2.2.5. ОБРАЗОВНИ ПРОФИЛ ПОСЛАСТИЧАР

2.2.5.1. СТАНДАРД КВАЛИФИКАЦИЈЕ, ЦИЉЕВИ И ИСХОДИ СТРУЧНОГ ОБРАЗОВАЊА

ИСХОДИ УЧЕЊА	
Општи опис квалификације	**Посластичар** припрема радно место и организује сопствени рад у посластичарници, обавља послове припреме, израде, обликовања, декорисања, сервирања и презентовања посластичарских и чоколатерских производа, применом стандардних рецептура, процедура и утврђених норматива, води пословну комуникацију, поштујући професионалне стандарде и прописе у области безбедности хране, као и мере безбедности и здравља на раду. Оспособљен је да: - врши пријем и сензорну контролу намирница, полупроизвода и готових производа поштујући принципе HACCP система; - складишти и чува намирнице, полупроизводе и готове производе у складу са принципима HACCP система; - припрема, мери и обрађује намирнице у складу са стандардном и здравијом варијантом рецептура; - изради једноставне посластичарске и чоколатерске производе применом стандардних рецептура и утврђених технолошких поступака; - примени основне методе, прописане поступке и одговарајуће технике припреме и обраде намирница, укључујући рад са шећером и чоколадом; - уочи неправилности у току израде производа и примењује прописане корективне мере у складу са стандардном рецептуром и технолошким процедурама; - обликује и декорише посластичарске и чоколатерске производе применом основних декоративних техника и материјала, у складу са врстом производа и стандардима презентације; - припрема, пакује, складишти и чува посластичарске и чоколатерске производе и декорације у одговарајућој амбалажи; - припрема и сервира посластичарске и чоколатерске производе за услуживање, кетеринг, бифее и витрине. Делотворно комуницира и сарађује са клијентима и сарадницима приликом обављања задатака и активно доприноси култури уважавања и сарадње. Континуирано прати новине у делатности производње хлеба, свежег пецива и колача, те се усавршава у сврху сопствене едукације, запошљавања и/или самозапошљавања.

Општи опис квалификације	Сврсисходно примењује техничке информације, информационо-комуникационе технологије (ИКТ) у процесу производње, продаје и евидентирања послова и унапређује њихову примену кроз учење и усавршавање. Најчешће ради у посластичарницама, угоститељским објектима, хотелима, кетеринг услугама, објектима за припрему и дистрибуцију хране, као и у другим радним окружењима у којима се обавља производња и услуживање посластичарских и чоколатерских производа, поштујући важећу регулативу и мере безбедности и здравља на раду и заштите животне средине. Ниво општих и стручних знања, вештина, способности и ставова у оквиру стечених компетенција Посластичару превасходно омогућава запошљавање и наставак школовања у датој стручној области.
Компетенције	- Организовање сопственог рада у посластичарници; - Припрема посластичарских и чоколатерских производа; - Декорисање посластичарских и чоколатерских производа; - Сервирање и презентовање посластичарских и чоколатерских производа; - Вођење пословне комуникације са гостима и потрошачима; - Кључне компетенције (посебно: комуникација, сарадња, одговоран однос према здрављу и одговоран однос према околини, естетичка компетенција, дигитална компетенција, математичка компетенција, предузимљивост и предузетничка компетенција.)[5]

По стеченој квалификацији, лице ће бити у стању да:	
Знања	- интерпретира прописе у области безбедности хране у свим фазама израде посластичарских и чоколатерских производа, укључујући и примену принципа HACCP система; - опише организацију и начин рада посластичаре (пријемно одељење, складишни простор, припремна зона, производна зона и зона за завршне радове) у складу са процесом производње и важећим хигијенским и безбедносним стандардима; - објасни значај кодекса облачења, одржавања личне и радне хигијене у обављању посла у посластичарници;

[5] На основу члана 11. Закона о основама система образовања и васпитања („Службени гласник РС", бр. 88/17, 27/18 – др. закон, 10/19, 6/20, 129/21, 92/23 и 19/25).

Знања	- објасни елементе и структуру стандардних рецептура посластичарских и чоколатерских производа, као и значај примене истих у посластичарству; - опише намену и карактеристике опреме, алата, уређаја и инвентара за припрему посластичарских и чоколатерских производа; - опише поступке руковања и основног одржавања опреме, алата и уређаја (провера исправности, чишћење, дезинфекција, редовно подмазивање, правилно складиштење и др.) за припрему посластичарских и чоколатерских производа, према упутству произвођача; - опише основна физичка и хемијска својства намирница које се користе у посластичарству, као и њихова органолептичка својства (укус, мирис, боју и текстуру); - опише понашање намирница у поступку припреме, обраде и даље употребе, као и њихов утицај на квалитет готовог посластичарског и чоколатерског производа; - разликује нутритивну вредност намирница које се користе у посластичарству и у контексту здравијих рецептура; - објасни значај правилног руковања намирницама које садрже алергене (млеко, орашасти плодови, глутен и др.) и правовременог информисања потрошача о алергенима, у складу са важећим прописима; - објасни најчешће узроке кварења појединачних група намирница и последице до којих може доћи употребом неисправних; - разликује врсте амбалаже за чување обрађених и необрађених намирница у складу са HACCP и другим важећим стандардима; - опише садржај стандардне рецептуре, укључујући и поступке припреме и обраде намирница, у изради посластичарских и чоколатерских производа; - опише примену метода (термичке, механичке и комбиноване), поступака (дозирање, мешање, обликовање, термичка обрада, хлађење и др.) и основних техника у посластичарству (аерација, ламинирање, темперирање, глазирање и др.), у складу са датим упутствима и стандардима припреме посластичарских и чоколатерских производа; - разликује технике обликовања посластичарских и чоколатерских производа (изливање, моделовање, роловање, дресирање и др.) у складу са врстом и структуром посластице (пена, крем, тесто, чоколадна маса); - опише поступак израде једноставнијих декорација и декоративних елемената посластичарских и чоколатерских производа, у зависности од врсте производа и прилике;

Знања	- опише начине декорисања и сервирања посластичарских или чоколатерских производа за услуживање и конзумирање, у складу са стандардима квалитета (естетски, хигијенски и технолошки стандард); - опише начин паковања декорација и посластичарских и чоколатерских производа у одговарајућу амбалажу, као и начин складиштења и чувања истих (температура просторије за одлагање и чување, вентилација, осветљење и др.), укључујући и изложбене експонате; - опише начин припреме и излагања посластичарских и чоколатерских производа у витринама, штандовима, на бифе столовима, прилагођавајући их карактеру и захтевима различитих манифестација (свечани пријеми, прославе и др.); - разликује врсте амбалаже, опреме и инвентара за паковање посластичарских и чоколатерских производа (транспорт, дистрибуција, кетеринг); - разликује обавезне елементе садржаја декларације посластичарских и чоколатерских производа (назив производа, списак састојака, обележавање алергена, нето количина, рок употребе, услови чувања, нутритивна вредност и др.); - објасни значај вербалне, писане и невербалне комуникације и пословног бонтона и културе, као и социјалних вештина у комуникацији са сарадницима и гостима; - опише начине комуникације са клијентима у уобичајеним продајним и услужним ситуацијама у складу са правилима пословне комуникације; - разликује врсте дигиталне комуникације (онлајн наруџбине, промотивна продаја производа на друштвеним мрежама), интеркултурне комуникације и елементе бренд презентације и storytelling-а; - разликује карактеристике посластичарских производа у складу са типом објекта и наменом (artisan, boutique, spa & wellness, фестивал десерта и др.); - разликује канале продаје посластица и њихове основне карактеристике (директна продаја, B2B, online, street-food, кетеринг и др.); - објасни поступак калкулације цена посластичарских и чоколатерских производа; - објасни врсте евиденција у посластичарници и начине евидентирања, укључујући евиденције стања залиха намирница, полупроизвода и производа, опреме, уређаја и инвентара, као и процедуре отписивања оштећене и набавке нове опреме, инвентара, машина и алата према потребама угоститељског објекта;

Знања	- опише поступак требовања намирница на основу евиденције стања залиха и утрошених намирница; - опише мере безбедности и здравља на раду, заштите животне средине и заштите од пожара за посластичара.

Вештине	**Организација рада, радног простора и лична хигијена** – припрема радно место према стандардима и нормативима у производњи посластичарских и чоколатерских производа и организује простор у производњи; – организује сопствени рад у посластичарници у складу са радним задацима, роковима и приоритетима; – примени кодекс облачења у складу са правилником о раду и интерном процедуром и одржава личну хигијену и хигијену радне униформе према прописаним стандардима; – одржава хигијену радног места (радних површина, алата и опреме) и радне средине у поступцима израде посластичарских и чоколатерских производа; **Примена стандарда квалитета, безбедности хране и HACCP система** – примени стандарде рада у угоститељству, нормативе, стандардне рецепте и поступке за израду посластичарских и чоколатерских производа; – примени прописе у погледу сигурности хране засноване на доброј произвођачкој пракси, HACCP систем и остале важеће стандарде у свим фазама израде посластичарских и чоколатерских производа; – врши пријем обрађених и необрађених/сирових, полупрерађених и готових намирница и остале робе у складу са правилима и принципима HACCP система и другим важећим стандардима, укључујући и прописане поступке за раздвајање и обраду намирница које садрже алергене у складу са законском регулативом о безбедности хране и интерним стандардима квалитета; – складишти и чува обрађене и необрађене/сирове, полупрерађене и готове намирнице и осталу робу у складу са правилима и принципима HACCP система и другим важећим стандардима, укључујући и прописане поступке за складиштење намирница које садрже алергене у складу са законском регулативом о безбедности хране и интерним стандардима квалитета; – провери исправност и квалитет намирница при пријему сензорним путем; – издваја неисправне намирнице и пријављује неправилности надређеном лицу;

Вештине	**Опрема, алати и безбедан рад** – припреми опрему и уређаје за рад (миксере, пећи, хладњаке и др.) у посластичарској радионици у складу са радним налогом, водећи рачуна о хигијени и уредности радног простора; – утврди стање опреме, уређаја и инвентара за рад; – рукује опремом, алатима и уређајима према упутству произвођача и обучености, поштујући правила безбедности и здравља на раду у поступцима израде посластичарских и чоколатерских производа; **Складиштење и управљање залихама** – врши требовање на основу потреба пословања посластичарских одељења угоститељског објекта или самосталних посластичарских објеката и шаље одговорном лицу; – примени правила складиштења намирница, полупроизвода и готових производа у складу са потребама посластичарнице; – врши контролу услова и стања намирница, полупроизвода и готових производа приликом складиштења; **Припрема и обрада намирница и израда посластичарских и чоколатерских производа** – врши припрему, мерење и обраду намирница према потреби стандардног рецепта, те сортира и уклања отпатке при обради у складу са утврђеним процедурама и корацима HACCP система и другим важећим стандардима; – изради посластичарске и чоколатерске производе у складу са стандардним рецептурама (колаче, торте, бисквитне коре, патишпањ, прхко тесто, основне чоколадне производе и др.) мање сложеног дизајна, применом стандардних рецептура и основних декоративних техника, у складу са задатим захтевима и наменом (поруџбине, такмичења, изложбе); – примени здравије варијанте рецепата (безглутенске, веганске, дијететске варијанте) користећи одговарајуће замене за шећер, масноће и алергене, уз очување сензорних карактеристика производа; – успостави жељену конзистенцију, структуру, хомогеност и друге карактеристике посластичарског и чоколатерског производа, укључујући и подешавање сензорних својстава (укус, мирис, боја, текстура) и интензитет мешања, време обраде и температуру, у складу са стандардном процедуром и технолошким поступком;

