

НАСТАВНИ ПЛАН И ПРОГРАМ ОГЛЕДА

Подручје рада: Трговина, угоститељство и туризам

Област: Угоститељство

Образовни профил: Конобар – оглед

Трајање образовања: три године

Циљ огледа:

Увођење програмских новина:

- развој и примена модуларних програма стручног образовања који су засновани на стандардима занимања и потребама тржишта рада за знањем и вештинама;
- развој образовних програма који задовољавају развојне потребе и потребе за генеричким и животним вештинама ученика;
- заснивања програма образовања, наставе и учења на прецизно дефинисаним циљевима и исходима који омогућују индивидуални приступ учењу и који уважавају развојне потенцијале и могућности ученика;
- успостављање функционалне везе између садржаја обавезних предмета и стручних модула како би се подржало и омогућило успешно стицање стручних знања и вештина;
- провера стручно теоријских знања и радних компетенција у оквиру завршног испита.

Увођење организационих новина:

- прилагођавање организације наставе и услова рада у школи модуларној програмској структури и успешном досезању исхода образовања;
- развој модела социјалног партнерства путем програмског и организационог повезивања средњих стручних школа са компанијама, тржиштем рада и локалном заједницом;
- реализација модуларних програма кроз различите организационе облике наставе (теоријску наставу, вежбе, практичан рад и наставу у блоку);
- развој критеријума и стандарда евалуације и оцењивања заснованих на пројектованим исходима образовања;
- унапређење стручних и педагошких компетенција наставника;
- модернизовање школске инфраструктуре и унапређење услова за рад и учење.

Очекивани исходи огледа:

- унапређене могућности за запошљавање и стицање компетенција неопходних за квалитетан рад у занимању и обављање одређених послова;
- стицање услова за наставак школовања и оспособљавање за даље целоживотно учење;
- стицање кључних (генеричких) компетенција и животних вештина неопходних за даље учење и професионални развој;
- ефикасније и подстицајније методе рада са ученицима примењене у свакодневној образовној пракси;
- оцењивање ученика у односу на очекиване исходе;
- развијање система праћења остварености наставног програма на нивоу школе и на нивоу Републике;
- провера радних компетенција ученика на завршном испиту.

Трајање огледа

Оглед се спроводи од 1. септембра 2007. године кроз најмање три генерације уписаних ученика. Одлуку о престанку огледа донеће, након процене резултата, министар просвете.

Начин остваривања огледа

Оглед се остварује на основу овог наставног плана и програма у подручју рада Трговина, угоститељство и туризам. У циљу успешног спровођења огледа за наставнике и директоре средњих стручних школа у којима се остварује програм овог огледа, организује се обука у областима које су битне за унапређење квалитета образовног рада.

Начин полагања завршног испита биће прописан посебним подзаконским актом.

Услови остваривања програма огледа

Оглед ће се остваривати у условима свакодневног образовно - васпитног рада у школама.

Његово остваривање подразумева укљученост и сарадњу наставника и помоћних наставника у оквиру стручних тимова и стручних органа у школама.

Министарство просвете и Завод за унапређивање образовања и васпитања - Центар за стручно и уметничко образовање пружиће саветодавну подршку директорима и наставницима за реализацију програма, развој материјала за рад, праћење и вредновање огледа.

Праћење и вредновање огледа

Праћење и вредновање огледа обављаће Министарство просвете и Завод за унапређивање образовања и васпитања - Центар за стручно и уметничко образовање и просветни саветник, а на основу посебног упутства за праћење реализације огледних програма које ће бити накнадно публиковано.

Примена огледа ће бити праћена континуирано у току школске године.

На крају школске године, на основу различитих упитника и извештаја, биће испитани исходи образовно - васпитног рада, адекватност оцењивања, мишљења ученика и наставника.

Резултате огледа објавиће Министарство просвете на начин доступан широј стручној јавности.

ЦИЉЕВИ И ОЧЕКИВАНИ ИСХОДИ СТРУЧНОГ ОБРАЗОВАЊА

за образовни профил: **КОНОБАР - оглед**

ЦИЉЕВИ СТРУЧНОГ ОБРАЗОВАЊА:

Циљ стручног образовања за образовни профил Конобар је оспособљавање ученика за пријем, прихват и квалитетно услуживање гостију у угоститељским објектима.

С обзиром на неопходност сталног прилагођавања променљивим захтевима тржишта рада, потребу континуираног образовања, стручног усавршавања, развој каријере, унапређење запошљивости, ученици ће бити оспособљавани за:

- примену теоријских знања у практичном контексту
- ефикасан рад у групним ситуацијама
- преузимање одговорност за властито континуирано учење и напредовање у послу и каријери
- благовремено реаговање на промене у радној средини
- препознавање пословних могућности у радној средини и ширем социјалном окружењу
- примену сигурносних и здравствених мера у процесу рада
- употребу информатичке технологије у прикупљању, организовању и коришћењу информација у раду и свакодневном животу.

ОЧЕКИВАНИ ИСХОДИ СТРУЧНОГ ОБРАЗОВАЊА:

радне компетенције	знања	вештине	ставови
По завршеном образовању за овај профил, ученик ће бити у стању да:			
<ul style="list-style-type: none">• обави припремне и завршне радове у угоститељству• изврши пријем, прихват и смештај гостију у угоститељски објекат• послужи госте пићем, напицима, храном и посластицама• води административно-књиговодствене послове у угоститељству	<ul style="list-style-type: none">• наведе санитарно-здравствене прописе у угоститељству• објасни појам и функцију припремних и завршних радове у угоститељским објектима• познаје процедуру пријема, прихват и смештај гостију• разликује начине услуживања гостију храном, посластицама, пићем и напицима.• објасни начине вођења административних послова	<ul style="list-style-type: none">• спроводи санитарно здравствене прописе у угоститељским објектима• обави припремне и завршне радове• организује пријем, прихват и смештај гостију• послужи госте пићем, напицима, храном и посластицама• води административно-књиговодствене послове	<ul style="list-style-type: none">• савесно, одговорно и уредно обавља поверене му послове• позитивно се односи према примени санитарних и здравствених мера у угоститељским објектима• испољи љубазност, предузимљивост, ненаметљивост и флексибилан у односу према гостима и сарадницима• ефикасно организује време• испољи позитиван однос према професионално-етичким нормама и вредностима.

Ове мултифункционалне вештине и способности су резултат:

- флексибилне и на квалитет ученичких постигнућа усмерене школске организације
- заједничког рада наставника и ученика у свим модулима и предметима
- примене стратегија, метода и техника активног учења и усвајања знања и вештина у настави.

Наставни план за оглед - Конобар

	I РАЗРЕД								II РАЗРЕД								III РАЗРЕД								УКУПНО				
	недељно				годишње				недељно				годишње				недељно				годишње				годишње				
	Т	В	ПН	Б	Т	В	ПН	Б	Т	В	ПН	Б	Т	В	ПН	Б	Т	В	ПН	Б	Т	В	ПН	Б	Σ				
A: ОПШТЕ ОБРАЗОВНИ ПРЕДМЕТИ	11	2			385	70			11				374				11				352				1111	70	0	0	1181
1. Српски језик и књижевност	3				105				3				102				3				96				303	0	0	0	303
1.1 _____ језик и књижевност																									0	0	0	0	0
2. Српски језик као нематерњи језик																									0	0	0	0	0
3. Страни језик I	2				70				2				68				2				64				202	0	0	0	202
4. Страни језик II	2				70				2				68				2				64				202	0	0	0	202
5. Физичко васпитање	2				70				2				68				2				64				202	0	0	0	202
6. Математика	2				70				2				68				2				64				202	0	0	0	202
7. Рачунарство и информатика		2				70																			0	70	0	0	70
B: ОПШТЕ СТРУЧНИ ПРЕДМЕТИ	3				105				4				136					2			64				241	64	0	0	305
1. Здравствено васпитање	2				70																				70	0	0	0	70
2. Основе угоститељства	1				35																				35	0	0	0	35
3. Психологија									2				68												68	0	0	0	68
4. Наука о исхрани									2				68												68	0	0	0	68
5. Предузетништво																		2			64				0	64	0	0	64
B: СТРУЧНИ ПРЕДМЕТИ*	0	10	12	0	175	210	60	0	10	12	0	170	204	90	3	10	18	72	165	342	30	72	510	756	180	1518			
1. Хигијенски стандарди у услуживању		5	6		25	30																0	25	30	0	55			
2. Припремни и завршни радови у угоститељским објектима		5	6		150	180	60															0	150	180	60	390			
3. Пословна комуникација									5	6		45	54	30								0	45	54	30	129			
4. Услуживање пића и напитака									5	6		125	150	60								0	125	150	60	335			
5. Услуживање хране и послastiца																5	12		120	288	0	120	288	0	408				
6. Основе куварства															2			48			48	0	0	0	48				
7. Основе посластичарства															1			24			24	0	0	0	24				
8. Услуживање на свечаним пријемима																5	6	45	54	30	0	45	54	30	129				
G: ИЗБОРНИ ПРЕДМЕТИ	3				105				3				102				3				96				303	0	0	0	303
1. Грађанско васпитање / Верска настава	1				35				1				34				1				32				101	0	0	0	101
2. Изборни предмети према програму оглед	2				70				2				68				2				64				202	0	0	0	202
Укупно А+Б+В+Г:	17	12	12		595	245	210	60	18	10	12	612	170	204	90	17	12	18	520	229	342	30	1727	644	756	180	3307		
																										3307			

*Недељни број часова стручних предмета приказан је у гантограму

Фонд часова изборних предмета по разредима

ИЗБОРНИ ПРЕДМЕТИ	I	II	III
Изборни предмет предвиђен законом			
1. Грађанско васпитање / Верска настава	35	34	32
Изборни предмети предвиђени програмом огледа			
1. Трећи страни језик	70	68	64
2. Географија	70	68	
3. Историја – изабране теме	70	68	
4. Ликовна култура	70	68	
5. Маркетинг у туризму		68	64
6. Пословна информатика у туризму и угоститељству		68	64
7. Рачунарство и информатика 2		68	64

Изборна настава састоји се сваке школске године из **3 (три)** часа и то:

- **обавезни изборни предмет предвиђен законом** - Грађанско васпитање или Верска настава, 1 час недељно током школске године;
- **један изборни предмет предвиђен Програмом огледа**, при чему су сви понуђени предмети са фондом 2 часа недељно.

Ученици могу да се одреде за страни језик као изборни предмет само у првом разреду и могу га слушати у континуитету до краја школовања или краће. То значи да уколико одустану у неком разреду не могу га поново бирати у наредним.

Листа изборних предмета није коначна и може се допунити на предлог школе која спроводи оглед, програмом који је претходно одобрило Министарства просвете. Остварује се из оних предмета за који се изјасни најмање 30 % ученика огледног одељења.

Уколико је исти наставни предмет понуђен као изборни у различитим разредима у току школовања, ученик може да бира понуђени предмет само једанпут.

Оцена изборних предмета предвиђених програмом огледа је нумеричка и улази у просек оцена на крају године.

Остваривање програма огледа

Предвиђен број ученика у одељењу је 24.

Настава из следећих предмета одвија се **по групама** кроз вежбе (В), практичну наставу (ПН) и наставу у блоку (Б):

разред	предмет	годишњи фонд часова			број ученика у групи
		В	ПН	Б	
I	Рачунарство и информатика	70			12
	Хигијенски стандарди у услуживању	25	30		12
	Припремни и завршни радови у угоститељским објектима	150	180	60	12
II	Пословна комуникација	45	54	30	12
	Услуживање пића и напитака	125	150	60	12
III	Предузетништво	64			12
	Услуживање хране и послатица	120	288		12
	Услуживање на свечаним пријемима	45	54	30	12

Остали обавезни облици образовно-васпитног рада током школске године

	I РАЗРЕД часова	II РАЗРЕД часова	III РАЗРЕД часова	УКУПНО часова
Час одељенског старешине	до 70	до 68	до 64	до 202
Додатни рад *	до 30	до 30	до 30	до 90
Допунски рад *	до 30	до 30	до 30	до 90
Припремни рад *	до 30	до 30	до 30	до 90

*Ако се укаже потреба за овим облицима рада.

