржишта у реалном окружењу; • објасни начине формирања маркетиншке базе података; • наведе могуће проблеме у формирању базе података.	• Маркетинг - информациони системи и његови елементи; • Маркетинг истраживања.	

2.2.4.7. ЗАВРШНИ ИСПИТ ЗА ОБРАЗОВНИ ПРОФИЛ КУВАР

Завршни испит је један од елемената система обезбеђивања квалитета стручног образовања. Полагањем завршног испита у средњем стручном образовању, појединац стиче квалификацију неопходну за учешће на тржишту рада. Завршним испитом по новом концепту се проверава да ли је ученик, по успешно завршеном трогодишњем образовању, стекао стандардом квалификације прописана знања, вештине, ставове и способности, тј. главне стручне компетенције за занимање(а) за које се школовао у оквиру образовног профила.

У оквиру завршног испита ученик извршава **један сложени радни задатак**.

Оцењивање стручних компетенција врши се током реализације извођења практичних радних задатака. Радни задаци формирани су превасходно на основу јединица компетенција и омогућавају проверу оспособљености ученика за примену знања, демонстрацију вештина и професионалних ставова у радном контексту. На овај начин је омогућено мерење знања, вештина, ставова и способности који одговарају Стандарду квалификације кувар.

За проверу прописаних компетенција, а на основу оквира за процену компетенција утврђује се листа радних задатака. Листу радних задатака за проверу компетенција и радне задатке припрема Центар у сарадњи са тимовима наставника.

Организација завршног испита спроводи се у складу са Правилником којим је прописан програм завршног испита за образовни профил кувар. Завршни испит спроводи се у школским кабинетима, школским радионицама, угоститељским објектима или у другим просторима који испуњавају услове радних места за које се ученик образовао. Завршни испит за ученика може да траје највише један дан.

Провера прописаних компетенција спроводи се на основу листе стандардизованих радних задатака, која је саставни део Приручника . Стручно веће наставника стручних предмета школе бира радне задатке из Приручника и формира школску листу која ће се користити у том испитном року. Број понуђених радних задатака, за ученике једног одељења који полажу завршни испит, мора бити најмање 10% већи од броја ученика, уз услов да ученици раде различите задатке. Ученик извлачи један радни задатак непосредно пред полагање завршног испита, без права замене. Уз радни задатак, ученик добија и одговарајуће прилоге. Процес израде радног задатка се састоји из **писаног дела**, **практичног извођења** и **презентације**. Након извлачења радног задатка, ученик приступа изради писаног дела. Писани део задатка је увод у практични део, али није елиминациони. Сваком ученику се обезбеђују једнаки услови за обављање радног задатка. Писани део задатка (време израде 45 min). Практични део задатка (време израде 180 min). Презентација припремљених јела (време израде 10 min).

Након прегледа и вредновања писаног дела чланови комисије техником посматрања оцењују практично извођење. На крају комисија процењује презентацију ученика и процену евидентира у обрасцу. Време израде радног задатка контролишу сви чланови комисије. Уколико ученик није реализовао практично извођење у оквиру предвиђеног времена, прекида се извођење и комисија оцењује оно што је до тог тренутка урађено. Радни задатак оцењује се са највише 100 бодова. Успех на завршном испиту зависи од укупног броја бодова које је ученик стекао извршавањем целокупног радног задатка. Сваки члан испитне комисије у свом обрасцу за оцењивање радног задатка утврђује укупан број бодова.

Када кандидат извршењем радног задатка оствари просечних 50 и више бодова, сматра се да је показао компетентност. Уколико је просечан број бодова на радном задатку мањи од 50, сматра се да кандидат није показао компетентност. У овом случају оцена успеха на завршном испиту је недовољан (1). Бодови се преводе у успех.