Вештине	– уочава неправилности у току израде производа и примењује прописане корективне мере у складу са стандардном рецептуром и технолошким процедурама (припрема и дозирање намирница, редослед и начин мешања, контрола времена и температуре, термичка обрада, хлађење, декорисање/декорација, услови складиштења и др.); – врши контролу поступака загревања, хлађења и обраде шећера и чоколаде, поштујући прописана упутства у рецептури (време, температура, редослед радњи) и уочава неправилности у понашању шећера и чоколаде током обраде (прегревање, неуједначено топљење, кристализација и др.) и поступа у складу са утврђеним процедурама; – обликује посластичарске и чоколатерске производе у складу са врстом посластичарског и чоколатерског производа, према стандардној рецептури и процедури у складу са HACCP системом; **Декорисање и декоративне технике** – користи основне материјале (чоколадне, кремасте, шећерне, воћне и орашасте сировине, марципан и фондан) и алате (шприцеви са наставцима, шпатула, палете, ножеви, једноставни калупи и др.) за израду једноставнијих посластичарских и чоколатерских декорација на безбедан и правилан начин; – примени једноставније технике декорисања посластичарских и чоколатерских производа (посипање, премазивање/глазирање, основно шприцање кремова, преливање и шарање чоколадом, заглађивање површина, украшавање воћем, орашастим плодовима, готовим декоративним елементима и др.) у складу са њиховом врстом, утврђеним стандардима квалитета и презентације; – изради једноставније декорације и декоративне елементе за посластичарске и чоколатерске производе према врсти производа (торта, ситни колачи, чоколадне бомбоне и др.) у складу са стандардним рецептурама, захтевима поруџбине, као и карактером догађаја (такмичења, пријеми, излагање на сајмовима и др.); – врши паковање, складиштење и чување декорација (чоколадне декоративне елементе, шећерне декорације, декорације од фондана и марципана, кремасте и шлаг декорације, воћне и орашасте декорације, декоративне преливе и глазуре) у складу са прописаним стандардима и нормативима у посластичарству; – декорише поруџбину у складу са захтевом купца и у задатом року;

Вештине	– врши контролу параметара рада уређаја за складиштење једноставних посластичарских производа (температуру, влажност, проток ваздуха и др.) у складу са упутством за њихов рад; **Порционисање, сервирање и паковање** – формира порције посластичарских и чоколатерских производа у складу са прописаним нормативима угоститељског објекта; – издаје посластичарске и чоколатерске производе на основу поруџбине (конобару или потрошачу), у складу са процедурама угоститељског објекта; – припрема и сервира посластичарске и чоколатерске производе за услуживање и конзумирање (на бифеу, у витрини, на пословним догађајима, свечаним пријемима и др.); – користи одговарајућу амбалажу, опрему и инвентар за паковање посластичарских и чоколатерских производа (транспорт, дистрибуција и кетеринг); **Вођење пословне комуникације** – примени правила пословне комуникације у комуникацији са клијентима, поштујући принципе родне, расне, религиозне и друге равноправности; – делотворно комуницира на матерњем и једном страном језику, укључујући стручну терминологију; **Вођење евиденције и примена мера безбедности и здравља на раду и заштите животне средине** – припреми потребне податке за/и изради калкулацију цене посластичарских и чоколатерских производа; – води прописану документацију и евиденције у складу са интерним актима и утврђеним процедурама угоститељског објекта (стања залиха, набавке, производње и продаје, опреме, инвентара, отпис неисправних или оштећених средстава и др.); – ефикасно примењује прописане мере безбедности и здравља на раду, као и мере заштите животне средине и заштите од пожара при обављању послова посластичара.
Способности и ставови	- самостално, савесно, одговорно, уредно и прецизно обавља послове посластичара у складу са прописима, процедурама и стандардима квалитета у делатности производње хлеба, свежег пецива и колача; - ефикасно планира и организује сопствено време, обезбеђујући да услуге буду изведене благовремено и у складу са утврђеним роковима, процедурама, нормативима и прописаним стандардима квалитета и потребама клијената;

Способности и ставови	- испољава позитиван однос према спровођењу прописа, стандарда (HACCP, ISO 9001, HALAL и др.) и интерних процедура и норматива у области безбедности и квалитета хране; - испољава позитиван однос према функционалности и техничкој исправности опреме, уређаја и средстава за рад које користи приликом припреме посластичарских и чоколатерских производа; - прилагођава комуникацију клијентима и сарадницима у складу са професионалним контекстом; - испољава љубазност, предузимљивост, услужност и флексибилност према клијентима и сарадницима; - продуктивно сарађује са колегама, доприносећи култури уважавања, тимског рада и професионалне сарадње; - примењује ИКТ у раду, укључујући пословну комуникацију електронским путем, као и у вођењу евиденција дигиталне софтверске алате (POS системи, електронске табеле и др.); - развија естетске принципе у декорацији посластичарских и чоколатерских производа у складу са стандардним рецептурама, технолошким поступцима и прописаним стандардима квалитета; - испољава позитиван став према учењу и перманентном стручном усавршавању; - испољава позитиван однос према усвајању нових технологија, техника, трендова (vegan, gluten – free, fusion концепти) и примени иновација у струци (савремене технологије обраде, нове сировине, унапређене декоративне технике и др.) у оквиру радних задатака; - показује спремност за решавање проблема у оквиру оперативних послова посластичара, повремено и у нестандардним ситуацијама; - испољава професионалност, иницијативност и предузимљивост у раду, прилагођавајући се на промене у радном процесу; - поступа у складу са принципима родне, расне, националне, културне, религиозне и друге равноправности у комуникацији са сарадницима и клијентима; - увиђа значај рационалног коришћења воде, намирница и енергије, водећи рачуна о економичности, квалитету производа и смањењу отпада, са становишта одрживог развоја и заштите животне средине, приликом припреме посластичарских и чоколатерских производа; - испољава одговоран однос према безбедности, сопственом и здрављу других на раду, као и према заштити животне средине и одрживом развоју и спреман је да се на том пољу анагажује.

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 се оцењује 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, као 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 7 НОКС-а (подниво 7.1, подниво 7.2), а изузетно одговарајуће образовање - нивоа 6 НОКС-а (подниво 6.1, подниво 6.2), односно - средње образовање, уколико се за одговарајуће предмете не образују наставници са одговарајућим образовањем нивоа 7 НОКС-а, у складу са Законом о основама система образовања и васпитања. За наставника практичне наставе одговарајуће образовање - нивоа 6 НОКС-а (подниво 6.1, подниво 6.2), или - нивоа 5 НОКС-а (одговарајуће специјалистичко, односно мајсторско образовање са петогодишњим радним искуством у струци), уколико се за одговарајуће предмете не образују наставници са одговарајућим образовањем нивоа 7 НОКС-а, у складу са Законом о основама система образовања и васпитања. У поступку признавања претходног учења члан комисије је и оцењивач из привреде који има квалификацију најмање истог нивоа као ниво квалификације чија се остварсност процењује у поступку признавања претходног учења и најмање пет година радног искуства на пословима који су релевантни за квалификацију чија се остварсност процењује.
Организација надлежна за издавање јавне исправе	Средње стручне школе Јавно признати организатори активности образовања одраслих (ЈПОА)

2.2.5.2. ОБАВЕЗНИ ОПШТЕОБРАЗОВНИ ПРЕДМЕТИ

Наставни план и програм општеобразовних предмета истоветан је наставном плану и програму општеобразовних предмета за образовни профил Кувар.

2.2.5.3. ИЗБОРНИ ПРЕДМЕТИ

Наставни план из изборних предмета грађанско васпитање и верска настава је идентичан за све образовне профиле у трогодишњем трајању.

2.2.5.4. ИЗБОРНИ ОПШТЕОБРАЗОВНИ ПРЕДМЕТИ

Наставни план и програм изборних општеобразовних предмета истоветан је наставном плану и програму изборних општеобразовних предмета за образовни профил Кувар.

2.2.5.5. 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 (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: **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 (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 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 (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 рада**
Трајање теме/модула:	**7 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**
• 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 (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:	**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 збрине п/о на одговарајући начин (сомноленција, сопор, кома); • постави п/о у бочни релаксирајући положај; • препозна престанак дисања и рада срца; • изводи кардиопулмоналну реанимацију; • заустави крварење различитим методама; • правилно збрине рану; • препозна знаке повреда зглобова и костију; • изврши имобилизацију појединих телесних сегмената; • препозна различите термичке повреде и на одговарајући начин збрине различите термичке повреде; • пружи адекватну прву помоћ код повреда електрицитетом; • препозна хемијска оштећења организма и збрине их на адекватан начин; • 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: уједи 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 - Куварство

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 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.
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 **Међупредметно повезивање** 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.

ПОСЛАСТИЧАРСТВО

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

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

[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	0	204	204	60	468
II	0	192	384	90	666
III	0	180	360	120	660

2. ЦИЉЕВИ ПРЕДМЕТА

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

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

3. НАЗИВ И ТРАЈАЊЕ ТЕМЕ/МОДУЛА

Разред: први

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

Разред: други

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

Разред: трећи

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

Назив теме/модула: **Основе посластичарства**
Трајање теме/модула: **114 часова ПРВИ РАЗРЕД**

ЦИЉЕВИ МОДУЛА	ИСХОДИ МОДУЛА По завршетку модула ученик ће бити у стању да:	ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ МОДУЛА	НАЧИН ОСТВАРИВАЊА ПРОГРАМА
• Оспособљавање ученика за општа знања из историје поделе посластичарства и посластица • Оспособљавање ученика за применуличне, радне хигијене особља и заштите на раду • Оспособљавање ученика за коришћење просторија, опреме, машина, алата, посуђа и форми • Оспособљавање ученика за примену стручних речи и израза у посластичарству • Оспособљавање ученика за примену HACCP стандарда • Оспособљавање ученика за примену животних намирница у посластичарству	• опише историјски развој посластичарства; • наведе поделу посластичарства и врсте • посластица; • групише историјски развој посластичар- • ства, подела и врсте посластица; • наведе значај личне хигијене и хигијене • радног места; • опише средства за одржавање личне • хигијене и хигијене радног места; • опише дужности особља посластичарнице; • разликује и групише средства за одржавање хигијене; • обележи место за одлагање средстава за • хигијену; • одржава личну хигијену и хигијену радног места; • користи средства за одржавање хигијене; • спроводи хигијенске стандарде; • опише посластичарске просторије за рад. • опрему, машине, алате, посуђе и форме; • разликује и групише посластичарске просторије за рад, опрему, машине, алате, • посуђе и форме; • препозна одговарајуће просторије за рад, • опрему, машине, алате, посуђе и форме; • користи посластичарске просторије за рад, • опрему, машине, алате, посуђе и форме; • одржава хигијену просторија за рад, опреме, машина, алата, посуђа и форми; • наведе стручне речи и изразе; • примењује стручне речи и изразе; • опише појам, значај и примену HACCP-а у посластичарству; • наведе принципе HACCP-а; • опише врсте опасности по животне намирнице, полупроизводе, производе и учеснике у ланцу производње, транспорта, израде и продаје;	• Историјски развој посластичарства - подела посластичарства, врсте посластица; • Лична хигијена, радна хигијена, особље и заштита на рад; • Посластичарске просторије за рад, опрема, машине, алати, посуђе и форме; • Стручне речи и изрази; • HACCP – е; • Млеко, млечни производи и јаја – врсте, примена у посластичарству, пријем и складиштење; • Житарице и производи на бази житарица, семенке – врсте и примена у посластичарству; • Воће и производи од воћа – врсте и примена у посластичарству; • Заслађивачи у посластичаству (шећер,мед и дијететски производи) врсте и примена у посластичарству; • Напици – врсте и примена у посластичарству; • Зачини – врсте и примена у посластичарству; • Средства за ферментацију – врсте и примена у посластичарству; • Алкохолна пића – врсте и примена у посластичарству; • Јестиве боје – врсте и примена у посластичарству; • Масноће – врсте и примена у посластичарству; • Месо и месни производи – врсте примена у посластичарству;	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]: • вежбе са теоријом108 часова • 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]: 1. вежбе са теоријом 54 часа, 2. учење кроз рад 54 часа 3. 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 приликом реализације [2]: • учења кроз рад **Методе рада:** Избор метода и облика рада за сваку тему одређује наставник у зависности од наставних садржаја, способности и потреба ученика, материјалних и других услова. **а) Место реализације наставе[1]** • вежбе се реализују у учионици, кабинету за куварство и посластичарство или школској радионици ; • практична настава реализује се у школској радионици / кабинету за куварство и посластичарство или угоститељском објекту; • настава у блоку се реализује у школској радионици/ кабинету, или угоститељском објекту. **б) Место реализације наставе[2]:**