Факултативни облици образовно-васпитног рада током школске године по разредима

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

* Поред наведених предмета школа може да организује, у складу са одређењима ученика, факултативну наставу из предмета који су утврђени наставним планом других образовних профила истог или другог подручја рада, као и у наставним плановима гимназије, или по програмима који су претходно донети.

Остваривање школског програма по недељама

разред	разредно-часовна настава	менторски рад (настава у блоку)	обавезне ваннаставне активности	остало (завршни испит)	укупно радних недеља
I	35	2	2		39
II	34	3	2		39
III	32	2	2	3	39

НАЧИН ОСТВАРИВАЊА ПРОГРАМА ОГЛЕДА (УПУТСТВО)

Наставни план и програм за образовни профил Конобар - оглед остварује се у школама где су школски простор, опрема и наставна средства прописани:

- Правилником о ближим условима у погледу простора, опреме и наставних средстава за остваривање плана и програма заједничких предмета у стручним школама за образовне профиле III и IV степена стручне спреме („Просветни гласник”, број 7/91).
- Правилником о ближим условима у погледу простора, опреме и наставних средстава за остваривање планова и програма образовања и васпитања за стручне предмете за образовне профиле III и IV степена стручне спреме у стручним школама чија су подручја рада трговина, угоститељство и туризам („Просветни гласник”, број 9/91).

Наставници сами припремају потребна наставна средства (дијапозитиве, графофолије, шеме и Power Point презентације) у складу са овим наставним програмом, користећи:

- публикована мултимедијална наставна средства (штампана литература, различите публикације, збирке дијапозитива, одговарајуће видео касете и електронске публикације);
- одговарајуће софтверске пакете;
- Интернет.

Настава се реализује уз коришћење доступних наставних средстава (рачунара и пројектора, дијапројектора, графоскопа, телевизора и видео рекордера и сл).

Назив предмета: **МАТЕМАТИКА**
 Годишњи фонд часова: **70 часова**
 Разред: **Први**

- Циљеви предмета
1. Развијање логичког и апстрактног мишљења
 2. Развијање способности јасног и прецизног изражавања и коришћења основног математичко-логичког језика
 3. Развијање способности одређивања и процене квантитативних величина и њиховог односа
 4. Развијање осећаја за простор, разликовање геометријских фигура и њихови узајамни односи и трансформације
 5. Развијање систематичности, уредности, прецизности, темељности, истрајности, критичности у раду;

ТЕМА	ЦИЉЕВИ	ИСХОДИ По завршетку теме ученик ће бити у стању да :	ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ ПО ТЕМАМА	НАЧИН ОСТВАРИВАЊА ПРОГРАМА
Скупови реалних бројева	<ul style="list-style-type: none"> • Обнављање и проширивање знања о скупу реалних бројева 	<ul style="list-style-type: none"> • наведе основне подскупове скупа реалних бројева (N, Z, Q, I) и разликује њихове елементе на примерима • одреди НЗС и НЗД природних бројева • обавља рачунске операције са разломцима и децималним бројевима, преводи децималне бројеве у разломке и обрнуто • израчуна вредност једноставног рационалног бројчаног израза поштујући приоритет рачунских операција и употребу заграда, знати да делилац мора бити различит од нуле • одреди апсолутну вредност реалног броја и графички интерпретира на бројевној оси • заокружи број на одређени број децимала • разликује апсолутну и релативну грешку 	<ul style="list-style-type: none"> • Преглед бројева , операције са реалним бројевима • Приближна вредности реалних бројева , грешка 	<ul style="list-style-type: none"> • На почетку теме ученике упознати са циљевима и исходима наставе / учења, планом рада и начинима оцењивања. <p>Облици наставе Предмет се реализује кроз следеће облике наставе:</p> <ul style="list-style-type: none"> • теоријска настава (70 часова) <p>Подела одељења на групе Одељење се не дели на групе</p> <p>Место реализације наставе</p> <ul style="list-style-type: none"> • Теоријска настава се реализује у учионици <p>Препоруке за реализацију наставе</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Скупови реалних бројева: Садржаје о грешкама повезати са предметима и модулима(у зависности од врсте образовног профила), израчунавати апсолутну и релативну грешку конкретних мерења ▪ Пропорције и процентни рачун: Важно је да се размера везује конкретно за реалне примене нпр. код планов и географских карата, рецептура за одређене прехранбене производе; радити што више разноврсних примера (нпр. рачун мешања користити за
Пропорције и процентни рачун	<ul style="list-style-type: none"> • Стицање основних знања о пропорцијама и процентном рачуну и њихова примена 	<ul style="list-style-type: none"> • израчуна одређени део неке величине • објасни размеру, уме да је прошири или скрати и примени у решавању проблема поделе, • реши просту пропорцију • препозна директну или обрнуту пропорционалност две величине и примени је у решавању једноставних проблема и то прикаже графички • реши проблем који се односи на смешу две или више компоненти • решава основне проблеме процентног и промилног рачуна 	<ul style="list-style-type: none"> • Размера и пропорција • Директна и обрната пропорционалност • Прост сразмерни рачун • Рачун поделе • Рачун мешања • Процентни и промилни рачун 	
Полиноми и рационални алгебарски изрази	<ul style="list-style-type: none"> • Стицање основних знања и вештина о полиномима и рационалним алгебарским изразима 	<ul style="list-style-type: none"> • среди полином добијен сабирањем, одузимањем и множењем полинома • примени дистрибутивни закон множења према сабирању и формуле за квадрат бинома и разлику квадрата, збир и разлику кубова при трансформацији полинома • растави полином на чиниоце 	<ul style="list-style-type: none"> • Полиноми • Растављање полинома на чиниоце • НЗД и НЗС полинома • Трансформације рационалних алгебарских израза 	

		<ul style="list-style-type: none"> • одреди НЗД и НЗС полинома • трансформише једноставнији рационални алгебарски израз 		<p>одређивање количине компонената у прехранбеним производима)</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Полиноми и рационални алгебарски изрази: Инсистирати на прецизном изражавању ▪ Геометрија: Инсистирати на извођењу прецизне и уредне конструкције једноставних фигура ▪ Линеарне једначине и неједначине: Истаћи повезаност између аналитичког и графичког приказа функције. Садржаје повезати са одговарајућим садржајима физике, хемије и практичне наставе <p>Оцењивање Вредновање остварености исхода вршити кроз:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. праћење остварености исхода 2. тестове знања 3. тестове практичних вештина <p>Оквирни број часова по темама</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Скупови реалних бројева 9 часова ▪ Пропорције и процентни рачун 13 часова ▪ Полиноми и рационални алгебарски изрази 14 часова ▪ Геометрија 12 часова ▪ Линеарне једначине и неједначине 14 часова ▪ За реализацију 4 писмена задатка са исправкама планирано је 8 часова.
Геометрија	<ul style="list-style-type: none"> • Стицање основних знања и вештина из геометрије 	<ul style="list-style-type: none"> • разликује дуж, полуправу, угао, троугао, круг • разликује међусобни однос углова (суседни, комплементни, суплементни, напоредни, унакрсни) • препознаје углове са паралелним (или нормалним крацима и везе између њих • идентификује релације везане за унутрашње и спољашње углове троугла • наведе својства симетрале дужи и њену конструкцију, центар описане кружнице око троугла • наведе својства симетрале угла и њену конструкцију, центар уписане кружнице у троугао • конструише висину троугла • објасни тежишну дуж троугла и својство тежишта • објасни средњу линију троугла и њена својства • наведе основне релације у једнакокраком, односно једнакостраничном троуглу • разликује врсте четвороуглова и њихове особине • наведе основне ставове о паралелограму и умети да их примени • наведе особине специјалних паралелограма • објасни Талесову теорему и њену примену на поделу дужи на подједнаке делове 	<ul style="list-style-type: none"> • Геометријски појмови и везе између њих • Троугао • Значајне тачке троугла • Четвороугао • Талесова теорема 	
Линеарне једначине и неједначине	<ul style="list-style-type: none"> • Усвајање појмова и решавање линеарних једначина и неједначина, система линеарних једначина и графички приказ линеарне функције 	<ul style="list-style-type: none"> • решава линеарне једначине • решава проблеме који се свде на линеарне једначине • објасни линеарне функције • прикаже аналитички, табеларно и графички линеарну функцију • решава линеарне неједначине и графички прикаже скуп решења • решава систем линеарних једначина са две непознате 	<ul style="list-style-type: none"> • Линеарна једначина и њене примене • Линеарна функција и њен график • Линеарна неједначина • Систем линеарних једначина 	

Назив предмета: **МАТЕМАТИКА**
 Годишњи фонд часова: **68 часова**
 Разред: **Други**

Циљеви предмета

1. Развијање логичког и апстрактног мишљења
2. Развијање способности јасног и прецизног изражавања и коришћења основног математичко-логичког језика
3. Развијање способности одређивања и процене квантитативних величина и њиховог односа
4. Развијање осећаја за простор, разликовање геометријских фигура и њихови узајамни односи и трансформације
5. Разумевање функционалних зависности, њихово представљање и примена

ТЕМА	ЦИЉЕВИ	ИСХОДИ По завршетку теме ученик ће бити у стању да :	ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ ПО ТЕМАМА	НАЧИН ОСТВАРИВАЊА ПРОГРАМА
Тригонометрија	<ul style="list-style-type: none"> • Стицање почетних знања из тригонометрије правоуглог троугла 	<ul style="list-style-type: none"> • одреди синус, косинус, тангенс и котангенс оштрог угла у правоуглом троуглу • одреди вредности тригонометријских функција произвољног угла и обрнуто • ”решава” правоугли троугао • мери углове и измерене величине у $^{\circ}$ претвара у децималне мере 	<ul style="list-style-type: none"> • Дефиниција тригонометријских функција у правоуглом троуглу • Вредности тригонометријских функција карактеристичних углова (30°, 45°, 60°) • Основне тригонометријске идентичности • мерење угла 	<p>На почетку теме ученике упознати са циљевима и исходима наставе / учења, планом рада и начинима оцењивања.</p> <p>Облици наставе Предмет се реализује кроз следеће облике наставе: теоријска настава (68 часова)</p> <p>Подела одељења на групе Одељење се не дели на групе</p> <p>Место реализације наставе Теоријска настава се реализује у учионици</p> <p>Препоруке за реализацију наставе</p>
Степеновање и кореновање	<ul style="list-style-type: none"> • Стицање основних знања и вештина степеновања и кореновања 	<ul style="list-style-type: none"> • наведе особине операција степеновања са целим експонентом и уме да их примењује у трансформацијама једноставнијих израза • наведе особине операција кореновања и примењује их у трансформацијама једноставних израза • наведе особине операција степеновања са рационалним изложиоцем и примењује их у трансформацијама једноставнијих израза • рационалише именилац разломка у једноставним случајевима 	<ul style="list-style-type: none"> • Појам степена • Операције са степенима • Степен са целим изложиоцем • Појам корена • Операције са коренима • Степен са рационалним изложиоцем • Рационалисање имениоца разломка 	<p>Место реализације наставе Теоријска настава се реализује у учионици</p> <p>Препоруке за реализацију наставе</p>
Квадратне једначине	<ul style="list-style-type: none"> • Стицање основних знања и вештина потребних за решавање квадратних једначина, скицирање и анализу графика квадратних функција 	<ul style="list-style-type: none"> • решава непотпуне квадратне једначине у скупу R • наведе пример квадратне једначине која нема решења у скупу R и шта је имагинарна јединица • објасни појам комплексних бројеви и уме да врши операције са њима • наведе образац за решавање квадратне једначине и уме да га примени • одреди природу решења квадратне једначине • растави квадратни трином • скицира и анализира график квадратне функције 	<ul style="list-style-type: none"> • Квадратна једначина • Појам комплексног броја и операције са њима • Образац за решавање квадратне једначине • решења квадратне једначине • Растављање квадратног тринома на линеарне чиниоце • Квадратна функција и њен график 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Тригонометрија Оспособити ученика да помоћу калкулатора одреди вредност тригонометријских функција оштрог угла. Поновити правила заокруживања бројева и примењивати их ▪ Степеновање и кореновање Нагласити и даље важеће особина степеновања при проширивању скупа из кога је изложилац. Оспособити ученика да помоћу калкулатора одреди вредности корена и

				<p>степенa целих бројева. Поновити правила заокруживања бројева и примењивати их. Изграђивати систематичност, прецизност, уредност и истрајност у раду.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Квадратне једначине Истаћи повезаност између аналитичког и графичког приказа квадратне функције ▪ Аналитичка геометрија Истаћи повезаност графичког и аналитичког приступа у аналитичкој геометрији. Развијати систематичност, уредност и прецизност <p><u>Оцењивање</u> Вредновање остварености исхода вршити кроз:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. праћење остварености исхода 2. тестове знања 3. тестове практичних вештина <p><u>Оквирни број часова по темама</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Тригонометрија 10 часова • Степеновање и кореновање 16 часова • Квадратне једначине 24 часова • Аналитичка геометрија 10 часова • За реализацију 4 писмена задатка са исправкама планирано је 8 часова.
--	--	--	--	--

Назив предмета: **МАТЕМАТИКА**
 Годишњи фонд часова: **64 часова**
 Разред: **Трећи**

Циљеви предмета

1. Развијање логичког и апстрактног мишљења
2. Развијање способности јасног и прецизног изражавања и коришћења основног математичко-логичког језика
3. Развијање способности одређивања и процене квантитативних величина и њиховог односа
4. Развијање осећаја за простор, разликовање геометријских фигура и њихови узајамни односи и трансформације
5. Развој способности за трансфер знања и вештина у стручно- теоретске предмете и модуле

ТЕМА	ЦИЉЕВИ	ИСХОДИ По завршетку теме ученик ће бити у стању да :	ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ ПО ТЕМАМА	НАЧИН ОСТВАРИВАЊА ПРОГРАМА
Полиедри	<ul style="list-style-type: none"> • Стицање знања о полиедрима 	<ul style="list-style-type: none"> • израчуна обим и површину фигура у равни • разликује правилне полиедре • израчуна површину и запремину призме • израчуна површину и запремину пирамиде • наведе дефиницију појма зарубљене пирамиде • одреди површину једноставних равних пресека полиедара 	<ul style="list-style-type: none"> • Обим и површина фигура у равни • Појам, врсте и особине полиедра • Правилни полиедри • Појам призме, врсте • Површина и запремина призме • Појам пирамиде, врсте • Површина и запремина пирамиде • Појам зарубљене пирамиде • Једноставни равни пресеци полиедара 	<p>На почетку теме ученике упознати са циљевима и исходима наставе / учења, планом рада и начинима оцењивања.</p> <p><u>Облици наставе</u> Предмет се реализује кроз следеће облике наставе: теоријска настава (64 часа)</p> <p><u>Подела одељења на групе</u> Одељење се не дели на групе</p> <p><u>Место реализације наставе</u> Теоријска настава се реализује у учионици</p> <p><u>Препоруке за реализацију наставе</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Полиедри: Инсистирати на самосталном прављењу модела полиедара. Користити симулације пресека на рачунару. Истаћи проблем удвостручења коцке • Обртна тела: Инсистирати на самосталном прављењу модела обртних тела. Користити симулације на рачунару. Садржаје повезати са стручним предметима и проблемима из свакодневног живота
Обртна тела	<ul style="list-style-type: none"> • Стицање знања о обртним телима 	<ul style="list-style-type: none"> • израчуна обим и површину круга, • објасни Лудолфов број и наведе његову приближну вредност • израчуна површину и запремину ваљка • израчуна површину и запремину купе • наведе дефиницију зарубљене купе • израчуна површину сфере, калоте и сферног појаса • израчуна запремину лопте • израчуна површину једноставних равних пресека обртних тела 	<ul style="list-style-type: none"> • Обим и површина круга, Лудолфов број • Цилиндрична и конусна површ • Појам и врсте обртних тела • Појам ваљка • Површина и запремина ваљка • Појам купе • Површина и запремина купе • Појам зарубљене купе • Појам сфере и лопте • Појам калоте и сферног појаса • Површина и запремина лопте и њених делова • Равни пресеци једноставних обртних тела 	
Низови	<ul style="list-style-type: none"> • Стицање основних знања о низовима 	<ul style="list-style-type: none"> • објасни аритметички низ (општи члан и збир првих n чланова) • објасни геометријски низ (општи члан и збир првих n чланова) 	<ul style="list-style-type: none"> • Аритметички низ • Геометријски низ 	

				<ul style="list-style-type: none"> • Низови: Низове задавати како формулом, тако и својим члановима и рекурзивно и у сваком од случајева код ученика стварати представу о понашању низа. Задатке повезивати са свакодневним животом <p>Оцењивање Вредновање остварености исхода вршити кроз:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. праћење остварености исхода 2. тестове знања 3. тестове практичних вештина <p>Оквирни број часова по темама</p> <ul style="list-style-type: none"> • Полиедри 20 часова • Обртна тела 20 часова • Низови 16 часова • За реализацију 4 писмена задатка са исправкама планирано је 8 часова.
--	--	--	--	--

ПРЕПОРУЧЕНА ЛИТЕРАТУРА

1. Деспотовић, Р., Тошић, Р., Шешеља, Б., *Математика за први разред средње школе*, Завод за уџбенике и наставна средства, Београд.
2. Војводић, Г., Деспотовић, Р., Петровић, В., Тошић, Р., Шешеља, Б., *Математика за други разред средње школе*, Завод за уџбенике и наставна средства, Београд.
3. Војводић, Г., Вукасовић, М., Деспотовић, Р., Паунић, Ђ., Петровић, В., Тошић, Р., *Математика са збирком задатака за трећи разред средње школе*, Завод за уџбенике и наставна средства, Београд.
4. Ивановић, Ж., Огњановић, С., *Математика 1, збирка задатака и тестова за први разред гимназија и техничких школа*, Круг, Београд.
5. Ивановић, Ж., Огњановић, С., *Математика 2, збирка задатака и тестова за други разред гимназија и техничких школа*, Круг, Београд.
6. Огњановић, С., Ивановић, Ж., *Математика 3, збирка задатака и тестова за трећи разред гимназија и техничких школа*, Круг, Београд.
7. Богославов, В., *Збирка решених задатака из математике 1*, Завод за уџбенике и наставна средства, Београд.
8. Богославов, В., *Збирка решених задатака из математике 2*, Завод за уџбенике и наставна средства, Београд.
9. Богославов, В., *Збирка решених задатака из математике 3*, Завод за уџбенике и наставна средства, Београд.

КОРЕЛАЦИЈА СА ДРУГИМ ПРЕДМЕТИМА

1. Физика
2. Хемија
3. Стручни предмети

Назив предмета:
Годишњи фонд часова:
Разред:

РАЧУНАРСТВО И ИНФОРМАТИКА
70 часова
Први

Циљеви предмета

1. Стицање основне рачунарске писмености;
2. Развој способности за самостално стицање знања и примену рачунара у раду и свакодневном животу

ТЕМА	ЦИЉЕВИ	ИСХОДИ По завршетку теме ученик ће бити у стању да :	ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ ПО ТЕМАМА	НАЧИН ОСТВАРИВАЊА ПРОГРАМА
Увод у информатику.	<ul style="list-style-type: none"> Упознавање ученика са основним концептом информатике. 	<ul style="list-style-type: none"> разлукује појмове «податак» и «информација» објасни појам бита и бајта објасни ток обраде података наведе уређаје за обраду података наведе неке примере примене рачунара у свакодневном животу 	<ul style="list-style-type: none"> Информатика и друштво Податак и информација Бит и бајт Обрада података Уређаји за обраду података Примена рачунара у свакодневном животу 	<ul style="list-style-type: none"> На почетку теме ученике упознати са циљевима и исходима наставе / учења, планом рада и начинима оцењивања <p>Облици наставе Предмет се реализује кроз следеће облике наставе:</p> <ul style="list-style-type: none"> теоријска настава (70 часова) <p>Подела одељења на групе Одељење се не дели на групе. Ако школа није у могућности да обезбеди довољан број комплета, предвидети рад у групама тако да највише два ученика раде заједно.</p> <p>Место реализације наставе</p> <ul style="list-style-type: none"> Теоријска настава се реализује у кабинету за информатику <p>Препоруке за реализацију наставе</p> <ul style="list-style-type: none"> Увод у информатику: У уводном делу треба повезати објекте и процесе у природи са рачунаром, тј. како се формално представљају у рачунару величине из реалног света и указати на предности коришћења рачунара. Појам бита и бајта обрадити информативно. Обраду података обрадити кроз блок шему. Рачунарска систем: У уводном делу двочаса наставник истиче циљ и задатке одговарајуће наставне јединице, затим реализује теоријски део напредан
Рачунарска систем	<ul style="list-style-type: none"> Упознавање ученика са унутрашњом организацијом рачунарских система. 	<ul style="list-style-type: none"> наведе основне делове рачунарског система укључи, искључи, рестартује рачунар користећи стандардну процедуру за то детектује основне информације о рачунарском систему (оперативни систем и верзија, брзина процесора, величина RAM меморије) обавља основне операције: мења desktop конфигурацију, поставља и мења важећи језик тастатуре, користи help, инсталира, деинсталира апликативни софтвер наведе основне компоненте у структури хардвера објасни функцију микропроцесора у оквиру рачунарског система објасни улогу меморије у рачунарском систему и наведе врсте меморија пореди уређаје за складиштење података по капацитету, цени и брзини идентификује уређаје за уношење података идентификује уређаје за приказивање резултата обраде изведене на рачунару уради инсталацију новог штампача у систему изврши подешавање дифолтног штампача пусти на штампу текстуални фајл изврши анализу статуса штампача користећи desktop print manager рестартује, избрише или привремено заустави тренутни посао штампача користећи desktop print 	<ul style="list-style-type: none"> Структура рачунарског система Хардвер, софтвер, однос хардвера и софтвера Структура хардвера Меморија, ROM, RAM, улога меморије, хијерархија меморијског система, Оперативна меморија Медијуми за чување података, магнетна трака и касета, дискета, чврсти диск, оптички диск, вишенаменски дигитални диск – DVD Улазно – излазни подсистем Структура софтвера Оперативни системи, развојни софтвер, кориснички софтвер Лиценце, заштита софтвера и хардвера 	

		<p>manager</p> <ul style="list-style-type: none"> • објасни појам и поделу софтвера • разликује оперативни систем од апликативног софтвера • објасни разлоге за постојање верзија у софтверу • наброји најзаступљеније оперативне системе у свету рачунара • наброји неке апликативне програме и наведе примере њихове примене • објасни појам лиценце, објасни потребу за заштиту софтвера и хардвера • објасни разлоге за back up података • уради back up података 		<p>за рад ученика на рачунарима. У оквиру софтвера упознати ученика са улогом програма у раду рачунарског система.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Оперативни системи: При реализацији теме „Оперативни системи“ акценат је на начину комуникације рачунара и корисника. Посебну пажњу треба посветити карактеристикама и елементима графичког окружења и поступцима рада у графичком окружењу. За најчешће коришћене апликативне програме (текст процесоре, радне табеле, графичке пакете, системе за управљање базама, ...) приказати у кратким цртама основну намену. Од услужних програма приказати неколико најчешће коришћених (компресију података, нарезивње дискова, заштиту од вируса,...). Имајући у виду широку распрострањеност оперативног система Windows, препорука је да се користи нека од последњих верзија овог оперативног система. • Обрада текста: Практичну реализацију програма илустровати неком од последњих верзија програма Word. Извођење наставе подразумева неопходна објашњења наставника а затим самостално вежбање ученика. Пожељно је да не буде више од два ученика за рачунаром. Ученици треба да схвате принципе рада у графичком окружењу, да је довољно да знају да нека команда постоји и како и где је могу пронаћи. • Рад са табелама: Практичну реализацију програма илустровати
Оперативни системи	<ul style="list-style-type: none"> • Оспособљавање ученика за коришћење оперативног система. 	<ul style="list-style-type: none"> • објасни хијерархијску организацију датотека, фасцикли, drive-ова • отвори, креира, сачува на одређеном drive-у, копира, премешта, промени назив, затвори, брише file и folder • препознаје основне типове file-ова • мења статус file-a (read only / locked, read – write), сортира file-ове • проналази file-ове користећи find алатку по различитим кључевима • објасни појам компресије file-ова и користи алате за екстракцију и компресију • идентификује и користи различите иконе на desktop - у, реорганизује desktop иконе • направи пречицу на desktop-у • идентификује различите делове прозора: трака са натписом, трака главног менија, трака са алаткама, статусна трака, дугме управљачког менија, дугме за затварање прозора, дугме за максимизирање прозора, дугме за минимизирање прозора • прошири, смањи, помери, затвори прозор, прелази са једног отвореног прозора на други. • користи програме: калкулатор, бележница, цртање, програм за компресију података, програм за нарезивање дискова... • објасни појам вируса у рачунарском систему и наведе неке од начина уласка у рачунарски систем • користи софтвер за откривање вируса • објасни потребу за редовним up date-ом програма за скенирање вируса 	<ul style="list-style-type: none"> • Основни појмови (датотека, фасцикла, пречица, икона, прозор, мени) • Употреба миша и тастатуре • Покретање апликација оперативног система • Рад са прозорима, компоненте прозора и њихова улога • Организација података на диску, покретање програма • Рад са датотекама и фасциклама (креирање новог објекта, копирање и премештање, брисање, промена назива) • Коришћење додатних програма (бележница, цртање, игре, калкулатор) • Подешавање параметара радног окружења • Одржавање рачунарског система (интервентно, превентивно и комбиновано одржавање) 	