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

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

а) **Препоруке за реализацију наставе** [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 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. У случају да школа поседује одређене објекте / кабинете за куварство/посластичарство, потребно је одредити колико времена ће ученици провести у компанијама на практичној настави.
- Сваку активност у току учења кроз рад инструктор учења кроз рад
- Наставник практичне наставе/инструктор проверава да ли је послодавац извршио процену ризика на радном месту на коме раде ученици и да ли је извео уводну обуку младих о безбедности и здрављу на раду
- ученик је обавезан да води дневник практичног рада / учења кроз рад .
- препоручују се посете стручним сајмовима и изложбама;

Оцењивање

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

Оцењивање за учење (формативно)

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

Оцењивање наученог (сумативно)

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

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

Назив теме/модула: **Преливи**
Трајање теме7модула: **60 часова ПРВИ РАЗРЕД**

ЦИЉЕВИ ТЕМЕ/МОДУЛА	ИСХОДИ ТЕМЕ/МОДУЛА По завршетку модула ученик ће бити у стању да:	ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ ТЕМЕ/МОДУЛА	НАЧИН ОСТВАРИВАЊА ПРОГРАМА
• Оспособљавање ученика за израду прелива	• наведе врсте прелива; • разликује примену прелива; • наведе намирнице по рецептури; • комбинује намирнице по рецептури ; • разликује преливе за преливање – декорацију; • одреди врсту прелива за дати тип посластице; • објасни начин декорисања посластице са преливом; • одреди начин чувања до сервирања; • опише начине сервирања; • опише основну калкулацију; • препозна понуду и поруџбину; • припреми намирнице за преливе; • измери потребне намирнице; • изради преливе; • одабере врсту прелива за одређени тип посластице • декорише посластицу преливима; • организује чување прелива и преливених посластица; • сервира преливену посластицу; • израђује основни норматив; • израђује основну калкулацију; • израђује понуду; • прима поруџбину;	• лајтер и фондан ; • желе; • добош и грилијаш; • чоколадни прелив;	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]: • вежбе са теоријом 48 часова • 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]: 1. вежбе са теоријом 24 часа, 2. учење кроз рад 24 часа 3. настава у блоку 2 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 приликом реализације [2]: • учења кроз рад **Методе рада:** Избор метода и облика рада за сваку тему одређује наставник у зависности од наставних садржаја, способности и потреба ученика, материјалних и других услова. **а) Место реализације наставе[1]** • вежбе се реализују у учионици, кабинету за куварство и посластичарство или школској радионици ; • практична настава реализује се у школској радионици / кабинету за куварство и посластичарство или угоститељском објекту; • настава у блоку се реализује у школској радионици/ кабинету, или угоститељском објекту. **б) Место реализације наставе[2]:**

- учење кроз рад обавити 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 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. У случају да школа поседује одређене објекте / кабинете за куварство/посластичарство, потребно је одредити колико времена ће ученици провести у компанијама на практичној настави.
- Сваку активност на часовима контролише наставник практичне наставе, а у току учења кроз рад инструктор учења кроз рад
- Наставник практичне наставе/инструктор проверава да ли је послодавац извршио процену ризика на радном месту на коме раде ученици и да ли је извео уводну обуку младих о безбедности и здрављу на раду
- ученик је обавезан да води дневник учења кроз рад .

- препоручују се посете стручним сајмовима и изложбама;

Оцењивање

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

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

Оцењивање за учење (формативно)

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

Оцењивање наученог (сумативно)

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

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

Вредновање остварености исхода вршити кроз:

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

Назив теме/модула: **Кремови**
Трајање теме/модула: **96 часова ПРВИ РАЗРЕД**

ЦИЉЕВИ ТЕМЕ/МОДУЛА	ИСХОДИ ТЕМЕ/МОДУЛА По завршетку модула ученик ће бити у стању да:	ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ ТЕМЕ/МОДУЛА	НАЧИН ОСТВАРИВАЊА ПРОГРАМА
• Оспособљавање ученика за израду кремова	• наведе врсте кремова; • разликује примену кремова; • наведе намирнице по рецептури; • комбинује намирнице по рецептури; • разликује кремове за филовање и декорацију и кремове као самосталну посластицу; • одреди врсту крема за дати тип посластице; • објасни начине филовања и декорисања посластица са кремовима; • одреди начин чувања кремова и посластица са кремовима до сервирања; • опише начине сервирања; • опише основне калкулације; • препозна понуду и поруџбину; • припреми намирнице за кремове; • измери потребне намирнице; • изради кремове; • одабере врсту крема за одређени тип посластице; • филује кремовима одређени тип посластице; • декорише кремовима одређени тип посластице; • организује чување кремова, нафилованих и декорисаних посластица; • сервира нафиловану и преливену посластицу; • израђује основни норматив; • израђује основну калкулацију; • израђује понуду; • прима поруџбину;	• Бутер крем (крем са маслацем) са мараскином, са белим бадемом, са ананасом, са бананама, са поморанџама, са јагодама, са малинама, са мешаним воћем, тути фрути, са орасима, са лешником, са бадемом, са грилијашем, са кестеном, кафа и мока, добош, са чоколадом (црна, млечна, бела); • Желатин (баварски крем) са ванилом, ананасом, брескваma, јагодама, малинама, тути фрути, мешаним воћем орасима, лешником, бадемом, грилијашем, кафом, моком, чоколадом, специјалне врсте желатин крема, баварски, дипломат, хладан кабинет пудинг, са три врсте чоколаде; • Кувани кремови берлинер крем на први и други начин посластичарски крем; • Паризер крем са белом чоколадом, са млечном чоколадом, са црном чоколадом • Париски крем са белом чоколадом, са млечном чоколадом, са црном чоколадом; • Запечени кремови карамел крем крем бруле; • Мусеви – воћни и чоколадни; • Кремови са сиром, врсте кремова: хладни, моделирани, печени; • Пене; • Панакота; • Ганаж кремови;	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] • вежбе са теоријом 84 часа • 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] : 1. вежбе са теоријом 42 часа, 2. учење кроз рад 42 часа 3. 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 приликом реализације [2] : • учења кроз рад **Методе рада:** Избор метода и облика рада за сваку тему одређује наставник у зависности од наставних садржаја, способности и потреба ученика, материјалних и других услова. **а) Место реализације наставе[1]** • вежбе се реализују у учионици, кабинету за куварство и посластичарство или школској радионици ; • практична настава реализује се у школској радионици / кабинету за куварство и посластичарство или угоститељском објекту; • настава у блоку се реализује у школској радионици/ кабинету, или угоститељском објекту. **б) Место реализације наставе[2] :**

- учење кроз рад обавити у угоститељском објекту и/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 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. У случају да школа поседује одређене објекте / кабинете за куварство/посластичарство, потребно је одредити колико времена ће ученици провести у компанијама на практичној настави.
- Сваку активност на часовим контролише наставник практичне наставе, а у току учења кроз рад инструктор учења кроз рад
- Наставник практичне наставе/инструктор проверава да ли је послодавац извршио процену ризика на радном месту на коме раде ученици и да ли је извео уводну обуку младих о безбедности и здрављу на раду
- ученик је обавезан да води дневник практичног рада / учења кроз рад .

- препоручују се посете стручним сајмовима и изложбама;

Оцењивање

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

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

Оцењивање за учење (формативно)

- - Свака активност је прилика за процену 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: **Колачи од теста**
Трајање теме/модула: **198 часова ПРВИ РАЗРЕД**

ЦИЉЕВИ ТЕМЕ/МОДУЛА	ИСХОДИ ТЕМЕ/МОДУЛА По завршетку модула ученик ће бити у стању да:	ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ ТЕМЕ/МОДУЛА	НАЧИН ОСТВАРИВАЊА ПРОГРАМА
• Оспособљавање ученика за израду колача од теста	• наведе врсте колача од теста; • комбинује намирнице по рецептури за одређени тип теста; • одреди начин припремања теста; • разликује начине обликовања теста за колаче; • разликује врсте кремова и филова за колаче од теста; • објасни обликовање колача од теста и печење; • објасни начине декорисања за одређени тип колача од теста; • опише начин сервирања колача од теста; • опише основне калкулације; • препозна понуду и поруџбину; • припрема намирнице по рецептури; • одмери намирнице по рецептури; • припреми тесто за дати тип колача; • обликује тесто за дати тип колача; • припреми фил за дати тип колача од теста; • обликује дати тип колача од теста; • пече дати тип колача; • декорише дати тип колача од теста; • сервира дати тип колача од теста; • израђује основни норматив; • израђује основне калкулације; • израђује понуду; • прима поруџбину;	• Колачи од линцер (линзер теста) • слатко линцер (линзер) тесто: пита са јабукама, са трешњама, са вишњама, корпице са ананасом, са поморанџама, са јагодама, са мешаним воћем, тарталете са бресквама и са мешаним воћем; • колачи од линцер (линзер) теста са квасцем (презбургер): кифлице са орасима, са маком; штрудлице (пајгле) са орасима, са маком, са џемом; • производи од сланог линцер теста: штанглице са сиром, са кимом и жу-жу коцкице; • Колачи од киселог теста: штрудла са орасима, са маком, бриоши, кајзерице, крофне са џемом, крофне са берлинер кремом, крофне са еурокремом и бечки куглоф; • Колачи од вученог (воденог) теста: – савијача са јабукама, са трешњама, – са вишњама, са слатким сиром, – сува пита са орасима, баклава; • Колачи од кромпир теста: кнедле са шљивама, са кајсијама, шуфнудле; • Колачи од теста за резанце: резанци са маком, са орасима; • Палачинке: једноставне палачинке – са џемом, орасима, бадемом, – лешником, медом, лимуном, – мараскином, чоколадом, – берлинер кремом; • Колачи од принцес (брантајг) масе: принцес крофне са шлагом, са берлинер кремом, са желатин кремом, еклери, профитероле; • Колачи од лиснатог теста; • Врсте лиснатог теста: тиролска штрудла са јабукама, са трешњама, са вишњама, са слатким сиром	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] • вежбе са теоријом 168 часова • настава у блоку 30 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] : 1. вежбе са теоријом 84 часа, 2. учење кроз рад 84 часа 3. настава у блоку 30 часова уколико се програм реализује по дуалном моделу **Подела одељења на групе** : а) Одељење се дели на 2 групе приликом реализације [1] : • вежби • практичне наставе • наставе у блоку б) Један инструктор ради са највише 15 ученика приликом реализације [2] • учења кроз рад **Методе рада:** Избор метода и облика рада за сваку тему одређује наставник у зависности од наставних садржаја, способности и потреба ученика, материјалних и других услова. **а) Место реализације наставе[1]** • вежбе се реализују у учионици, кабинету за куварство и посластичарство или школској радионици ;

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

б) Место реализације наставе[2] :

- учење кроз рад обавити 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 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. У случају да школа поседује одређене објекте / кабинете за куварство/посластичарство, потребно је одредити колико времена ће ученици провести у компанијама на практичној настави.
- Сваку активност на часовим контролише наставник практичне наставе, а у току учења кроз рад инструктор учења кроз рад
- Наставник практичне наставе/инструктор проверава да ли је послодавац извршио процену

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

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

Оцењивање

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

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

Оцењивање за учење (формативно)

- Свака активност је прилика за процену 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: **Торте**
Трајање теме/ модула: **336 часова ДРУГИ РАЗРЕД**