<p>Обрада текста</p>	<ul style="list-style-type: none"> Упознавање и оспособљавање ученика за коришћење програма за обраду текста. 	<ul style="list-style-type: none"> подеси радно окружење уметне, селекује, дуплира, брише, помера текст или део текста изврши формирање параграфа, текста и целог документа креира и модификује табеле уметне у текст и модификује: слику, цртеж, графикон претражује текст по задатом кључу користећи search команду изврши припрему и пусти документ на штампу 	<ul style="list-style-type: none"> Основни појмови (пасус, маргина, заглавље, подножије) Структура текста Подешавање радног окружења Уношење текста Учитавање документа и измена у документу Рад са блоковима (означавање, копирање, исецање, лепљење), рад са више докумената Набрајање у тексту, рад са табелама, уметање слика у текст Обележавање страница, креирање заглавља и подножја, фусноте Обликовање документа, стилови, штампање документа 	<p>неком од последњих верзија програма Excel. Извођење наставе подразумева неопходна објашњења наставника а затим самостално вежбање ученика. Пожељно је да не буде више од два ученика за рачунаром. Ученици треба да схвате принципе рада у графичком окружењу, да је довољно да знају да нека команда постоји и како и где је могу пронаћи.</p> <ul style="list-style-type: none"> Израда презентација: Практичну реализацију програма илустровати неком од последњих верзија програма Power Point. Извођење наставе подразумева неопходна објашњења наставника и самосталну вежбу ученика на практичном примеру из струке. Пожељно је да не буде више од два ученика за рачунаром. Ученици треба да савладају основе из прављења презентације. Рачунарске комуникације: Акцент наставе је на важности примене комуникације између рачунара у свакодневном животу. Користити различите програме - претраживаче. Ученике оспособити за основно коришћење електронске поште и рад у мрежном окружењу.
<p>Рад са табелама</p>	<ul style="list-style-type: none"> Упознавање и оспособљавање ученика за коришћење програма за рад са табелама. 	<ul style="list-style-type: none"> подеси радно окружење отвара радну свеску и подеси број радних листова манипулише радним листовима: мења редослед радних листова у радној свесци, мења име радног листа, додаје радни лист, брише радни лист манипулише ћелијама: уноси текст у ћелију, врши формирање текста у ћелији, уноси бројчане податке у ћелију, врши формирање нумеричких ознака, селекује ћелију, копира садржај ћелије, брише садржај ћелије, уноси податке у ћелије копирањем и премештањем ... манипулише врстама и колонама: селекција, уметање, брисање... користи елементарне формуле и функције за задата израчунавања (SUM, MIN, MAX, AVERAGE, PRODUCT). креира и модификује елементарне графиконе не излазећи из програма за рад са табелама направи документ у програму за обраду текста и смести га у радну свеску изврши припрему и пусти документ на штампу 	<ul style="list-style-type: none"> Основни појмови о раду са табелама Основни појмови о програмима за рад са табелама Уношење података у табелу, манипулације подацима Трансформације табеле, формирање табеле Формуле, адресе ћелија, референце, имена Функције Аутоматско уношење серија података Претходни преглед табеле и графикона, штампање Повезивање програма за обраду текста и програма за рад са табелама 	<p>Оцењивање Вредновање остварености исхода вршити кроз:</p> <ol style="list-style-type: none"> праћење остварености исхода тестове знања тестове практичних вештина <p>Оквирни број часова по темама Увод у информатику 4 часа Рачунарски систем 10 часова Оперативни системи 12 часова</p>

<p>Израда презентација</p>	<ul style="list-style-type: none"> Упознавање основа за коришћење програма за израду презентација 	<ul style="list-style-type: none"> познаје правила прављења презентације с обзиром на циљ презентације подеси радно окружење у програму за прављење презентација форматира слајдове подешава прелаз са слајда на слајд и начин приказивања израђује презентацију изврши припрему документа и пусти на штампу 	<ul style="list-style-type: none"> Појам презентације (количина информација на једном слајду, наслов, боје) Слајд, подлога, форма Приказивање презентација 	<p>Обрада текста 16 часова Рад са табелама 12 часова Израда презентација 6 часова Рачунарске комуникације 10 часова</p>
	<ul style="list-style-type: none"> Упознавање ученика са начинима комуникације између рачунара. 	<ul style="list-style-type: none"> објасни појмове LAN (Local Area Network), MAN (Metropolitan Area Network), WAN (Wide Area Network), клијент – сервер наброји предности рада у мрежи познаје појмове: WWW (World Wide Web), URL (Uniform Resource Locator), FTP (File Transfer Protocol), HTTP (HiperText Transfer Protocol), ISP (Internet Service Provider) користи програме читаче интернета користи претраживаче интернета и манипулише са Web странама изврши подешавања везана за постављање електронске адресе манипулише са електронским порукама: пријем, слање и брисање ради у мрежном окружењу 	<ul style="list-style-type: none"> Начини комуникације између рачунара, појам рачунарске мреже, Интернет и Интранет Повезивање рачунара и Интернета, успостављање везе, подешавање параметара и прекидање везе Сервиси Интернета (WWW, е – mail, FTP...), рад са читачима интернета, отварање Web страна, коришћење претраживача Снимање Web страна, снимање слика, пребацивање садржаја Web стране у текст процесор, штампање Електронска пошта (покретање програма, постављање електронске адресе, пријем и слање електронске поште, прављење и коришћење адресара) Рад у мрежи, дељење мрежних ресурса 	

ПРЕПОРУЧЕНА ЛИТЕРАТУРА

1. Н. Клем: Рачунарство и информатика за први разред гимназије, Завод за уџбенике и наставна средства, Београд, 2006.
2. Н. Клем: Рачунарство и информатика за други разред гимназије, Завод за уџбенике и наставна средства, Београд, 2006.
3. Чабаркапа, Нешић: Рачунарство и информатика за други разред гимназије, Круг, 2006.

КОРЕЛАЦИЈА СА ДРУГИМ ПРЕДМЕТИМА

1. Математика
2. Пословна комуникација

Назив предмета:
Годишњи фонд часова:
Разред:

ЗДРАВСТВЕНО ВАСПИТАЊЕ
70 часова
Први

Циљеви предмета

1. Стицање знања о важности здравог живота и неговању личног здравља
2. Оспособљавање за самосталну бригу о свом здрављу и здрављу других

ТЕМА	ЦИЉЕВИ	ИСХОДИ По завршетку теме ученик ће бити у стању да :	ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ ПО ТЕМАМА	НАЧИН ОСТВАРИВАЊА ПРОГРАМА
Здравље и здрав живот	<ul style="list-style-type: none"> • Усвајање одговорности и доследности према личном и здрављу других 	<ul style="list-style-type: none"> • наведе дефиницију здравља СЗО (светске здравствене организације) • објасни појам душевног и телесног здравља • објасни принципе здравог живота • наведе последице нездравог живота • објасни значај редовног лекарског прегледа 	<ul style="list-style-type: none"> • Предмет изучавања • Дефиниција здравља СЗО • Принципи здравог живота • Значај превенције у здрављу 	<ul style="list-style-type: none"> • На почетку теме ученике упознати са циљевима и исходима наставе / учења, планом рада и начинима оцењивања. <p>Облици наставе Предмет се реализује кроз следеће облике наставе:</p> <ul style="list-style-type: none"> • теоријска настава 70 часова <p>Подела одељења на групе Одељење се не дели на групе</p> <p>Место реализације наставе</p> <ul style="list-style-type: none"> • Теоријска настава се реализује у учионици <p>Оцењивање Вредновање остварености исхода вршити кроз:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. праћење остварености исхода 2. тестове знања 3. тестове практичних вештина <p>Оквирни број часова по темама</p> <ul style="list-style-type: none"> • Здравље и здрав живот -5 часова • Хигијена тела, зуба, одеће и обуће-10 часова • Заразне болести-10 часова • Интимна хигијена -9 часова • Ментално здравље -12 часова • Радна средина-12 часова • Утицај околине на здравље људи-12 часова
Хигијена тела, зуба, одеће и обуће	<ul style="list-style-type: none"> • Стицање позитивних ставова и навика у личној хигијени 	<ul style="list-style-type: none"> • објасни начине и значај неге појединих делова тела • препозна основне симптоме кожних болести • одржава правилну хигијену руку и ноктију • наброји услове под којима се преносе болести прљавих руку • примени мере којима се спречавају болести прљавих руку • наведе особине материјала за избор одеће и обуће и начине одржавања тих материјала 	<ul style="list-style-type: none"> • Грађа и улоге коже • Основне кожне болести као последица недовољне хигијене • Хигијена тела, коже, косе, руку и ногу • Болести које настају услед недовољне хигијене • Хигијена усне дупље • Хигијена обуће и одеће 	
Заразне болести	<ul style="list-style-type: none"> • Оспособљавање за примену хигијенских стандарда у животу и раду 	<ul style="list-style-type: none"> • наброји основне карактеристике микроорганизама, гљивица, паразита и плесни • наброји и класификује заразне болести према начину њиховог преношења • објасни услове при којима се развијају преносиве болести (препозна могуће ситуација високог ризика) • правилно реагује при појави појединих знакова болести • примени мере за спречавање заразних болести у свакодневном животу и на радном месту • планира и организује мере заштите • објасни значај редовног обављања санитарног прегледа 	<ul style="list-style-type: none"> • Изазивачи заразних болести • Пuteви преношења заразних болести • Мере заштите за спречавање заразних болести – опште и посебне • Садржај санитарног прегледа 	
Интимна хигијена	<ul style="list-style-type: none"> • Развијање позитивних ставова и навика у полном 	<ul style="list-style-type: none"> • објасни грађу и функцију полних органа • класификује средства за контрацепцију и објасни дејство 	<ul style="list-style-type: none"> • Анатомија и физиологија полних органа • Методе контрацепције 	

	животу	<ul style="list-style-type: none"> • познају узрочнике и услове преношења полно преносивих болести (ППБ) • препозна симптоме ППБ 	<ul style="list-style-type: none"> • ППБ 	
Ментално здравље	<ul style="list-style-type: none"> • Стицање основних знања о факторима који утичу на ментално здравље човека 	<ul style="list-style-type: none"> • објасни који фактори утичу на душевно здравље човека • објасни карактеристике болести зависности • наброји врсте токсикоманија • познају узроке, развој и последице злоупотребе психоактивних супстанци 	<ul style="list-style-type: none"> • Фактори који унапређују и опредељују душевно здравље • Адолесценција и пубертет • Болести зависности • Психоактивне супстанце 	
Радна средина	<ul style="list-style-type: none"> • Стицање знања о најчешћим штетним утицајима у радној средини и начинима њиховог спречавања 	<ul style="list-style-type: none"> • правилно распореди време рада и одмора • познају последице дејства штетних фактора у радној средини • наброји најчешће узроке повреда на раду • примене основне принципе пружања прве помоћи код повреда на раду • наброји мере заштите на раду 	<ul style="list-style-type: none"> • нефизиолошки услови рада • замор, премор • одмор • професионалне болести • повреде на раду • мере заштите 	
Утицај околине на здравље људи	<ul style="list-style-type: none"> • Стицање основних знања о значају здравог животног простора 	<ul style="list-style-type: none"> • познаје састав ваздуха, изворе загађења и мере заштите • познаје значај здраве воде, изворе загађења и мере заштите • познаје начине загађења земљишта и начине уклањања отпадних материја 	<ul style="list-style-type: none"> • Нормални састав ваздуха • Аерозагађење • Мере заштите од аерозагађења • Значај и улоге воде • Исправност воде за пиће и начини испитивања • Загађивачи воде • Мере заштите од загађења воде • Загађење земљишта • Отпадне материје и начини њиховог уклањања 	

ПРЕПОРУЧЕНА ЛИТЕРАТУРА ЗА РЕАЛИЗАЦИЈУ ПРЕДМЕТА

1. М. Савићевић и сарадници, Хигијена, Медицинска књига, Београд, Загреб, 1989
2. М. Стоилковић, Психијатрија, Медицинска књига, Београд, Загреб, 1986.
3. М. Николић, Р. Коцијанчић, Хигијена са здравственим васпитањем за стручне школе - медицинске, прехранбене и средње у делатности личних услуга, Завод за уџбенике и наставна средства, Београд, 1998.
4. К. Пауновић, Биологија за 2 разред средњих школа
5. Г. Ђурић, Љ. Петровић, Загађење животне средине и здравља човека, Веларта, Београд, 1996.
6. Љ. Грлић, Енциклопедија јестивог и самониклог биља, Аугст Цесарец, Загреб, 1990.

КОРЕЛАЦИЈА СА ДРУГИМ ПРЕДМЕТИМА

1. Наука о исхрани
2. Основе куварства
3. Основе посластичарства
4. Основи угоститељства
5. Психологија

Назив предмета:
Годишњи фонд часова:
Разред:

ОСНОВЕ УГОСТИТЕЉСТВА
35 часова
Први

Циљ предмета

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
Угоститељство	<ul style="list-style-type: none"> Упознавање ученика са појмом угоститељство и његовим местом и значајем у привредним делатностима 	<ul style="list-style-type: none"> наведе дефиницију појма угоститељства опише настанак и историјски развој угоститељства објасни место и улогу угоститељства у светској економији познаје место и улогу угоститељства у привреди земље објасни значај угоститељства за стратешки развој привреде Србије наведе задатке и објасни значај угоститељства 	<ul style="list-style-type: none"> Појам угоститељства настанак и историјски развој Улога угоститељства у светској економији Улога угоститељства у привреди Србије Задатак и значај угоститељства 	<ul style="list-style-type: none"> На почетку теме ученике упознати са циљевима и исходима наставе / учења, планом рада и начинима оцењивања. <p>Облици наставе Предмет се реализује кроз следеће облике наставе:</p> <ul style="list-style-type: none"> теоријска настава (35 часова)
Услуге у угоститељству	<ul style="list-style-type: none"> Оспособљавање ученика да разликују угоститељске услуге и прилагоде их жељама и потребама гостију 	<ul style="list-style-type: none"> објасни појам угоститељске услуге разликује врсте угоститељских услуга објасни појам угоститељске понуде 	<ul style="list-style-type: none"> Појам услуге у угоститељству Подела угоститељских услуга Квалитет угоститељских услуга Угоститељска понуда Угоститељска услуга 	<p>Подела одељења на групе Одељење се не дели на групе</p> <p>Место реализације наставе</p> <ul style="list-style-type: none"> Теоријска настава се реализује у учионици <p>Оцењивање Вредновање остварености исхода вршити кроз:</p> <ol style="list-style-type: none"> праћење остварености исхода тестове знања тестове практичних вештина
Угоститељске пословне јединице	<ul style="list-style-type: none"> Оспособљавање ученика да разликују угоститељске пословне јединице према намени и услугама које пружају 	<ul style="list-style-type: none"> наводи дефиницију угоститељске пословне јединице разликује врсте угоститељско пословних јединица познаје правилник о категоризацији угоститељско пословних јединица разликује угоститељску понуду различитих угоститељско пословних јединица 	<ul style="list-style-type: none"> Угоститељске пословне јединице Подела угоститељских пословних јединице Карактеристике угоститељске пословне јединице Категоризација УПЈ 	<p>Оквирни број часова по темама</p> <ul style="list-style-type: none"> Угоститељство 5 часова Услуге у угоститељству 10 часова Угоститељске пословне јединице 12 часова Кадрови у угоститељству 8 часова
Кадрови у угоститељству	<ul style="list-style-type: none"> Упознавање ученика са значајем, улогом и структуром 	<ul style="list-style-type: none"> објасни значај и улогу кадрова у угоститељству објасни структуру кадрова у угоститељству 	<ul style="list-style-type: none"> Значај и улога кадрова у угоститељству Структура улога кадрова у угоститељству Квалитет улога кадрова у угоститељству 	

ПРЕПОРУЧЕНА ЛИТЕРАТУРА ЗА РЕАЛИЗАЦИЈУ ПРЕДМЕТА

1. С. Ивановић, С., Нићетин, Услуживање са практичном наставом за 1. и 2. разред угоститељско туристичке школе, Завод за уџбенике и наставна средства, Београд 2006.
2. М., Красавчић, С., Нићетин, Услуживање са практичном наставом за 3. и 4. разред угоститељско туристичке школе, Завод за уџбенике и наставна средства, Београд 2005.

КОРЕЛАЦИЈА СА ДРУГИМ ПРЕДМЕТИМА

1. Основе куварства
2. Основе посластичарства
3. Услуживање пића и напитака
4. Услуживање хране и посластица
5. Наука о исхрани

Назив предмета:
Годишњи фонд часова:
Разред:

ПСИХОЛОГИЈА
68 часова
Други

Циљеви предмета

1. Стицање знања о природи основних психолошких процеса и личности
2. Разумевање принципа и законитости људског понашања у процесу рада
3. Развијање вештина у опхођењу с гостом/потрошачем услуга

ТЕМА	ЦИЉЕВИ	ИСХОДИ По завршетку теме ученик ће бити у стању да :	ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ ПО ТЕМАМА	НАЧИН ОСТВАРИВАЊА ПРОГРАМА
Психологија као наука	Упознавање са предметом психологије и њеном применом у угоститељству и туризму	<ul style="list-style-type: none"> • објасни предмет изучавања психологије и област њене примене у угоститељству/туризму • укаже на органску основу психичког живота 	<ul style="list-style-type: none"> • Предмет, значај и области примене психологије у угоститељству и туризму • Органски основи психичког живота 	<ul style="list-style-type: none"> • На почетку теме ученике упознати са циљевима и исходима наставе / учења, планом рада и начинима оцењивања.
Психички процеси	Стицање основних знања о природи психичких процеса	<ul style="list-style-type: none"> • 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 заборављања • познаје основе о појмовима мишљења и интелигенције • познаје појмове и значење мишљења и интелигенције • наведе шта су емоције, врсте и основне карактеристике и опише значај емоција за душевно здравље човека • објасни шта су мотиви и наведе врсте и карактеристике мотива • објасни појам и врсте фрустрација, конфликта и начине реаговања на њих 	<ul style="list-style-type: none"> • 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 	<p>Облици наставе Предмет се реализује кроз следеће облике наставе:</p> <ul style="list-style-type: none"> • теоријска настава (68 часова) <p>Подела одељења на групе Одељење се не дели на групе</p> <p>Место реализације наставе</p> <ul style="list-style-type: none"> • Теоријска настава се реализује у учионици <p>Препоруке за реализацију наставе</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Међуљудски односи у раду: За постизање исхода користите симулације реалних радних ситуација. Препоручено је да ученици кроз играње улога схвате важност своје улоге (вежбање самодговорности) ▪ Комуникација: На примеру симулације радне ситуације, ученик активно слуша, говори јасно и сажето и употребљава невербалну комуникацију да би подржао поруку. ▪ Психологија опхођења са гостима: Препорука је да се исходи постижу на вежбама у
Личност	Стицање општих знања о психологији личности: структура, динамика и развој личности	<ul style="list-style-type: none"> • наведе дефиницију појма личности • разликује основне појмове структуре личности • познаје појам типа личности и карактеристике типова личности према Јунгу • објасни процес формирања зреле личности кроз раздобља психофизичког живота 	<ul style="list-style-type: none"> • 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)	<p>симулацијама радне ситуације у којима поменуте особине туристичког радника могу бити освешћене.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Психологија рекламе: Тему повезати са знањима из области опажања, емоција, мотивације и личности. Подстицати самостални рад за мале групе или појединце са задатком да осмисле рекламне поруке за промоцију локалних туристичких ресурса. <p>Оцењивање Вредновање остварености исхода вршити кроз:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. праћење остварености исхода 2. тестове знања 3. тестове практичних вештина <p>Оквирни број часова по темама</p> <ul style="list-style-type: none"> • Психологија као наука 4 часа • Психички процеси 10 часова • Личност 6 часова • Међуљудски односи на раду 10 часова • Комуникација 8 часова • Психологија опхођења са гостима 20 часова • Психологија рекламе 10 часова
Међуљудски односи на раду	<p>Упознавање принципа и законитости људског понашања и понашања у групи у процесу рада</p> <p>Развијање свести о личној одговорности за међуљудске односе</p> <p>Усвајање социјалних вештина за конструктивно решавање конфликта</p>	<ul style="list-style-type: none"> • разликује основне врсте група и њихову структуру • објасни разлику између групе и тима • разликује и наводи различите улоге које имају чланови тима • разликује вођство од руковођења • разликује и опише типове конфликта у групи • објасни на примеру важност позитивне психолошке климе у групи/организацији 	<ul style="list-style-type: none"> • Појам, врсте и структура групе/тима (формалне, неформалне, кохезивне, референтне) • Одређивање улога појединаца у тиму (према Р. Белбину, Ле Бон-у итд.) • Типови вођења и руковођења • Сарадња и такмичење • конфликти у групи (појам, врсте и начин решавања) • Међуљудски односи као фактор успеха у раду (организациона култура) 	
Комуникација	<p>Стицање општих знања о комуникацији</p>	<ul style="list-style-type: none"> • разликује основне елементе комуникационог процеса • разликује вербалну од невербалне комуникације • наводи факторе неспоразума и објасни начине њиховог негативног деловања • демонстрира технике успешне комуникације 	<ul style="list-style-type: none"> • Комуникациони процес (пошиљалац – прималац, једносмеран и двосмеран, садржај и форма поруке) • Вербална и невербална комуникација • Извори неспоразума у комуникацији (значења, нејасне и дупле поруке итд.) • Технике успешне комуникације: активно слушање, јасан говор, итд. 	
Психологија опхођења са гостима	<p>Усвајање знања и вештина у опхођењу са гостом/корисником услуга</p>	<ul style="list-style-type: none"> • објасни и демонстрира особине туристичког радника потребне за успешно обављање посла • објасни и демонстрира последице добре и лоше прве импресије коју туристички радник оставља на госта • објасни и демонстрира општа и специфична правила опхођења са гостима • објасни и демонстрира основне принципе продаје туристичких услуга на примеру • опише и демонстрира на примеру како се ствара поверење код госта / клијента • разликује и објасни мотиве куповине који опредељују госта / корисника услуга 	<ul style="list-style-type: none"> • 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, срдчаност, тактичност, љубазност, полетност, стрпљивост 	