ЦИЉЕВИ ТЕМЕ/МОДУЛА	ИСХОДИ ТЕМЕ/МОДУЛА По завршетку модула ученик ће бити у стању да:	ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ ТЕМЕ/МОДУЛА	НАЧИН ОСТВАРИВАЊА ПРОГРАМА
• **Оспособљавање ученика за израду торти**	• наведе врсте колача од теста; • комбинује намирнице по рецептури за одређени тип теста; • одреди начин припремања теста; • разликује начине обликовања теста за колаче; • разликује врсте кремова и филова за колаче од теста; • објасни начине декорисања за одређени тип колача од теста; • опише начин сервирања колача од теста; • опише основне калкулације; • препозна понуду и поруџбину; • одржава личну и радну хигијену; • припрема намирнице по рецептури; • одмери намирнице по рецептури; • припреми тесто за дати тип колача; • обликује тесто за дати тип колача; • припреми фил за дати тип колача од теста; • обликује дати тип колача од теста; • декорише дати тип колача од теста; • сервира дати тип колача од теста; • израђује основни норматив; • израђује основне калкулације; • израђује понуду; • прима поруџбину; • наведе врсте маса; • комбинује намирнице по датој рецептури за одређени тип масе; • одреди начин припреме маса; • разликује начине обликовања маса; • објасни начине декорисања према типу торте; • опише начин сервирања; • опише основне калкулације; • препозна понуду и поруџбину; • одржава личну и радну хигијену;	• Колачи од лиснатог теста: – кремпита – шампита – шамролне – воловани – бушеи – паштете са сиром – паштете са месом – рол виршле; • Торте од жуте бисквит масе: са мараскином, белим бадемом, ананасом, лимуном, бананама, поморанџама, јагодама, малинама, мешаним воћем, рум торта; • Торте од браон -нус масе: са орасима, лешником, бадемом, грилијашем, кестеном, кафом, торта са куваном кафом – мока; • Торте од чоколад масе: са чоколадом, рококо торта; • Торте од добош масе: округла добош торта • Торте од коки масе: округла, четвртаста, реформ; • Торте од боем масе: округла, четвртаста; • Торта од меринг масе: Павлова; • Торте од сахер масе: Сахер, Паризијен, Хабзбург, Моцарт; • Торте од лаке сант масе: воћна дипломат торта, чоколад дипломат торта;	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] • вежбе са теоријом 204 часа • практична настава 102 часа • настава у блоку 30 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] : 1. вежбе са теоријом 102 часа, 2. учење кроз рад 204 часа 3. настава у блоку 30 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 приликом реализације [2] : • 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. **<u>а) Место реализације наставе</u>**[1] • вежбе се реализују у учионици, кабинету за кварство и посластичарство или школској радионици ;

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

Исходи за практичну наставу

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

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

б) Место реализације наставе[2] :

- учење кроз рад обавити у угоститељском објекту и/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 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. У случају да школа поседује одређене објекте / кабинете за кварство/посластичарство, потребно је одредити колико времена ће ученици провести у компанијама на практичној настави.
- Сваку активност на часовим контролише наставник практичне наставе, а у току учења кроз рад инструктор учења кроз рад

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

Оцењивање

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

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

Оцењивање за учење (формативно)

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

Оцењивање наученог (сумативно)

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

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

Вредновање остварености исхода вршити кроз:

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

- дневник праксе

Назив теме/модула: **Чајно пециво**
Трајање теме/модула: **126 часова ДРУГИ РАЗРЕД**

ЦИЉЕВИ ТЕМЕ/МОДУЛА	ИСХОДИ ТЕМЕ/МОДУЛА По завршетку модула ученик ће бити у стању да:	ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ ТЕМЕ/МОДУЛА	НАЧИН ОСТВАРИВАЊА ПРОГРАМА
• **Оспособљавање ученика за израду чајног пецива**	• наведе врсте чајног пецива; • комбинује намирнице по рецептури ; • одреди начин припрема маса; • разликује начине обликовања маса; • разликује кремове за чајно пециво; • разликује преливе за чајно пециво; • разликује декорацију за чајно пециво; • објасни начине декорисања према врсти чајног пецива; • одреди начин чувања до сервирања; • опише сервирање; • опише основне калкулације; • препозна понуду и поруџбину; • одржава личну и радну хигијену; • припреми намирнице за чајно пециво; • измери потребне намирнице за чајно пециво; • припреми масу за чајно пециво; • обликује масу за чајно пециво; • припреми крем за одређену врсту чајног пецива; • филује чајно пециво; • припреми прелив за чајно пециво; • декорише чајно пециво; • одржава чајно пециво до сервирања; • сервира чајно пециво; • израђује основни норматив; • израђује основну калкулацију; • израђује понуду; • прима поруџбину; **Исходи за практичну наставу** • припреми намирнице по рецепптури за масу или тесто; • креира масу или тесто за дату посластицу;	• Чајно пециво од макрон масе: од ораха, бадема, лешника, кокоса, фигаро; • Чајно пециво од жуте бутер масе, воћни хлеб,чајно пециво од чоколад бутер масе; • Чајно пециво од трошног теста: ванилице са џемом, орасима, герестер штанглице, ишлери, гнезда, кифлице; • Чајно пециво од марципана: звездице, штапићи, шприцано пециво од марципана; • Чајно пециво од бисквитних маса: бисквитни штапићи, анисови штапићи, воћни штапићи; • Чајно пециво од паризер крема: париске бомбице са лешником, орахом, бадемом, пирамиде; • Чајно пециво од индијанер масе: индијанери са чоколад кремом, индијанери са кафа кремом; • Маса за пишкоте - разни облици; • Посно чајно пециво: ситни колачи, пшеничне куглице, розен коцке, ораснице, кестен ролат, лешник коцке, манастирске	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] • вежбе са теоријом 72 часа • практична настава 36 часова • 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] : • вежбе са теоријом 36 часова, • учење кроз рад 72 часа • 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 приликом реализације [2] :: • 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.

- израђује крем (фил) и прелив за дату посластицу;
- дефинише облик посластице;
- декорише посластицу;
- чува посластицу до сервирања;
- сервира посластицу;
- израђује основни норматив, основну калкулацију, понуду и поруџбину;

шните, медене шните, посне реформ шните;

а) Место реализације наставе[1]

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

б) Место реализације наставе[2] **:**

- учење кроз рад обавити у угоститељском објекту и/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 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. У случају да школа поседује одређене објекте / кабинете за куварство/посластичарство, потребно је одредити колико времена ће ученици провести у компанијама на практичној настави.

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

Оцењивање

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

Оцењивање за учење (формативно)

- Свака активност је прилика за процену 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: **Сладоледи**
Трајање теме/модула: **66 часова ДРУГИ РАЗРЕД**

ЦИЉЕВИ ТЕМЕ/МОДУЛА	ИСХОДИ ТЕМЕ/МОДУЛА По завршетку модула ученик ће бити у стању да:	ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ ТЕМЕ/МОДУЛА	НАЧИН ОСТВАРИВАЊА ПРОГРАМА
• **Оспособљавање ученика за израду сладоледа**	• наведе врсте сладоледа; • именује намирнице за сладоледне масе ; • комбинује намирнице по рецептури за одређени тип сладоледа; • разликује начине обликовања; • одабере начин чувања; • објасни начине декорисања према врсти сладоледа; • опише начин сервирања; • опише основне калкулације; • препозна понуду и поруџбину; • одржава личну и радну хигијену; • припреми намирнице по калкулацији за сладоледе; • обликује сладоледну масу; • организује чување сладоледа; • сервира сладоледе; • декорише сладоледе; • израђује основни норматив; • израђује основну калкулацију; • израђује понуду; • прима поруџбину Исходи за практичну наставу • припреми намирнице по рецепптури за сладоледну масу • обликује сладоледну масу • чува сладолед до сервирања • сервира сладоледе • декорише сладоледе	• Млечни сладоледи од: ваниле, ораха, лешника, бадема, грилијаша, пралина, малаге, кафе, мока, чоколаде • Воћни сладоледи од пасираног воћа - јагода и бресква; индустријских сокова - кајсија и малина; цеђеног сока лимун и поморанџа • Индустријске смеше сладоледних маса (савремен начин припреме сладоледа у лабо машинама)	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] • вежбе са теоријом 36 часова • практична настава 18 часова • настава у блоку 12часова [1]Подразумева реализацију наставе кроз теоријску наставу, вежбе, практичну наставу и наставу у блоку б) Тема/модул се реализује кроз следеће облике наставе [2] : 1. вежбе са теоријом 18 часова, 2. учење кроз рад 36 часова 3. 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 приликом реализације [2] : • учења кроз рад **Методе рада:** Избор метода и облика рада за сваку тему одређује наставник у зависности од наставних садржаја,

- израђује основни норматив, основну калкулацију, понуду и поруџбину

способности и потреба ученика, материјалних и других услова.

а) Место реализације наставе[1]

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

б) Место реализације наставе[2] **:**

- учење кроз рад обавити у угоститељском објекту и/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 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. У случају да школа поседује одређене објекте / кабинете за куварство/посластичарство, потребно је одредити

колико времена ће ученици провести у компанијама на практичној настави.

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

Оцењивање

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

Оцењивање за учење (формативно)

- Свака активност је прилика за процену 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 **Декорације у посластичарству**
Трајање теме/модула: **138 часова ДРУГИ РАЗРЕД**

ЦИЉЕВИ ТЕМЕ/МОДУЛА	**ИСХОДИ ТЕМЕ/МОДУЛА** По завршетку модула ученик ће бити у стању да:	**ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ ТЕМЕ/МОДУЛА**	**НАЧИН ОСТВАРИВАЊА ПРОГРАМА**
• Оспособљавање • ученика за израду декорација у посластичарству	• Опише појам и значај декорација у посластичарству; • Наведе поделу декорација по сложености и на основу примене; • Опише декорације по сложености и на основу примене; • Наведе и опише одељења,опрему и инвентар специфичан за израду декорација; • Наведе и опише алат посуђе и форме које користи за израду различитих врста декорација; • Разликује и групише одељења, опрему, инвентар, алат, посуђе и форме које се примењују у изради декорација; • разликује начин обраде животних намирница; • наведе и опише обликовање воћа по врстама, ауштеховањем и сечењем; • разликује врсте декорација; • Наведе намирнице за одређену врсту декорације; • Комбинује намирнице по рецептури декорација; • Одреди начин припреме декорације ; • Дизајнира декорацију; • Разликује технике обликовања декорација; • Одабере начин чувања декорација; • Опише начин сервирања декорисане посластице; • Опише норматив и основну калкулацију; • Препозна понуду и поруџбину; • Припреми намирнице за декорације; • Креира декорације; • користи различите технике обликовања декорација; • користи различите технике увијања посластица;	• Појам и значај декорација у посластичарству, поделе декорација на основу сложености и на основу примене; • Одељења, опрема и инвентар (потребни за израду и чување декорација) • Алати, посуђе и форме • Животне намирнице и њихова примена у изради декорација • Обликовање воћа одговарајућим алатом (једноставне декорације од воћа) • Примена прелива за израду декорација : Фондан- бели и бојени Добош- обликован ручно и у калупу ; Грилијаш- ниске и високе декорације Чоколадни прелив • Чоколадне масе за писање и чоколадне масе за израду украса и декорисање посластица увијањем • Врсте јестивих маса и њихова примена: глазура за украшавање и писање, ројал маса течна ројал маса слатко тесто за обликовање (од ратлука): декор маса са млеком у праху: декор маса са какаом декор масе са желатином Увијање посластица у декор масу • Марципан, бадемове масе и персипан Обликовање марципана, бадемових маса и персипана у декорацију Декорисање посластица увијањем у марципан на класичан и савремен начин; • Декорисање шлагом и кремовима једноставан и сложени венац, орнаменти, облици од шлага и крема • Украсни колачи од маса и теста: Декорације од принцес масе, од масе за холипне, меринг и јапанске масе;	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] • вежбе са теоријом 72 часА • практична настава 36 часова • настава у блоку 30 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] : 1. вежбе са теоријом 36 часова, 2. учење кроз рад 72 часа 3. настава у блоку 30 часова уколико се програм реализује по дуалном моделу **Подела одељења на групе** : а) Одељење се дели на 2 групе приликом реализације [1] : • вежби • практичне наставе • наставе у блоку б) Један инструктор ради са највише 15 ученика приликом реализације [2] : • учења кроз рад **Методе рада:** Избор метода и облика рада за сваку тему одређује наставник у зависности од наставних садржаја, способности и потреба ученика, материјалних и других услова. **а) Место реализације наставе**[1] • вежбе се реализују у учионици, кабинету за куварство и посластичарство или школској радионици ; • практична настава реализује се у школској радионици / кабинету за куварство и посластичарство или угоститељском објекту; • настава у блоку се реализује у школској радионици/ кабинету, или угоститељском објекту.