		<ul style="list-style-type: none"> • газликује врсте гостију/ корисника услуга с обзиром на својства и особености њиховог понашања 	<ul style="list-style-type: none"> • Недискриминативност (у односу на расу, пол, веру, инвалидитет, сексуално опредељење итд.) • Основни принципи продаје туристичких услуга: остваривање повољне атмосфере продаје, уважавање личности госта / клијента • Стварање поверења код госта / клијента • Мотиви за коришћењем услуга • Стварање одлуке о куповини-коришћењу услуга и опажање ризика • Врсте гостију/ корисника услуга: одлучан/ неодлучан, стрпљив/ нестрпљив, осећајан/ разуман, скроман/ разметљив, угодан/ неугодан итд. 	
Психологија рекламе	Развијање свести о неопходности планирања маркетиншке стратегије у туристичко угоститељским пословима	<ul style="list-style-type: none"> • познаје које основне психолошке принципе треба да задовољи рекламна порука • познаје основне принципе деловања рекламе • демонстрира пример рекламе према задатој циљној групи корисника 	<ul style="list-style-type: none"> • 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 мане 	

ПРЕПОРУЧЕНА ЛИТЕРАТУРА ЗА РЕАЛИЗАЦИЈУ ПРЕДМЕТА

1. Кузмановић, Б.; Штајнбергер, И.: *Психологија за III и IV разред угоститељско-туристичких и школа за личне услуге*, Завод за уџбенике и наставна средства, Београд, 2003.
2. Бојановић, Р.: *Психологија међуљудских односа*, Нолит, Београд, 1979
3. Хавелка, Н.: *Социјална перцепција*, Завод за уџбенике и наставна средства, Београд, 1992.
4. Рот, Н.: *Знакови и значења*, Нолит, Београд, 1982.
5. Белић, Ш.: *Гостољубивост у угоститељству и туризму*, Отокар Кершовани, Ријека, 1983.
6. Стари, Д.: *Основе пословне психологије за угоститеље и хотелијере*, Школска књига, Загреб, 1981.
7. Николић, Р.: *Психологија пословног бонтона*, Удружење писаца Србије, Београд
8. Лончар, М.: *Корисници угоститељских услуга и њихове карактерне особине*, /чланак/ Виша хотелијерска школа, 2004.
9. Борђевић, М.: *Пословна психологија за специјалистичко образовање*, Завод за уџбенике и наставна средства, Београд, 2005.
10. Чизмић, С.: *Психологија и менаџмент*, Филозофски факултет, Институт за психологију, Београд, 1995.
11. Рот, Н. Психологија група, ЗУНС, Београд 1988
12. Хавелка, Н. Психолошке основе групног рада, научна књига Београд 1988.
13. Рот, Н. Радоњић С. Уџбеник за гимназије

КОРЕЛАЦИЈА СА ДРУГИМ ПРЕДМЕТИМА

1. Здравствено васпитање
2. Предузетништво
3. Социологија
4. Грађанско васпитање

Назив предмета:
Годишњи фонд часова:
Разред:

НАУКА О ИСХРАНИ
68 часова
Други

Циљеви предмета

1. Стицање основних знања о улози и значају појединих хранљивих материја и намирница у исхрани
2. Стицање основних знања о кварењу намирница и начинима конзервисања
3. Развијање добрих и позитивних навика у исхрани
4. Развијање вештина састављања дневног оброка за разне категорије становништва

ТЕМА	ЦИЉЕВИ	ИСХОДИ По завршетку теме ученик ће бити у стању да :	ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ ПО ТЕМАМА	НАЧИН ОСТВАРИВАЊА ПРОГРАМА
Улога исхране у здрављу	<ul style="list-style-type: none"> • Стицање основних знања о улози и значају појединих хранљивих материја у исхрани 	<ul style="list-style-type: none"> • разликује појмове хране и исхране и њихове улоге • наведе хемијски састав и значај појединих намирница у исхрани • објасни улогу појединих хранљивих материја у организму 	<ul style="list-style-type: none"> • Појам науке о исхрани • Хранљиве материје • Намирнице 	<ul style="list-style-type: none"> • На почетку теме ученике упознати са циљевима и исходима наставе / учења, планом рада и начинима оцењивања. <p>Облици наставе Предмет се реализује кроз следеће облике наставе:</p> <ul style="list-style-type: none"> • теоријска настава (68 часова)
Рационална исхрана	<ul style="list-style-type: none"> • Стицање основних знања о принципима рационалне исхране • Развијање добрих навика у исхрани 	<ul style="list-style-type: none"> • објасне значај појединих нутријената • наведе хемијски састав појединих намирница • израчуна енергетску вредност појединих намирница • одреде дневне потребе за храном одрасле здраве особе • састави дневни оброк здраве одрасле особе 	<ul style="list-style-type: none"> • Принципи рационалне исхране • Пирамида исхране • Енергетска вредност намирница • Састављање дневног оброка 	<p>Подела одељења на групе Одељење се не дели на групе</p> <p>Место реализације наставе</p> <ul style="list-style-type: none"> • Теоријска настава се реализује у учионици
Болести неправилне исхране	<ul style="list-style-type: none"> • Стицање основних знања о болестима неправилне исхране 	<ul style="list-style-type: none"> • наброје узроке неправилне исхране • објасне последице неправилне исхране • израчунају индекс ухрањености (БМИ) • предложе начин исхране код појединих болести неправилне исхране 	<ul style="list-style-type: none"> • Испитивање стања ухрањености • Гојазност, булимичка • Потхрањеност, анорексија • Корективне дијете 	<p>Препоруке за реализацију наставе</p> <ul style="list-style-type: none"> • Рационална исхрана: Подела одељења у групе са задатком да свака група направи јеловник за један од оброка како би се задовољиле дневне потребе. • Исхрана у ванредним приликама: Препоручен излет у природу и препознавање намирница из природе
Кварење намирница и конзервисање	<ul style="list-style-type: none"> • Стицање основних знања о кварењу намирница и методама конзервисања 	<ul style="list-style-type: none"> • наброје најчешће узроке квара намирница • објасне услове под којима настаје кварење намирница • наведе начине смањења ризик кварења намирница • наведе начине чувања намирница • опише методе конзервисања намирница • врши контролу исправности намирница • наведе могуће узрочнике и начине тровања храном 	<ul style="list-style-type: none"> • Микроорганизми у храни - корисна и штетна дејства • Најчешћи узроци квара намирница • Начини очувања намирница од проиводње до потрошње • Методе конзервисања • Органолептичка својства намирница, провера декларације • Биолошки, хемијски и радиолошки узрочници 	<p>Оцењивање Вредновање остварености исхода вршити кроз:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. праћење остварености исхода 2. тестове знања 3. тестове практичних вештина <p>Оквирни број часова по темама</p>

			тровања храном	<ul style="list-style-type: none"> • Улога исхране у здрављу 14 часова • Рационална исхрана 14 часова • Болести неправилне исхране 6 часова • Кварење намирница и конзервисање 16 часова • Исхрана појединих категорија здравог становништва 10 часова • Исхрана код појединих болести 4 часа • Исхрана у ванредним приликама 4 часа
Исхрана појединих категорија здравог становништва	<ul style="list-style-type: none"> • Стицање основних знања о специфичностима исхране појединих категорија здравог становништва 	<ul style="list-style-type: none"> • објасни специфичности потреба за храном појединих категорија здравих људи • састави дневни оброк појединих категорија здравих људи 	<ul style="list-style-type: none"> • Исхрана за време трудноће и дојења • Исхрана у раном детињству • Исхрана у пубертету • Исхрана радника према потрошњи енергије • Исхрана старих људи • Исхрана спортиста 	
Исхрана код појединих болести	<ul style="list-style-type: none"> • Стицање основних знања о исхрани код појединих болести 	<ul style="list-style-type: none"> • објасни специфичности потреба за храном код појединих болести • састави дневни оброк код појединих болести 	<ul style="list-style-type: none"> • Исхрана код шећерне болести • Исхрана код болести срца, крвних судова и повишеног крвног притиска • Исхрана код болести желуца • Исхрана код болести црева • Исхрана код болести јетре излучних путева 	
Исхрана у ванредним приликама	<ul style="list-style-type: none"> • Стицање основних знања о биљкама и животињама које се могу наћи у природи и искористити у исхрани 	<ul style="list-style-type: none"> • објасни које биљке и животиње могу да се искористе у исхрани и зашто • припреме оброк од намирница нађених у природи 	<ul style="list-style-type: none"> • Исхрана у природи 	

ПРЕПОРУЧЕНА ЛИТЕРАТУРА

1. М. Савићевић: Хигијена, за студенте медицине.
2. С. Банковић, М. Николић: Наука о исхрани

КОРЕЛАЦИЈА СА ДРУГИМ ПРЕДМЕТИМА / МОДУЛИМА

1. Хигијенски стандарду и куварству,
2. Здравствено васпитање
3. Основе куварства
4. Основе посластичарства
5. Хемија

Назив предмета:
Годишњи фонд часова:
Разред:

ПРЕДУЗЕТНИШТВО
64 часа
Трећи

Циљеви предмета

1. Разумевање предузетничке културе и стицање пословних и предузетничких знања, вештина и понашања
2. Развијање способности да се препознају предузетничке могућности у локалној средини и делује у складу са тим

ТЕМА	ЦИЉЕВИ	ИСХОДИ По завршетку теме ученик ће бити у стању да :	ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ ПО ТЕМАМА	НАЧИН ОСТВАРИВАЊА ПРОГРАМА
Предузетништво и предузетник	<ul style="list-style-type: none"> • Разумевање појма и значаја предузетништва • Препознавање особености предузетника 	<ul style="list-style-type: none"> • наведе адекватне примере предузетништва из локалног окружења • наведе карактеристике предузетника • објасни значај мотивационих фактора у предузетништву • доведе у однос појмове предузимљивост и предузетништво 	<ul style="list-style-type: none"> • Појам, развој и значај предузетништва • Профил и карактеристике успешног предузетника • Мотиви предузетника • Технике и критеријуми за утврђивање предузетничких предиспозиција 	<ul style="list-style-type: none"> • На почетку теме ученике упознати са циљевима и исходима наставе / учења, планом рада и начинима оцењивања. <p>Облици наставе Предмет се реализује кроз следеће облике наставе:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Вежбе (64 часа)
Развијање и процена пословних идеја, маркетинг план	<ul style="list-style-type: none"> • Развијање способности за уочавање, формулисање и процену пословних идеја • Упознавање ученика са елементима маркетинг плана • Развијање смисла за тимски рад 	<ul style="list-style-type: none"> • одабира из мноштва идеја ону која је применљива и реална за отпочињања бизниса • препозна различите начине отпочињања посла • уочи међусобно деловање фактора који утичу на тржиште • самостално прикупи податке са тржишта – конкуренција, потенцијални клијенти, величина тржишта • прави понуду услуге • развија маркетинг стратегију за своју пословну идеју и презентује свој маркетинг план • ради тимски у ученичкој групи 	<ul style="list-style-type: none"> • Процена пословних могућности за нови пословни подухват • SWOT анализа -основи • Елементи маркетинг микса (5П) – производ, услуга, цена , канали дистрибуције, промоција) • Фактори пословног окружења: потенцијални клијенти, величина тржишта, директна и индиректна конкуренција, трендови на тржишту и тд. • Елементи маркетинг плана • Рад на терену-истраживање тржишта • Важност тима за продуктивност у послу 	<p>Подела одељења на групе Одељење се не дели на 2 групе приликом реализације:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Вежби <p>Место реализације наставе</p> <ul style="list-style-type: none"> • Вежбе се реализују у кабинету / учионици (део вежби се реализује у кабинету за информатику) <p>Препоруке за реализацију наставе</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Предузетништво и предузетник: Дати пример доброг предузетника и/или позвати на један час госта – предузетника који би говорио ученицима о својим искуствима ▪ Развијање и процена пословних идеја, маркетинг план: Користити олују идеја и вођене дискусије да се ученицима помогне у креативном смишљању бизнис идеја и избору реалне за даљи рад на њој, Ученици се дела на групе
Управљање и организација	<ul style="list-style-type: none"> • Упознавање ученика са стиливима руковођења 	<ul style="list-style-type: none"> • наведе особине успешног менаџера • познаје различите управљачке стилове • објасни основе менаџмента услуга/производње • увиђа значај планирања и одабира људских ресурса за потребе организације 	<ul style="list-style-type: none"> • Менаџмент функције (планирање, организовање, вођење и контрола) • Менаџмент стилови - (предузетник као менаџер) 	<ul style="list-style-type: none"> • На почетку теме ученике упознати са циљевима и исходима наставе / учења, планом рада и начинима оцењивања. <p>Облици наставе Предмет се реализује кроз следеће облике наставе:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Вежбе (64 часа) <p>Подела одељења на групе Одељење се не дели на 2 групе приликом реализације:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Вежби <p>Место реализације наставе</p> <ul style="list-style-type: none"> • Вежбе се реализују у кабинету / учионици (део вежби се реализује у кабинету за информатику) <p>Препоруке за реализацију наставе</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Предузетништво и предузетник: Дати пример доброг предузетника и/или позвати на један час госта – предузетника који би говорио ученицима о својим искуствима ▪ Развијање и процена пословних идеја, маркетинг план: Користити олују идеја и вођене дискусије да се ученицима помогне у креативном смишљању бизнис идеја и избору реалне за даљи рад на њој, Ученици се дела на групе

у којима остају до краја и раде на

		<ul style="list-style-type: none"> објасни значај информационих технологија за савремено пословање 	<ul style="list-style-type: none"> Основна знања о управљању и лидерству – демократски стил, централизован, лесе фер.. Менаџмент услуга производње - управљање производим ресурсима, управљање сировинама и полупроизводима, управљање производним процесом) Информационе технологије у пословању (пословни информациони системи, интернет, интранет и екстранет у пословању, електронско пословање, електронска трговина, итд.) 	<p>по деловима пословног плана. Групе ученика окупљене око једне пословне идеје врше истраживање тржишта по наставниковим упутствима. Групе ученика у посетама малим предузећима информишу се о начину прављења понуде и самостално праве понуду за пример њиховог предузећа</p> <ul style="list-style-type: none"> Управљање и организација: одређен број часова према избору наставника у информатичком кабинету. Давти упутстава ученицима где и како да дођу до неопходних информација. Користити сајтове за прикупљање информација (www.apr.sr.gov.yu, www.sme.sr.gov.yu; www.mspsbg.co.yu...). Посета социјалним партнерима на локалном нивоу (општина, филијале Националне службе за запошљавање, Регионалне агенције за развој малих и средњих предузећа и сл.) Ученички пројекат-презентација пословног плана: Позвати на један час госта – предузетника за процену бизнис плана. У презентацији користити сва расположива средства за визуализацију Препорука је да се тема „Ученички пројекат-израда и презентација пословног плана“ започне приликом обрађивања теме «Процена пословних идеја». На овај начин предавач може да интегрише ученички пројекат током наредних тема предмета. <p>Оцењивање Вредновање остварености исхода вршити кроз:</p>
Правни оквир за оснивање и функционисање делатности	<ul style="list-style-type: none"> Упознавање са правним оквиром за оснивање и функционисање делатности 	<ul style="list-style-type: none"> изабере најповољнију организациону и правну форму организовања делатности прикупи информације које су потребне за успешно вођење посла самостално сачини или попуни пословну документацију (CV, пословна писма, молбе, записник, обрасци...) 	<ul style="list-style-type: none"> Законске форме организовања делатности Институције и инфраструктура за подршку предузетништву 	
Економија пословања	<ul style="list-style-type: none"> Упознавање ученика са финансијским аспектима предузећа / радње 	<ul style="list-style-type: none"> планира производњу и трошкове за сопствени бизнис класификује трошкове предузећа и израчуна праг рентабилности састави финансијске извештаје у најједноставнијој форми (биланс стања, биланс успеха и ток готовине предузећа); прикупи информације потребне за производни и финансијски план и о изворима финансирања; презентује одређени део плана производње/ финансијског плана 	<ul style="list-style-type: none"> Структура трошкова (фиксни и варијабилни трошкови) и праг рентабилности Приходи и губици Прикупљање потребних података на терену и њихова презентација основне елементе и организациони план за сопствену бизнис идеју 	
Ученички пројекат-презентација пословног плана	<ul style="list-style-type: none"> Оспособљавање ученика за вештину презентације пословног плана 	<ul style="list-style-type: none"> изради једноставан пословни план (део пословног плана) према усвојеној пословној идеји презентује пословни план (део) у оквиру своје тимске улоге 	<ul style="list-style-type: none"> Израда целовитог бизнис плана за сопствену бизнис идеју Презентација појединачних/групних бизнис планова и дискусија 	

				1. праћење остварености исхода 2. тестове знања 3. тестове практичних вештина Оквирни број часова по темама <ul style="list-style-type: none"> ▪ Предузетништво и предузетник 10 часова ▪ Развијање и процена пословних идеја, маркетинг план 12 часова вежби ▪ Управљање и организација 10 часова ▪ Правни оквир за оснивање и функционисање делатности 12 часова ▪ Економија пословања 10 часова ▪ Ученички пројекат-презентација пословног плана 10 часова
--	--	--	--	---

ПРЕПОРУЧЕНА ЛИТЕРАТУРА ЗА РЕАЛИЗАЦИЈУ ПРЕДМЕТА

1. П. Ф. Дракер, (Peter F. Drucker) Иновације и предузетништво, Привредни преглед, Београд, 1991
2. П. Ф. Дракер, (Peter F. Drucker) Мој поглед на менаџмент, Адигас, Нови Сад, 2003
3. Ф. Котлер Како креирати, овладати и доминирати тржиштем, Адигас, Нови Сад, 2003
4. Т. Радовановић, Оснивање и вођење малог бизниса, Национална служба за запошљавање, Београд, 2003
5. Интернет сајтови: www.apr.sr.gov.yu, www.sme.sr.gov.yu, www.mspbg.co.yu.

КОРЕЛАЦИЈА СА ДРУГИМ ПРЕДМЕТИМА

1. Психологија
2. Стручни предмети

Назив предмета: ХИГИЈЕНСКИ СТАНДАРДИ У УСЛУЖИВАЊУ**Фонд часова: 55 часова****Разред: Први**

ЦИЉЕВИ	ИСХОДИ По завршетку програма ученик ће бити у стању да:	ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ	НАЧИН ОСТВАРИВАЊА ПРОГРАМА
<ul style="list-style-type: none">Оспособљавање ученика за примену санитарних и здравствених прописа (стандарда) из области личне и радне хигијене	<ul style="list-style-type: none">наведе санитарне и здравствене прописе (стандарде) из области личне и радне хигијене, хигијене радне униформе, инвентара за услуживање, радних површина и радних просторијапримењује санитарно-здравствене прописе (стандарде) из области личне и радне хигијене, хигијене радне униформе, инвентара за услуживање, радних површина и просторијанаведе последице непридржавања санитарно здравствених прописа (стандарда) у односу на госте и угоститељски објекат	<ul style="list-style-type: none">Санитарни преглед угоститељских радника (особља)Лична хигијена (хигијена тела, руку, ногу, косе, хигијена доњег веша, чарапа идр.)Хигијена радне униформеХигијена инвентара за услуживањеХигијена радних површина и радних просторијаАпарати и средстава за одржавање личне хигијенеСредстава за одржавање хигијене инвентара за услуживањеСредстава за одржавање хигијене радних површина и радних просторија	<ul style="list-style-type: none">На почетку програма ученике упознати са циљем/циљевима и исходима, планом и начинима оцењивањаНедељни приказ броја часова дат је у гантограму <p><u>Облици наставе</u> Предмет се реализује кроз следеће облике наставе:</p> <ul style="list-style-type: none">кабинетске вежбе (5x5=25 часова)практична настава (5x6=30 часова) <p><u>Подела одељења на групе</u> Одељење се дели на 2 групе приликом реализације:</p> <ul style="list-style-type: none">кабинетских вежбиПрактичне наставе <p><u>Место реализације наставе</u></p> <ul style="list-style-type: none">Кабинетске вежбе се реализују у кабинетуПрактична настава у се реализује у кабинету или школској радионици <p><u>Препоруке за реализацију наставе</u> Део практичне наставе реализовати кроз обављање обавезног санитарног прегледа и обилазака угоститељских објеката</p> <p><u>Оцењивање</u> Вредновање остварености исхода вршити кроз:</p> <ul style="list-style-type: none">Праћење остварености исходаТестове знањаТестове практичних вештина

1. ПРЕПОРУЧЕНА ЛИТЕРАТУРА

1. Анализа опасности и критичне контролне тачке, Центар за образовање, Октобар 2004, сепарат
2. Законска регулатива о хигијенским стандардима у угоститељским објектима.
3. Школски правилник о изгледу ученика.
4. С. Ивановић, С., Нићетин, Услуживање са практичном наставом за 1. и 2. разред угоститељско туристичке школе, Завод за уџбенике и наставна средства, Београд 2006.
5. М., Красавчић, С., Нићетин, Услуживање са практичном наставом за 3. и 4. разред угоститељско туристичке школе, Завод за уџбенике и наставна средства, Београд 2005.

2. КОРЕЛАЦИЈА СА ДРУГИМ ПРЕДМЕТИМА

- Основе посластичарства
- Основе куварства
- Хемија
- Припремни и завршни радови у угоститељству

Назив предмета: **ПРИПРЕМНИ И ЗАВРШНИ РАДОВИ У УГОСТИТЕЉСКИМ ОБЈЕКТИМА**

Фонд часова: **390 часова**

Разред: Први

ЦИЉЕВИ	ИСХОДИ По завршетку програма ученик ће бити у стању да:	ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ	НАЧИН ОСТВАРИВАЊА ПРОГРАМА
<ul style="list-style-type: none"> Оспособљавање ученика за обављање припремних и завршних радова у угоститељским објектима 	<ul style="list-style-type: none"> објасни припремне и завршне радове у угоститељским објектима разликује групе инвентара за услуживање разликује опрему, уређаје и намештај за услуживање наведе садржај и редослед постављања малог стоног инвентара и кувера за одређени оброк наведе садржај и редослед постављања инвентара за услуживање на и у сервисни сто разликује средства понуде - документа продаје рукује инвентаром за услуживање рукује опремом, уређајима и намештајем за услуживање користи и одржава опрему и уређаја за услуживање пере, брише и полира инвентар за услуживање у угоститељским објектима изврши прекривање стола подстољнаком, стољнаком и надстољнаком уреди сервисни сто комплетира и поставља мали стони инвентар савија салвете на најмање три начина поставља кувер на сто за одређени оброк Опсервира инвентар сортира инвентар за услуживање примењује различите технике ношења и преношења инвентара 	<ul style="list-style-type: none"> Угоститељски објекти и услуге Услужно особље у угоститељству Радна одељења у угоститељским објектима и њихова функционална повезаност Опрема и уређаји Намештај (ресторански, помоћни, сервисни, кафански столови и столице) Инвентар за услуживање (рубље- текстил, стакло – кристал, обично, ватростално, мали стони инвентар, прибор за јело, метално посуђе, порцелан, помоћни инвентар) Припремни радови у угоститељским објектима (офис, сала и точионица пића) Дневни оброци у угоститељству (главни, међуоброци, свечани оброци) Инструменти понуде и продаје Кувери у угоститељству (основни, проширени, по мениу, свечани и за специјална јела) Прекривање столова столњацима у различитим објектима Замена столњака пред гостима Постављање малог стоног инвентара за одређени оброк Постављање кувера за одређени оброк Опсервирање употребљеног инвентара Правилно ношење тањира Правилно ношење послужавника Правилно руковање са колицима за услуживање 	<ul style="list-style-type: none"> На почетку програма ученике упознати са циљем/циљевима и исходима, планом и начинима оцењивања. Недељни приказ броја часова дат је у гантограму <p>Облици наставе Предмет се реализује кроз следеће облике наставе:</p> <ul style="list-style-type: none"> кабинетске вежбе (5x30=150часова) практична настава (6x30=180часова) настава у блоку 60 часа <p>Подела одељења на групе Одељење се дели на 2 групе приликом реализације:</p> <ul style="list-style-type: none"> кабинетских вежби практичне наставе наставе у блоку <p>Место реализације наставе</p> <ul style="list-style-type: none"> Кабинетске вежбе се реализују у кабинету Практична настава се реализује у кабинету, школској радионици или угоститељском објекту Настава у блоку се реализује у кабинету, школској радионици или угоститељском објекту <p>Препоруке за реализацију наставе Део практичне наставе реализовати у виду обилазака угоститељских објеката, сајмова угоститељства Наставу у блоку организовати према потреби</p> <p>Оцењивање Вредновање остварености исхода вршити кроз:</p> <ul style="list-style-type: none"> Праћење остварености исхода Тестове знања Тестове практичних вештина

1. ПРЕПОРУЧЕНА ЛИТЕРАТУРА

1. С. Ивановић, С. Нићетин, Услуживање са практичном наставом за 1. и 2. разред угоститељско-туристичке школе , Завод за уџбенике и наставна средства, Београд 2006.
2. М., Красавчић, С., Нићетин, Услуживање са практичном наставом за 3. и 4. разред угоститељско-туристичке школе , Завод за уџбенике и наставна средства, Београд 2005.