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

Исходи за практичну наставу

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

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

б) Место реализације наставе[2] :

- учење кроз рад обавити у угоститељском објекту и/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 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. У случају да школа поседује одређене објекте / кабинете за куварство/посластичарство, потребно је одредити колико времена ће ученици провести у компанијама на практичној настави.
- Сваку активност на часовим контролише наставник практичне наставе, а у току учења кроз рад инструктор учења кроз рад
- Наставник практичне наставе/инструктор проверава да ли је послодавац извршио процену ризика на радном месту на коме раде ученици и да ли је извео уводну обуку младих о безбедности и здрављу на раду

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

Оцењивање

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

Оцењивање за учење (формативно)

- Свака активност је прилика за процену 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: **Колачи**
Трајање теме/модула: **318 часова ТРЕЋИ РАЗРЕД**

ЦИЉЕВИ ТЕМЕ/МОДУЛА	ИСХОДИ ТЕМЕ/МОДУЛА По завршетку модула ученик ће бити у стању да:	ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ ТЕМЕ/МОДУЛА	НАЧИН ОСТВАРИВАЊА ПРОГРАМА
• **Оспособљавање ученика за израду колача**	• наведе врсте маса; • комбинује намирнице по датој рецептури за одређени тип масе; • разликује обликовање масе; • објасни начине декорисања према типу колача; • опише начин сервирања; • опише основне калкулације; • препозна понуду и поруџбину; • одржава личну и радну хигијену; • припрема намирнице по рецептури; • припреми масу за дати тип колача; • обликује масу; • припреми крем; • филује масу; • припреми прелив за дати тип колача; • комбинује технике декорисања колача; • организује чување колача и сервира колаче; • израђује основни норматив; • израчуна основне калкулације; • израђује понуду и прима поруџбину; **Исходи за практичну наставу** • припреми намирнице по рецептури за дати тип колача; • израђује масу за дати тип колача; • креира облик посластице; • припреми крем и прелив за дати тип колача; • дефинише облик посластице; • декорише посластице; • чува посластице до сервирања; • сервира посластице уцело или као моно порцију; • израђује основни норматив, основну калкулацију, понуду и поруџбину;	• Мињони, десерти, шнитеви и ролати од жуте бисквит масе са ананасом, брескваама, мешаним воћем; • Мињони, десерти, шнитеви и ролати од браон -нус масе са орасима, лешником, бадемом, грилијашем, кафом, куваном кафом - мока, кестеном; • Мињони, десерти, шнитеви и ролати од чоколадне масе са чоколадом – црна, млечна и бела, рококо; • Колачи од добош масе: добош коцке, добош шнит, паризер шнит, Авала и Пушкин шнит • Колачи од коки масе: коки, Калемегдан шнит, ник нак коцке, коки ролат • Колачи од боем масе: боем шнит и коцке • Колачи од меринг масе: корпице и гнезда са воћем, са чоколадним кремом; • Колачи од сахер масе: срнећа леђа, Хабзбург шнит и сахер шнит; • Колачи од лаке сант масе -шнитеви и ролати: воћни дипломат и чоколад дипломат; • Колачи од масниог бисквита и чоколадног масног бисквита-шнитеви и коцке; • Шарлоти са ананасом, поморанџама, малинама, лешником, чоколадом и руски; • Омлети: изненађења, Штефани, чоколадни и омлет суфле; • Специјалне врсте посластица: хладан кабинет пудинг, хладан пиринач са воћем; • Савремени десерт: воћни, чоколадни; • Колачи са сиром: хладни, моделирани и печени; •	На почетку модула ученике упознати са циљевима и исходима наставе/учења, планом рада и начинима оцењивања **Облици наставе** а)Тема/модул се реализује кроз следеће облике наставе [1] • вежбе са теоријом 180 часова • практична настава 90 часова • настава у блоку 48 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] : • вежбе са теоријом 90 часова, • учење кроз рад 180 часова • настава у блоку 48 часова уколико се програм реализује по дуалном моделу **Подела одељења на групе** : а) Одељење се дели на 2 групе приликом реализације [1] : • вежби • практичне наставе • наставе у блоку б) Један инструктор ради са највише 15 ученика приликом реализације [2] : • учења кроз рад **Методе рада:** Избор метода и облика рада за сваку тему одређује наставник у зависности од наставних садржаја, способности и потреба ученика, материјалних и других услова. **а) Место реализације наставе**[1] • вежбе се реализују у учионици, кабинету за куварство и посластичарство или школској радионици ; • практична настава реализује се у школској радионици / кабинету за куварство и посластичарство или угоститељском објекту;

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

б) Место реализације наставе[2] :

- учење кроз рад обавити у угоститељском објекту и/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 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. У случају да школа поседује одређене објекте / кабинете за куварство/посластичарство, потребно је одредити колико времена ће ученици провести у компанијама на практичној настави.
- Сваку активност на часовим контролише наставник практичне наставе, а у току учења кроз рад инструктор учења кроз рад
- Наставник практичне наставе/инструктор проверава да ли је послодавац извршио процену ризика на радном месту на коме раде ученици и да

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

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

Оцењивање

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

Оцењивање за учење (формативно)

- Свака активност је прилика за процену 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 посластице**
Трајање теме/модула: **102 часа ТРЕЋИ РАЗРЕД**

ЦИЉЕВИ ТЕМЕ/МОДУЛА	ИСХОДИ ТЕМЕ/МОДУЛА По завршетку модула ученик ће бити у стању да:	ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ ТЕМЕ/МОДУЛА	НАЧИН ОСТВАРИВАЊА ПРОГРАМА
• Оспособљавање ученика за израду српских националних и интернационалних посластица	• разликује врсте српских националних • посластица; • разликује врсте интернационалних посластица; • наведе потребне намирнице за дати тип • српски националних посластица; • наведе потребне намирнице за дати тип • интернационалних посластица које презентују одређену земљу; • одабере намирнице по рецепури • опише начин припреме посластица; • опише начин обликовања посластице • објасни начине декорисања према типу • посластице; • одабере начин чувања посластице до сервирања • опише начин сервирања; • опише основне калкулације; • препозна понуду и поруџбину; • одржава личну и радну хигијену; • припрема намирнице по рецептури; • припрема тесто за дати тип посластице • припреми масу за дати тип посластице • припреми крем или фил за дату посластицу • припреми прелив или сос за дати тип посластице; • обликује посластицу • комбинује технике декорисања посластице; • организује чување посластице до сервирања • сервира посластицу; • израђује основни норматив; • израчуна основне калкулације; • израђује понуду и прима поруџбину;	• Увод у националне посластице Србије; • Историјски утицај на развој националних посластица; • Торте : Београдска торта, Васина торта, Банатска торта са кајсијама,: • Колачи : Савијача са сувим воћем, Бундевара, Манастирске вреће, Штрудла са слатким сиром и сосом од вишања, Смедеревски колач са грожђем, Пиротске татлије (гурабије), Српски шнит, Шумадијске палачинке са сосом од сувих шљива; • Ситно слатко и чајно пециво Салчићи, Београдске гурабије, Нишке гурабије са бибером, Ружице са орасима, Ваљевске суве шљиве, пуслице са орасима, кифлице са пивом; • Жито; • Балкански регион: Црна Гора- Фритуле; БиХ- Туфахије; Хрватска-Рабска торта, Загребачка торта са сиром; Словенија-Бледска кремпита; Македонија-Крем султанија; Раванија Албанија-Флија; Грчка- Грчка баклава, Тулумбе, Воће у шећерном сирупу; • Посластицама кроз Европу – Јужна Европа Италија- тирамису, забајоне, сицилијански касато Шпанија: Чурос Португалија: Порто крем • Средња Европа Румунија-Козонак (слатки хлеб); Мађарска- Добош торта, Естерхази торта, Риго Јанчи, Жербо коцке; Аустрија- Сахер торта, Царске мрвице,	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] • вежбе са теоријом 60 часова • практична настава 30 часова • 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] : • вежбе са теоријом 30 часова, • учење кроз рад 60 часова • 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 приликом реализације [2] : • учења кроз рад **Методе рада:** Избор метода и облика рада за сваку тему одређује наставник у зависности од наставних садржаја, способности и потреба ученика, материјалних и других услова. **а) Место реализације наставе[1]** • вежбе се реализују у учионици, кабинету за куварство и посластичарство или школској радионици ;

Исходи за практичну наставу

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

Салцбуршке нокле;
Чешка- Трделник (слатке ролнице);
Немачка- Франфуртски венац, Шварцвалд торта, Суфле кнеза Pûcklera;
Швајцарска- Трешњева торта, Медењаци;

- Западна Европа

Француска-Тарт , Парис-Брест, Опера торта, Карамел крем са воћем, Crêpes Suzette;
Белгија- Пралине, Вафли са шлагом и воћем или чоколадом;
Велика Британија- Божићни пудинг - тотра краљице Викторије

- Северна Европа

Норвешка: норвешки колач са шаргарепом
Шведска: Семла

- Источна Европа

Русија- Руски шарлот, Јагоде Романов;

- Посластице са свих континената-

– Азија

Турска-Баклаве, кадаиф, суџук, халва;
Јапан- Касутера
Кина- Змајева брада

– Африка

Тунис-троугли са белим бадемом, сос од меда и мента
Египат: египатска баклава,
Мароко: Бривати

– Северна Америка

Канада -Палачинке са сирупом од јавора
САД- Њујоршки chese cake, cup cake;
Браунис
Мексико- Мексички кукурузни колач

– Јужна Америка

Аргентина – Флан,
Бразил – Бригадеиро

– Аустралија

Лемингтон коцке, Павлова;

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

б) Место реализације наставе[2] :

- учење кроз рад обавити у угоститељском објекту и/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 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. У случају да школа поседује одређене објекте / кабинете за куварство/посластичарство, потребно је одредити колико времена ће ученици провести у компанијама на практичној настави.
- Сваку активност на часовим контролише наставник практичне наставе, а у току учења кроз рад инструктор учења кроз рад

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

Оцењивање

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

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

Оцењивање за учење (формативно)

- Свака активност је прилика за процену 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 мпделу, 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: **Топле посластице**
Трајање теме/модула: **60 часова ТРЕЋИ РАЗРЕД**

ЦИЉЕВИ ТЕМЕ/МОДУЛА	ИСХОДИ ТЕМЕ/МОДУЛА По завршетку модула ученик ће бити у стању да:	ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ ТЕМЕ/МОДУЛА	НАЧИН ОСТВАРИВАЊА ПРОГРАМА
• Оспособљава ње **ученика за израду топлих посластица**	• наведе врсте топлих посластица; • наведе врсте топлих прелива; • комбинује намирнице по рецептури за одређени тип топле посластице; • одреди начин припреме маса за топле посластице; • разликује начине обликовања маса за топле посластице; • групише шатое, сосове, пирее и каше према типу посластице; • опише начин сервирања топлих посластица; • одржава личну и радну хигијену; • припреми намирнице по рецептури; • одмери намирнице по рецептури; • припреми масу за одређену топлу посластицу; • обликује масу; • припреми фил за топлу посластицу; • филује одређену топлу посластицу; • припреми топао прелив за одређену топлу • посластицу; • одржава посластицу до сервирања; • сервира топлу посластицу; • декорише топлу посластицу; • израђује основни норматив; • израђује основне калкулације; • израђује понуду иприма поруџбину **Исходи за практичну наставу** • припреми намирнице по рецептури за дати тип топле посластице; • креира масу за дати тип посластице; • израђује фил и прелив за дати тип посластице; • дефинише облик посластице;	• Палачинке: гратиниране палачинке са орасима, маком и слатким сиром; палачинке у винском шатоу са орасима; • Шатои: ванил, лешник, чоколада, вински, сос од чоколаде, сос од малина, пиреи и воћне каше; • Кохови: кох од гриза (прелив сируп од малина), кох од пиринча - ванил шато; кох од вина -вински шато; • Суфлеи: ванил, лешник, бадем, чоколадни, топли воћни суфле, шненокле; • Пудинзи: ванил, лешник, бадем, кафа, чоколадни; специјалне врсте пудинга: пудинг од ораха, топао ројал дипломат пудинг, пудинг од трешања;	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] • вежбе са теоријом 30 часова • практична настава 18 часова • 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]: 1. вежбе са теоријом 18 часова, 2. учење кроз рад 30 часова 3. 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 приликом реализације [2] : • учења кроз рад **Методе рада:** Избор метода и облика рада за сваку тему одређује наставник у зависности од наставних садржаја, способности и потреба ученика, материјалних и других услова. **а) Место реализације наставе**[1] • вежбе се реализују у учионици, кабинету за куварство и посластичарство или школској радионици; • практична настава реализује се у школској радионици / кабинету за куварство и посластичарство или угоститељском објекту;

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

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

б) Место реализације наставе[2] :

- учење кроз рад обавити у угоститељском објекту и/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 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. У случају да школа поседује одређене објекте / кабинете за кварство/посластичарство, потребно је одредити колико времена ће ученици провести у компанијама на практичној настави.
- Сваку активност на часовим контролише наставник практичне наставе, а у току учења кроз рад инструктор учења кроз рад
- Наставник практичне наставе/инструктор проверава да ли је послодавац извршио процену ризика на радном месту на коме раде ученици и да ли је извео уводну обуку младих о безбедности и здрављу на раду
- ученик је обавезан да води дневник практичног рада / учења кроз рад .
- препоручују се посете стручним сајмовима и изложбама;

Оцењивање

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

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

Оцењивање за учење (формативно)

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

Оцењивање наученог (сумативно)

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

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

Вредновање остварености исхода вршити кроз:

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

Назив теме/модула: **Воћне салате, купови и напици**
Трајање теме/модула: **42 часова ТРЕЋИ РАЗРЕД**

ЦИЉЕВИ ТЕМЕ/МОДУЛА	ИСХОДИ ТЕМЕ/МОДУЛА По завршетку модула ученик ће бити у стању да:	ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ ТЕМЕ/МОДУЛА	НАЧИН ОСТВАРИВАЊА ПРОГРАМА
• **Оспособљавање ученика за израду воћних салата, купова и напитака**	• наведе врсте воћних салата, купова, напитака; • наведе намирнице за воћне салате, купове и напитке; • комбинује намирнице по рецептури за одређени тип воћних салата, купова и напитака; • разликује начине обликовања; • одабере начин чувања; • опише начине декорисање; • опише начин сервирања; • опише основне калкулације; • препозна понуду и поруџбину; • одржава личну и радну хигијену; • разликује технолошку и физиолошку зрелост воћа; • припреми намирнице по калкулацији за воћне салате, купове и напитке; • комбинује намирнице по рецептури за воћне салате, купове и напитке; • прави воћне салате, купове и напитке; • организује чување воћних салата, купова и напитака; • сервира воћне салате, купове и напитке; • декорише воћне салате, купове и напитке; • израђује основни норматив; • израђује основне калкулације; • израђује понуду; • прима поруџбину; **Исходи за практичну наставу** • припреми намирнице по рецептури за дати тип посластице; • креира воћне салате, купове и напитке; • чува до сервирања; • сервира воћне салате, купове и напитке; • декорише воћне салате, купове и напитке; • израђује основни норматив, основну калкулацију, понуду и поруџбину;	• Воћне салате: од свежег воћа, од мешаног воћа, од пошираног воћа, мешани воћни компоти; • Купови: куп Жак, пеш Мелба, куп дишес, куп лепа Јелена, куп Паризијен, кестен пире са шлагом и чоколадом; • Напици: од цеђеног и пасираног воћа, лимунаде, сокови, воћни шејк, млечни шејк, пунч –шампањ, топла чоколада-црна, млечна,бела, ајс кафа, шербети, гранити, сангрија;	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] • вежбе са теоријом 24 часа • практична настава 12 часова • 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]: 1. вежбе са теоријом 12 часова, 2. учење кроз рад 24 часа 3. 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 приликом реализације [2]: • учења кроз рад **Методе рада:** Избор метода и облика рада за сваку тему одређује наставник у зависности од наставних садржаја, способности и потреба ученика, материјалних и других услова. **а) Место реализације наставе**[1] • вежбе се реализују у учионици, кабинету за куварство и посластичарство или школској радионици; • практична настава реализује се у школској радионици / кабинету за куварство и посластичарство или угоститељском објекту; • настава у блоку се реализује у школској радионици/ кабинету, или угоститељском објекту. **б) Место реализације наставе**[2] **:** • вежбе: у учионици, кабинету или школској радионици;;

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

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

Оцењивање

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

Оцењивање за учење (формативно)

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

Оцењивање наученог (сумативно)

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

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

Назив теме/модула: Хладне и ледене посластице
Фонд часова: 54 часа ТРЕЋИ РАЗРЕД

ЦИЉЕВИ ТЕМЕ/ МОДУЛА	ИСХОДИ ТЕМЕ/МОДУЛА По завршетку програма ученик ће бити у стању да:	ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ ТЕМЕ/МОДУЛА	НАЧИН ОСТВАРИВАЊА ПРОГРАМА
• **Оспособљавање ученика за израду хладних и ледених посластица**	• наведе врсте хладних и ледених посластица; • наведе намирнице за хладне и ледене посластице; • комбинује намирнице по рецептури за одређени тип хладних и ледених посластица; • разликује начине обликовања; • одабере начин чувања; • објасни начине декорисања према врсти хладних и ледених посластица; • опише начин сервирања; • опише основне калкулације; • препозна понуду и поруџбину; • одржава личну и радну хигијену; • припреми намирнице по калкулацији за хладне и ледене посластице; • обликује хладне и ледене посластице; • организује чување хладних и ледених посластица; • сервира хладне и ледене посластице; • декорише хладне и ледене посластице; • израђује основни норматив; • израђује основне калкулације; • израђује понуду; • прима поруџбину; **Исходи за практичну наставу** • припреми намирнице по рецептури за одређени тип посластица; • обликује хладне и ледене посластице; • чува до сервирања; • сервира хладне и ледене посластице уцело или као моно порције; • декорише хладне и ледене посластице; • израђује основни норматив, основну клакулацију, понуду и поруџбину;	• Сорбеи - воћни и млечни; • Маркизе - воћне и млечне; • Парфеи - ванила, лешник, грилијаш, мешано воће, кафа и чоколада; • Сладоледне бомбе од млечног сладоледа са ванилом, лешником малагом, кафом, мока и чоколадом; сладоледне бомбе од воћног сладоледа са лимуном, поморанџом, мешаним воћем и тути фрути; сладоледне бомбе од комбинованог сладоледа, Дипломат, Аида и Одеса; • Сладоледене посластице ледени вашерин, ледена посластица од кафе сладоледни ролат - ванила, лешник, сладоледни шнит - чоколада, марципан; • Касато: италијански и венецијански;	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] • вежбе са теоријом 30 часова • практична настава 12 часова • 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]: • вежбе са теоријом 12 часова, • учење кроз рад 30 часова • 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 приликом реализације [2] : • учења кроз рад **Методе рада:** Избор метода и облика рада за сваку тему одређује наставник у зависности од наставних садржаја, способности и потреба ученика, материјалних и других услова. **а) Место реализације наставе[1]** • вежбе се реализују у учионици, кабинету за куварство и посластичарство или школској радионици; • практична настава реализује се у школској радионици / кабинету за куварство и посластичарство или угоститељском објекту; • настава у блоку се реализује у школској радионици/ кабинету, или угоститељском објекту. **б) Место реализације наставе[2] :** • вежбе: у учионици, кабинету или школској радионици;;

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

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

Оцењивање

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

Оцењивање за учење (формативно)

- Свака активност је прилика за процену 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: **Декорације у посластичарству**
Трајање теме/модула: **84 часа ТРЕЋИ РАЗРЕД**

ЦИЉЕВИ ТЕМЕ/МОДУЛА	ИСХОДИ ТЕМЕ/МОДУЛА По завршетку модула ученик ће бити у стању да:	ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ ТЕМЕ/МОДУЛА	НАЧИН ОСТВАРИВАЊА ПРОГРАМА
• Оспособљавање ученика за израду декорација у посластичарству	• Наведе врсте декорација; • Наведе намирнице за одређену врсту декорације; • Комбинује намирнице по рецептури декорација; • Одреди начин припреме декорације; • Дизајнира декорацију; • Разликује технике обликовања декорација; • Одабере начин чувања декорација; • Опише начин сервирања декорисане посластице; • Опише норматив и основну калкулацију; • Препозна понуду и поруџбину; • Разликује врсте декорација; • Примењује хигијенске стандарде; • Припреми намирнице за декорације; • Креира декорације; • Чува декорацију до употребе; • Примени декорацију за одређену посластицу; • Чува декорисану посластицу до сервирања; • Израђује норматив; • Израђује основну калкулацију; • Израђује понуду; • Прима поруџбину; **Исходи за практичну наставу** • припреми намирнице по рецептури за одређену врсту декорације; • израђује преливе и сосове за одређену врсту декорације; • дефинише врсту декорације; • креира декорацију; • чува декорацију до употребе; • декорише посластицу; • сервира;	• Декорације од чоколаде топљење и темперирање чоколаде бојење и сенчење чоколаде; Обликовање чоколадних сегмената, сложених облика и фигура Карвинг и скулптуре од чоколаде • Магични шећер (изомалт) и глукозни сируп Обликовање декорација у калупу и ручно обликовање; • Карамел- технике кувања шећера и обликовања декорација (ручно, у калупима или на силиконској подлози) • Декорације од воћа – обликовање сложених декорација од воћа • Украшавање сосовима и декорисање тањира • Изложбени посластичарски производи	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] • вежбе са теоријом 36 часова • практична настава 18 часова • настава у блоку 30 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]: 1. вежбе са теоријом 18 часова, 2. учење кроз рад 36 часова 3. настава у блоку 30 часова уколико се програм реализује по дуалном моделу **Подела одељења на групе** : а) Одељење се дели на 2 групе приликом реализације[1]: • вежби • практичне наставе • наставе у блоку б) Један инструктор ради са највише 15 ученика приликом реализације [2] : • учења кроз рад **Методе рада:** Избор метода и облика рада за сваку тему одређује наставник у зависности од наставних садржаја, способности и потреба ученика, материјалних и других услова. **а) Место реализације наставе[1]** • вежбе се реализују у учионици, кабинету за куварство и посластичарство или школској радионици ; • практична настава реализује се у школској радионици / кабинету за куварство и посластичарство или угоститељском објекту;

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

б) Место реализације наставе[2] :

- вежбе: у учионици, кабинету или школској радионици;;
- учење кроз рад обавити у угоститељском објекту и/или делом у школској радионици/ кабинету

а) **Препоруке за реализацију наставе** [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 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. У случају да школа поседује одређене објекте / кабинете за кварство/посластичарство, потребно је одредити колико времена ће ученици провести у компанијама на практичној настави.
- Сваку активност на часовим контролише наставник практичне наставе, а у току учења кроз рад инструктор учења кроз рад
- Наставник практичне наставе/инструктор проверава да ли је послодавац извршио процену ризика на радном месту на коме раде ученици и да

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

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

Оцењивање

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

Оцењивање за учење (формативно)

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

Оцењивање наученог (сумативно)

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

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

Међупредметно повезивање

-Исхрана;
-Здравствена култура;
-Страни језик;

-Рачунарство и информатика;
-Пословна информатика

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.
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;	**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.
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;	• Микроорганизми у храни - корисна и штетна дејства; • Најчешћи узроци квара намирница;	**Оцењивање наученог (сумативно)** Ученик се оцењује на основу: - усмене провере постигнућа, - писмене провере - практичног рада, - извештаји,

• наведе начине очувања (намирница); • опише методе конзервисања намирница; • наведе могуће узрочнике и начине тровања храном.	• Начини очувања намирница од проиводње до потрошње; • Методе конзервисања; • Органолептичка својства намирница, провера декларације; • Биолошки, хемијски и радиолошки узрочници тровања храном.	- 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** • препоручују се посете стручним сајмовима и изложбама • предмет приказати на примеру угоститељског предузећа,
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.	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 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
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		**Оцењивање за учење (формативно)** Ученик се оцењује на основу: • 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 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. **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,
Дневни оброци	• Упознавање ученика са дневним оброцима и дневним циклусима исхране.	• наброј 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 наброј различите системе услуживања; • објасни системе услуживања; • наброј 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 угоститељском 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;	• Услуживање доручака, једноставних јела, хладних предјела, супа, чорби, потажа, консомеа, топлих предјела, рибе, ракова, шкољки, готових јела, печења, јела по поруџбини,	

		• објасни начин услуживања супа, чорби, потажа и консомеа; • 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.	специјалитета са роштиља, варива, салата и сирева, посластица, воћа и компота.	• 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 • кварство

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**
• **Предузетни штво 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; • истражи међусобно деловање фактора који утичу на тржиште: цена, производ, место, промоција и личност; • прикупи и анализира информације о тржишту и развија индивидуалну маркетинг стратегију; • развије самопоуздање у спровођењу теренских испитивања; • самостално изради маркетинг плана у припреми бизнис плана; • презентује маркетинг план као део сопственог бизнис плана.	• 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 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.	• наведе особине успешног менаџера; • објасни основе менаџмента услуга/производње; • објасни на једноставном примеру појам и врсте трошкова, цену коштања и инвестиције; • израчуна праг рентабилности на једноставном примеру; • објасни значај производног плана и изради производни план 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.	• Менаџмент функције (планирање, организовање, вођење и контрола); • Појам и врсте трошкова, цена коштања; • Инвестиције; • Преломна тачка рентабилности; • Менаџмент производње - управљање производним процесом/услугом; • Управљање људским ресурсима; • Управљање временом; • Инжењеринг вредности; • Информационе технологије у пословању; • Правни аспект покретања бизниса.	**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 (www.apr.gov.rs. , www.sme.gov. rs. и други). Основна пословна документација: CV, молба, жалба, извештај, записник... Посета социјалним партнерима на локалном нивоу (општина, филијале Националне службе за запошљавање, Регионалне агенције за развој малих и средњих предузећа и сл.)

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; • 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.	• 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
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	Кабинетске вежбе	Практична настава	Настава у блоку	
I				30	30
II				60	60

2. ЦИЉЕВИ ПРЕДМЕТА

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

3. НАЗИВ И ТРАЈАЊЕ МОДУЛА

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

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

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 израду прелива • Оспособљавање ученика за израду кремова • Оспособљавање ученика за израду колача од теста	• припреми намирнице за преливе • измери потребне намирнице • изради преливе • одабере врсту прелива за одређени тип посластице • декорише посластицу преливима • организује чување прелива, преливених посластица • сервира преливену посластицу • израђује основну калкулацију • израђује понуду • прима поруџбину • припреми намирнице за кремове • измери потребне намирнице • изради кремове • одабере врсту крема за одређени тип • посластице • филује кремовима одређени тип посластице • декорише кремовима одређени тип посластице • организује чување кремова, нафилованих и декорисаних посластица • сервира нафиловану и преливену посластицу • израђује основну калкулацију • израђује понуду, прима поруџбину • припрема намирнице по рецептури • одмери намирнице по рецептури • припреми тесто за дати тип колача	• Преливи: индивидуална припрема намирница, инвентара и израда прелива (лајтер и фондан, желе, добош и грилијаш и чоколадни прелив). Практична примена истих и декорисање посластица и чување до сервирања. Одржава личну и радну хигијену, примењује хигијенске стандарде, HACCP и заштиту на раду. Израђује основну калкулацију, пише понуду и поруџбину. • Кремови индивидуална припрема намирница,инвентара и израда кремова (бутер крем по врстама, баварски – желатин крем,кувани кремови, паризер крем, запечени кремови, мусеви, кремови са сиром и ганаж кремови по врстама). Практична примена истих филовање, декорисање посластица, обликовање кремова као самосталне посластице и чување до сервирања. Одржава личну и радну хигијену, примењује хигијенске стандарде, HACCP и заштиту на раду. Израђује основну калкулацију, понуду и поруџбину. • Колачи од теста индивидуална припрема намирница, инвентара и израда - од слатког линзер (линцер) теста (пите, корпице, тарталете), од презбургер теста (кифлице и пајгле) и сланог теста штанглице • Колачи од киселог теста – штрудле,бриоши, куглоф и крофне. Практична израда наведених посластица, чување до сервирања и сервирање. Одржава личну и радну хигијену, примењује хигијенске стандарде, HACCP и заштиту на раду. Израђује основну калкулацију, понуду и поруџбину индивидуално.	Ученике упознати са циљевима и исходима наставе/учења, планом рада и начинима реализације и вредновања . **Облици наставе** настава у блоку Професионална пракса се реализује по завршетку наставе у трајању од 30 часова, и то: 5 дана по 6 часова до 15. августа. **Подела одељења на групе** Одељење се дели у групе при реализацији наставе у блоку **Место реализације:** • настава у блоку се реализује у школској радионици/ кабинету, или угоститељском објекту. **Препоруке за реализацију наставе** • Инсистирати на уредности и прецизности у раду • Инсистирати на примени прописа заштите здравља и животне средине • У току професионалне праксе ученици су обавезни да воде дневник практичног рада **Оцењивање:** --У настави оријентисаној ка достизању исхода прате се и вреднују процес наставе и учења, постигнућа ученика (продукти учења) и сопствени рад. Да би вредновање било објективно и у функцији учења, потребно је ускладити нивое исхода и начине оцењивања. **Оцењивање за учење (формативно)** - Свака активност је прилика за процену напредовања и давања повратне информације (формативно проверавање), а ученике треба оспособљавати да процењују сопствени напредак у остваривању исхода предмета.За формативно оцењивање добро је користити:посматрање, контролне вежбе, дијагностички тестови, дневници рада ученика, самоевалуација, вршњачко оцењивање, практичне вежбе **Оцењивање наученог (сумативно)** Сумативно оцењивање је вредновање постигнућа ученика на крају сваке реализоване теме. Када је у питању практичан рад може се применити чек листа у којој су приказани нивои постигнућа ученика са показатељима испуњености, а наставник треба да означи показатељ који одговара понашању ученика. Вредновање остварености исхода се врши кроз: • праћење остварености исхода;

• обликује тесто за дати тип колача • припреми фил или крем за дати тип колача од теста • обликује дати тип колача од теста • пече дати тип колача • декорише дати тип колача од теста • сервира дати тип колача од теста • израђује основне калкулације • израђује понуду • прима поруџбину	• Индивидуална припрема намирница, инвентара и израда колача од вученог теста (савијаче са јабукама, вишњама, сува пита, баклаве), колача од кромпир теста (кнедле са шљивама, шуфнудле), колачи од теста за резанце са орасима и маком. Практична израда наведених посластица, чување до сервирања и сервирање. Одржава личну и радну хигијену, примењује хигијенске стандарде, HACCP и заштиту на раду. Израђује основну калкулацију, понуду и поруџбину индивидуално. • Индивидуална припрема намирница,инвентара и израда колача од принцес масе (крофне, еклери и профитероле са кремовима), колача од лиснатог теста (тиролске штрудле са јабукама, трешњама, сиром),кремпите,шам ролне,паштете и бушеи. Практична израда наведених посластица, чување до сервирања и сервирање. Одржава личну и радну хигијену, примењује хигијенске стандарде, HACCP и заштиту на раду. Израђује основну калкулацију, понуду и поруџбину индивидуално.	• дневник практичне наставе који сваки ученик води за време професионалне праксе.професионалне праксе.

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

ЦИЉЕВИ МОДУЛА	ИСХОДИ МОДУЛА По завршетку модула ученик ће бити у стању да:	ОБАВЕЗНИ И ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ МОДУЛА	ПРЕПОРУЧЕНЕ АКТИВНОСТИ И НАЧИН ОСТВАРИВАЊА МОДУЛА
• способљавање ученика за израду торти • способљавање ученика за израду чајног пецива • способљавање ученика за израду сладоледа	• припреми намирнице по рецептури за торте • измери потребне намирнице • изради торте • одабере врсту декорације за одређену торту • декорише торту • организује чување торти до сервирања • сервира торте • израђује основну калкулацију • израђује понуду • прима поруџбину • припреми намирнице по рецептури за чајно пециво • измери потребне намирнице • изради чајно пециво • декорише чајно пециво • организује чување чајног пецива до сервирања • сервира чајно пециво • израђује основну калкулацију • израђује понуду, прима поруџбину • припрема намирнице по рецептури за сладолед • одмери намирнице по рецептури • припреми и хлади сладоледну масу • обликује сладоледну масу • одлаже на замрзавање или хлађење до сервира • сервира сладолед • декорише сладолед • израђује основне калкулације • израђује понуду • прима поруџбину	• Торте: индивидуална припрема намирница, инвентара и израда масе, кремова, прелива и декорације. Практична примена истих и декорисање торти и чување до сервирања. Одржава личну и радну хигијену, примењује хигијенске стандарде, HACCP и заштиту на раду. Израђује основну калкулацију, пише понуду и поруџбину. • Чајно пециво- индивидуална припрема намирница,инвентара и израда маса, обликовање, печење, декорисање по врстама. Чување до сервирања. Практична примена истих. Одржава личну и радну хигијену, примењује хигијенске стандарде, HACCP и заштиту на раду. Израђује основну калкулацију, понуду и поруџбину. • Сладолед индивидуална припрема намирница, инвентара и израда сладоледних маса. Обликовање, хлађење или замрзавање (чување до употребе), припрема декорације за сервирање, сервирање. Одржава личну и радну хигијену, примењује хигијенске стандарде, HACCP и заштиту на раду. Израђује основну калкулацију, понуду и поруџбину индивидуално.	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. **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.

2.2.5.6 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 посоловном 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) **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
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	
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	дискусије спонтаније и неприпремљене интеракције на одређену тему) решавање «текућих проблема» у разреду, тј. договори и мини-пројекти обимнији пројекти који се раде у учионици и ван ње у трајању од неколико недеља до читавог полугодишта уз конкретно видљиве и мерљиве производе и резултате развијање језичких вештина у домену језика струке, примењивањем истих стратегија учења као и код општег језика и користећи аутентичне или адаптиране стручне текстове (писане или усмене) прилагођене узрасту, нивоу знања језика и познавању струке у првом разреду заступљени су граматички садржаји који су већ обрађивани у основној школи, посебно они предвиђени у материјалима који описују нивое А1 и А2 на основу дескриптора Заједничког европског оквира за живе језике граматичка грађа предвиђена Програмом за први разред средње школе добија свој смисао тек када се доведе у везу са 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 су контекстуализовани и да имају комуникативну вредност
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	
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 формености, љубазности, као и паралингвистичка средства: гест, мимика, просторни односи међу говорницима, итд.)	**ГРАМАТИЧКИ САДРЖАЈИ** **Италијански језик** Ученици треба да разумеју и користе: 1.Именице – властите и заједничке, одговарајући род, број, са детерминативом: *Signora/Signor Rossi, Maria, Anna, Federica, Giovanni, Riccardo, Belgrado, l'Italia, la Serbia, il Tirreno, l'Adriatico, le Alpi, gli Appennini; i miei genitori, mia madre, Il loro padre, il nostro paese, i*	

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	*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*. 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	планира се израда два писмена задатка.

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:
15. Presente Indicativo фреквентних глагола, рачунајући и повратне;
16. Congiuntivo Presente фреквентних глагола, везана за медијацију: *Penso che Maria non capisca bene. Penso che non possa venire alle sei.*
17. Passato prossimo и Imperfetto– грађење и контрастирање употребе: *Dormivo quando è tornato Marco. L'ho conosciuto al mare, tanti anni fa, quando avevo appena cinque anni!*
18. Futuro: *Ragazzi, domani andremo tutti insieme a teatro. Giulia tornerà fra quattro mesi.*
19. *Gerundio presente*. Грађење и употреба у временским и начинским реченицама *Ho incontrato Marco tornando a casa. Maria andava a scuola mangiando il gelato.*
20. Фразеолошки изрази са глаголима (*fumare come un turco, ridere come un matto, bere come una spugna...*).
21. Хипотетички период: Реална погодбена реченица *Se fa bel tempo vado in gita. Se farà bel tempo andrò in gita* Ирреална хипотетичка реченица са имперфектом: *Se faceva bel tempo andavo al mare.*

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

23. 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*.

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

25. Везнике *e, o, ma, se.*

Немачки језик

Ученици треба да разумеју и користе:

1. Именице – у номинативу, акузативу, дативу и генитиву (за изражавање посесивних односа: *das Haus meiner Eltern*).
Множина именица на *-en, -e , - , -er, -s, -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:
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 !*

[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.

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 окуружењу	**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	**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	• 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	• 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)	**Место реализације наставе** Настава се реализује у учионици или одговарајућем кабинету **Препоруке за реализацију наставе**
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.	**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	слушање и реаговање на налоге и/или задатке у вези са текстом који чита наставник или који ученици чују са звучних записа рад у паровима, малим и великим групама (мини-дијалози, игра по уогама, симулације, итд.) мануалне активности (израда 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

	Интеракција • у стварним и симулираним говорним ситуацијама са саговорницима размењује исказе у вези с контекстом учионице, као и о свим осталим темама предвиђеним наставним програмом (укључујући и размену мишљења и ставова према стварима, појавама, користећи познате морфосинтаксичке структуре и лексику); • учествује у комуникацији и поштује социокултурне норме комуникације (тражи реч, не прекида саговорника, пажљиво слуша друге, итд). • да одговори на ограничен број непосредних питања која се надовезују уз могућност да му се понове и пружи помоћ при формулисању одговора.	• Читање, 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	неприпремљене интеракције на одређену тему) решавање «текућих проблема» у разреду, тј. договори и мини-пројекти обимнији пројекти који се раде у учионици и ван ње у трајању од неколико недеља до читавог полугодишта уз конкретно видљиве и мерљиве производе и резултате развијање језичких вештина у домену језика струке, примењивањем истих стратегија учења као и код општег језика и користећи аутентичне или адаптиране стручне текстове (писане или усмене) прилагођене узрасту, нивоу знања језика и познавању струке граматичка грађа добија свој смисао тек када се доведе у везу са датим комуникативним функцијама и темама, и то у склопу језичких активности разумевања (усменог) говора и писаног текста, усменог и писменог изражавања и медијације; полазиште за посматрање и увежбавање језичких законитости јесу усмени и писани текстови различитих врста, дужине и степена тежине; користе се, такође, изоловани искази, под условом да су контекстуализовани и да имају комуникативну вредност планира се израда два писмена задатка.
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	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	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*	

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	*madre, Il loro padre, il nostro paese, i vostri figli, questo studente, questa ragazza, quell'amico, quella casa.* 2. Одређени члан испред датума: Oggi è il 31 gennaio; испред имена дана: *La domenica non studio*. 3. Партитивни члан: *Ho comprato un'etto di prosciutto. Voglio delle mele. Non mangio pane.* 4. Заменице за директни и индиректни објекат: *Marco e Ana sono tuoi amici? Non, non li conosco. Il libro? Scusi, lo porto domani. E tu Marco, hai scritto a tua sorella? No, non le ho scritto, non ho avuto tempo.* 5. Придеве – одговарајући род, број, место, поређење: *un ragazzo grande, una ragazza grande, le persone simpatiche, un 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: *один 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, asi, de tal manera, rápido, despacio, voluntariamente*. д. Прилози и предлошки изрази за место и правац кретања: *aquí, allí, en la calle, en casa, en iglesia, a casa, a clase, etc.* 7. Бројеви: основне преко 1000, редне до 5 (primer(o(s))/primera(s), etc.) 8. Упитне реченице (и рецептивно и продуктивно): а. са упитном речи (*¿Quién?, ¿Cuándo?, ¿Cómo?, ¿Dónde?, etc.*) , б. које захтевају одговора да/не (sí/no) 9. Негација (и рецептивно и продуктивно) *No trabaja hoy.* *No quiero ir al cine esta tarde.*
ПИСАЊЕ Оспособљавање ученика за писање краћих текстова различитог садржаја	• пише реченице и краће текстове (до 100 речи) чију кохерентност и кохезију постиже користећи познате језичке елементе у вези са познатим писаним текстом или визуелним подстицајем • записује кључне информације и препричава оно што је видео, доживео, чуо или прочитао • користи писани код за изражавање сопствених потреба и интересовања (шаље личне поруке, честитке, користи електронску пошту, пише лична писма и сл.)	

ГОВОР Оспособљавање ученика за кратко монолошко излагање и за учешће у дијалогу на страном језику	• у кратким формалним и неформалним писмима (обавештење професорима, суседима, тренеру) примењује облике обраћања, молбе, поздрава и захваљивања • записује планове, задатке и друге захтеве који му се усмено саопштавају. • усклађује интонацију, ритам и висину гласа са сопственом комуникативном намером и са степеном формалности говорне ситуације • поред информација о себи и свом окружењу описује или извештава у неколико реченица о догађајима и активностима (познату радњу или ситуацију) у садашњости, прошлости и будућности, користећи познате језичке елементе (лексику и морфосинтаксичке структуре) • препричава и интерпретира у неколико реченица садржај писаних, илустрованих и усмених текстова на теме предвиђене наставним програмом као и на теме из других наставних предмета користећи познате језичке елементе (лексику и морфосинтаксичке структуре) • у неколико реченица изражава своја осећања, мишљење и ставове аргументујући их (допадање, недопадање, противљење, итд.), користећи познате језичке елементе (лексику и морфосинтаксичке структуре) • једноставним речима описује лица, догађаје, ситуације и предмете из окружења и упоређује их са другима из области свог интересовања као и из одређених садржаја других 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.
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.) • 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: **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. **Оцењивање наученог (суматив но)** Ученик се оцењује на основу: - усмене провере постигнућа, - писмене провере
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 меније користећи програм за обраду цртежа (кувар, конобар) • креира дневне и свечане меније користећи програм за обраду цртежа (кувар, конобар) • креира стандардне и дневне јеловнике користећи програм за обраду цртежа (кувар, конобар) • креира карту топлих 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 објектима, 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	- 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	• додаје мултимедијалне садржаје у презентацију • примењује ефекте анимације над објектима презентације • примењује ефекте транзиције слајдова	• Додавање мултимедијалних садржаја у презентацију (слика, звука, музике, видео записа) • Динамички ефекти прелаза између слајдова (Slide Tranzition)	

	• Примена наученог у конкретној струци ученика	• управља начином приказа презентације • креира мултимедијалну презентацију неких фаза процеса рада у конкретној струци ученика • именује формате у којима може бити сачувана презентација	• 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-а 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	

ЧОКОЛАТЕРСТВО

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

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

2. ЦИЉЕВИ ПРЕДМЕТА

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

3. НАЗИВ И ТРАЈАЊЕ ТЕМЕ/МОДУЛА

Разред: други

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

Назив модула: **Чоколатерство**
Трајање модула: **64 часа**

ЦИЉЕВИ ТЕМЕ/МОДУЛА	*ИСХОДИ ТЕМЕ/ МОДУЛА* По завршетку модула ученик ће бити у стању да:	**ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ ТЕМЕ/МОДУЛА**	**НАЧИН ОСТВАРИВАЊА ПРОГРАМА**
• Оспособљавање ученика за општа знања из историје Чоколатерства; • Оспособљавање ученика за примену личне, радне хигијене особља и заштите на раду; • Оспособљавање ученика за коришћење просторија, опреме, машина, алата, посуђа и форми • Оспособљавање ученика за примену стручних речи и израза у чоколатерству; • Оспособљавање ученика за примену животних намирница у чоколатерству; • Оспособљавање ученика за припрему кремова за пралине; • Оспособљавање ученика за темперирање чоколаде; • Оспособљавање ученика за израду пралина, тартуфа и бајадера;	• опише историјски пут и развој чоколатерства; • наведе значај личне хигијене и хигијене радног места и заштите на раду; • опише посластичарске просторије за рад. • опрему, машине, алате, посуђе и форме у чоколатерству; • наведе стручне речи у чоколатерству; • наведе и опише кремове за пралине; • опише ароматизовање и обликовање кремова; • опише начин темперирања беле, млечне и црне чоколаде; • опише обликовање и филовање у калупима и ручно; • опише обликовање бајадера, тартуфа и чоколадних производа; • опише начин чувања до сервирања или паковања; • опише начин сервирања и паковања; • опише основни норматив, калкулацију, понуду и поруџбину; • одржава личну и радну хигијену и примењује заштиту на раду; • разликује и користи посластичарске просторије за рад,опрему, машине, алате, посуђе и форме у чоколатерству; • примењује стручне речи и изразе; • припрема и користи кремове за пралине; • ароматизује кремове	• Историјски пут каковца до чоколаде и производи од чоколаде; • Лична хигијена, радна хигијена, особље и заштита на раду; • Посластичарске просторије за рад, опрема, машине, алати, посуђе и форме којесе користе у чоколатерству; • Стручне речи и изрази и њихово значење у чоколатерству; • Кремови за пралине; • Мануфактурна производња пралина од беле чоколаде; • Ароматизовање кремова који се најчешће слажу са белом чоколадом; • Темперирање беле чоколаде; • Разливање чоколаде у калупе; • Пуњење; • Затварање: • Хлађење; • Избацивање из калупа; • Чување до сервирања; • Сервирање; • Паковање; • Основни норматив, основна калкулација, понуда и поруџбина; • Производња пралина од млечне чоколаде • Производња пралина од црне чоколаде • • Тартуфи (les truffes au chocolat) • Бајадере • Чоколадни обликовани производи;	• На почетку теме ученике упознати са циљевима и исходима наставе / учења, планом рада и начинима оцењивања. **Облици наставе:** 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** • Теоријска настава се реализује у учионици / кабинету **Оцењивање** У настави оријентисаној ка достизању исхода прате се и вреднују процес наставе и учења, постигнућа ученика (продукти учења) и сопствени рад. Да би вредновање било објективно и у функцији учења, потребно је ускладити нивое исхода и начине оцењивања. -У формативном вредновању наставник би требало да промовише групни дијалог, да користи питања да би генерисао податке из ђачких идеја, али и да помогне развој ђачких идеја, даје ученицима повратне информације, а повратне информације добијене од ученика користи да прилагоди подучавање, охрабрује ученике да оцењују квалитет свог рада -Сумативно оцењивање је вредновање постигнућа ученика на крају сваке реализоване теме. Вредновање остварености исхода вршити кроз: • праћење остварености исхода • тестове знања • домаћи задаци

• Оспособљавање ученика за израду производа од чоколаде; • Оспособљава ученике за израду основнеог норматива, калкулације, понуде и поруџбине;	• темперира белу, млечну и црну чоколаду; • обликује пралине у калупе и ручно; • хлади пралине до избацивања из калупа и примењује специфичан начин избацивања пралина из калупа или ручно; • чува до сервирања или паковања; • сервира или пакује; • израђује основни норматив, основну калкулацију, поруџбину и понуду;		• презентације ученика, радови ученика • тестове практичних вештина **Препорука за реализацију:** • Посета стручним сајмовима и изложбама **Међупредметно повезивање** • Здравствена култура • Исхрана • Посластичарство

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 труризму	• 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. **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
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	
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)	
Међуљудски односи на раду	• Упознавање са принципима и законитостима људског	• разликује основне врсте група и њихову структуру • објасни разлику између групе и тима	• Појам, врсте и структура групе/тима (формалне, неформалне, кохезивне, референтне)	

	понашања у групи и у процесу рада • Развијање свести о личној одговорности за међуљудске односе • Усвајање социјалних вештина за конструктивно решавање конфликата	• 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	• 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)	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
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 гостом/корисником услуга	• објасни и демонстрира особине угоститељског радника потребне за успешно обављање посла • објасни и демонстрира последице добре и лоше прве импресије коју угоститељски радник оставља на госта • објасни и демонстрира општа и специфична правила опхођења са гостима • објасни и демонстрира основне принципе продаје угоститељских услуга на примеру • опише и демонстрира на примеру како се ствара поверење код госта / клијента • разликује и објаси мотиве куповине који опредељују госта / корисника услуга	• Особине угоститељског радника (способности, особине личности, знања, вештине, мотивација, интересовања, ставови) из анализе и описа посла и радних задатака • Правила опхођења са гостима: комуникативност, одмереност, асертивност, срдачност, тактичност, љубазност, полетност, стрпљивост • Недискриминативност у раду са гостима/клијентом (у односу на расу, пол, веру, инвалидитет, сексуално опредељење итд.) • Основни принципи продаје угоститељских услуга: остваривање повољне атмосфере продаје, уважавање личности госта / клијента	

		• разликује врсте гостију/ корисника услуга с обзиром на својства и особености њиховог понашања	• 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 (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 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.	
Понашање потрошача у процесу	• Упознавање ученика са понашањем потрошача у куповини	• дефинише факторе који утичу на понашање људи као потрошача;	• Основни фактори друштвеног окружења; • Понашање потрошача.	

куповине у туризму		• објасни основне фазе процеса одлучивања; • анализира основне ризике при куповини услуге.		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
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.	

2.2.5.7. ЗАВРШНИ ИСПИТ ЗА ОБРАЗОВНИ ПРОФИЛ ПОСЛАСТИЧАР

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 посластичар.

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 посластичар. 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, састоји се из израде норматива и основне калкулације , и у оквиру њега постоји елиминационо питање (израда норматива).Сваком ученику се обезбеђују једнаки услови за обављање радног задатка. У опису сваког задатка задато је максимално време за његово извршење.

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.