2. КОРЕЛАЦИЈА СА ДРУГИМ ПРЕДМЕТИМА

- Основе угоститељства
- Хигијенски стандарди у угоститељству
- Услуживање пића и напитака
- Услуживање хране и пића

Назив предмета: ПОСЛОВНА КОМУНИКАЦИЈА**Фонд часова: 129 часова****Разред: Други**

ЦИЉЕВИ	ИСХОДИ По завршетку програма ученик ће бити у стању да:	ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ	НАЧИН ОСТВАРИВАЊА ПРОГРАМА
<ul style="list-style-type: none">Оспособљавање ученика за успешну комуникацију са гостима и запосленим особљем у угоститељским објектимаОспособљавање ученика за обављање административно-књиговодствених послова у угоститељским објектима	<ul style="list-style-type: none">познаје правила пословног бонтона у угоститељствусаслуша жеље (потребе) госта и адекватно на њих регулиједочека, прихвати и смести госта за стопоказује љубазност, предусретљивост у опхођењу са гостомнаведе врсте и садржај понуде угоститељског објектанаведе карактеристике различитих врсте јела, пића и напитака које се служе у угоститељском објектупрепоручи госту адекватну комбинацију јела и пићапримењује различите начине наплате рачунаводи књигу шанкапише требовања и утврди стање у шанкуводи књигу пазара, сортира рачуне по врсти, упише рачуне у дневни извештајутврди и преда дневни пазарнаведе елементе добре угоститељске праксе	<ul style="list-style-type: none">Инструменти понуде и продајеДочек, прихват и смештај гостијуПријем поруџбине гостаРегистровање и дистрибуција поруџбинеКомуникација и БонтонНаплата рачуна (врсте и начин)Обрачун дневног промета (књига шанка)	<ul style="list-style-type: none">На почетку програма ученике упознати са циљем/циљевима и исходима, планом и начинима оцењивања.Недељни приказ броја часова дат је гантограму <p><u>Облици наставе</u> Предмет се реализује кроз следеће облике наставе:</p> <ul style="list-style-type: none">кабинетске вежбе (5x9=45часова)практична настава (6x9=54часова)настава у блоку 30часова <p><u>Подела одељења на групе</u> Одељење се дели на 2 групе приликом реализације:</p> <ul style="list-style-type: none">кабинетских вежбипрактичне наставенаставе у блоку <ul style="list-style-type: none"><u>Место реализације наставе</u>Кабинетске вежбе се реализују у кабинетуПрактична настава се реализује у кабинету, школској радионици или угоститељском објектуНастава у блоку се реализује у кабинету, школској радионици или угоститељском објекту <p><u>Препоруке за реализацију наставе</u> Део практичног рада реализовати кроз обилазак специфичних угоститељских објеката Наставу у блоку организовати према потреби</p> <p><u>Оцењивање</u> Вредновање остварености исхода вршити кроз:</p> <ul style="list-style-type: none">Праћење остварености исходаТестове знањаТестове практичних вештина

1. ПРЕПОРУЧЕНА ЛИТЕРАТУРА

1. С., Рајковић, Пословна и службена кореспонденција за четврти разред правне и биротехничке школе , Завод за уџбенике и наставна средства, Београд 2006.
2. М., Грујић, М., Стегеншек, Е., Шарковић, Савремена пословна кореспонденција за први разред економске школе и трећи разред туристичко-угоститељских школа , Завод за уџбенике и наставна средства, Београд 2003.

2. КОРЕЛАЦИЈА СА ДРУГИМ ПРЕДМЕТИМА

- Рачунарство и информатика
- Психологија
- Пословна информатика

Назив предмета: УСЛУЖИВАЊЕ ПИЋА И НАПИТАКА

Фонд часова: 335 часова

Разред: Други

ЦИЉЕВИ	ИСХОДИ По завршетку програма ученик ће бити у стању да:	ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ	НАЧИН ОСТВАРИВАЊА ПРОГРАМА
<ul style="list-style-type: none">Оспособљавање ученика за квалитетно услуживање пићем и напитцима у различитим угоститељским објектима и различитим приликама	<ul style="list-style-type: none">класификује пића и напитке према групама у карти пића, винској карти, барској карти и ценовнику пићанаведе основне карактеристике пића и напитакапрепознаје пића, напитке и барске мешавине из инструмената понудеправилано прилази гоступримењује основне технике ношења, припремања и сервирања пића, барских мешавина и напитакапознаје врсте и географско порекло вина и виногорја у Србијидемонстрира технике фрапирања, шамбрирања, презентовања, отварања, дегоржирања и декантирања винауслужује алкохолна и безалкохолна пића у одређеним приликама, ресторану и кафаниприпрема толле и хладне напиткеуслужује хладне и топле напитке у одређеним приликама, доручковаоници, ресторану и кафани	<ul style="list-style-type: none">Инструменти понуде (карте пића, карта доручка, винска карта, ценовник)Карактеристике група и врста пића и напитакаАлкохолна и безалкохолна пићаАперитивна пићаДижестивиВрсте вина и географска виногорска подручја у Србији (главне винарије)Технике фрапирања, шамбрирања, презентирања, отварања, дегоржирања и декантирања винаБарске мешавинеТопли и хладни напитци (чај, кафа, еспресо, капућино...)Организација рада у точионицама пића	<ul style="list-style-type: none">На почетку програма ученике упознати са циљем/циљевима и исходима, планом и начинима оцењивања.Недељни приказ броја часова дат је гантограму <p>Облици наставе Предмет се реализује кроз следеће облике наставе:</p> <ul style="list-style-type: none">кабинетске вежбе (5x25=125часова)практична настава (6x25=150часова)настава у блоку 60 часова <p>Подела одељења на групе Одељење се дели на 2 групе приликом реализације:</p> <ul style="list-style-type: none">кабинетских вежбипрактичне наставенаставе у блоку <p>Место реализације наставе</p> <ul style="list-style-type: none">Кабинетске вежбе се реализују у кабинетуПрактична настава се реализује у кабинету, школској радионици или угоститељском објектуНастава у блоку се реализује у кабинету, школској радионици или угоститељском објекту <p>Препоруке за реализацију наставе После завршетка овог модула предвиђена је феријална пракса у трајању од две недеље која се треба реализовати најкасније до 15. 08. Наставу у блоку организовати према потреби</p> <p>Оцењивање Вредновање остварености исхода вршити кроз:</p> <ul style="list-style-type: none">Праћење остварености исходаТестове знањаТестове практичних вештина

1. ПРЕПОРУЧЕНА ЛИТЕРАТУРА

1. С. Ивановић, С., Нићетин, Услуживање са практичном наставом за 1. и 2. разред угоститељско-туристичке школе , Завод за уџбенике и наставна средства, Београд 2006.
2. М., Красавчић, С., Нићетин, Услуживање са практичном наставом за 3. и 4. разред угоститељско-туристичке школе , Завод за уџбенике и наставна средства, Београд 2005.

2. КОРЕЛАЦИЈА СА ДРУГИМ ПРЕДМЕТИМА

- Услуживање хране и
посластица
- Основе угоститељства

Назив предмета: УСЛУЖИВАЊЕ ХРАНЕ И ПОСЛАСТИЦА

Фонд часова: 408 часова

Разред: Трећи

ЦИЉЕВИ	ИСХОДИ По завршетку програма ученик ће бити у стању да:	ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ	НАЧИН ОСТВАРИВАЊА ПРОГРАМА
<ul style="list-style-type: none"> Оспособљавање ученика за квалитетно услуживање хране и посластица у различитим угоститељским објектима и различитим приликама 	<ul style="list-style-type: none"> класификује храну и посластице према групама у инструментима понуде познаје јела и посластице из инструмената понуде примењује основне технике ношења и начине услуживања у различитим системима организације рада комбинује одговарајуће начине услуживања наведе врсте и састав доручка услужује доручак у доручковаоници, кафани и хотелској соби примењује правилан прилаз госту и начине услуживања припреми јела пред гостом разликује и услужује топла и хладна предјела у одређеним приликама у различитим угоститељским објектима разликује и услужује супе, чорбе, потаже и консоме у одређеним приликама у различитим угоститељским објектима разликује и услужује рибе, ракове, шкољке у одређеним приликама у различитим угоститељским објектима разликује и услужује главна јела у одређеним приликама у различитим угоститељским објектима разликује и услужује варива у одређеним приликама у различитим угоститељским објектима разликује и услужује салате у одређеним приликама у различитим угоститељским објектима разликује и услужује сиреве у одређеним приликама у различитим угоститељским објектима разликује и услужује посластице, воће, компоте у одређеним приликама у различитим угоститељским објектима разликује и услужује јела и посластице по утврђеном мениу у одређеним приликама у различитим угоститељским објектима услужује храну у хотелским собама 	<ul style="list-style-type: none"> Инструменти понуде (јеловник, карта доручка, мени карта, кафанска карта...) Карактеристике хране и посластица Врсте и састав доручка Дневни оброци у угоститељским објектима Системи услуживања Начини услуживања Услуживање хладних предјела, супа, чорби, потажа, консомеа, топлих предјела, рибе, ракова, шкољки, готових јела, печења, јела по поруџбини, специјелитета са роштиља, варива, салата, сирева, посластица, компота, воћа Мени Пансионско пословање Заједички ручак, вечера Припремање јела пред гостом (татар бифтек, везане салате) 	<ul style="list-style-type: none"> На почетку програма ученике упознати са циљем/циљевима и исходима, планом и начинима оцењивања. Недељни приказ броја часова дат је гантограму <p>Облици наставе Предмет се реализује кроз следеће облике наставе:</p> <ul style="list-style-type: none"> кабинетске вежбе (5x24=120часова) практична настава (12x24=288часова) <p>Подела одељења на групе Одељење се дели на 2 групе приликом реализације:</p> <ul style="list-style-type: none"> кабинетских вежби практичне наставе <p>Подела одељења на групе Одељење се дели на 2 групе приликом реализације:</p> <ul style="list-style-type: none"> кабинетских вежби практичне наставе <p>Место реализације наставе</p> <ul style="list-style-type: none"> Кабинетске вежбе се реализују у кабинету Практична настава се реализује у кабинету, школској радионици или угоститељском објекту <p>Препоруке за реализацију наставе</p> <ul style="list-style-type: none"> Део практичног рада реализовати кроз обилазак специфичних угоститељских објеката Наставу у блоку организовати према потреби <p>Оцењивање Вредновање остварености исхода вршити кроз:</p> <ul style="list-style-type: none"> Праћење остварености исхода Тестове знања Тестове практичних вештина

1. ПРЕПОРУЧЕНА ЛИТЕРАТУРА

1. С. Ивановић, С., Нићетин, Услуживање са практичном наставом за 1. и 2. разред угоститељско туристичке школе , Завод за уџбенике и наставна средства, Београд 2006.
2. М., Красавчић, С., Нићетин, Услуживање са практичном наставом за 3. и 4. разред угоститељско туристичке школе , Завод за уџбенике и наставна средства, Београд 2005.

2. КОРЕЛАЦИЈА СА ДРУГИМ ПРЕДМЕТИМА

- Наука о исхрани
- Услуживање пића и напитака
- Основе угоститељства

Назив предмета: ОСНОВЕ КУВАРСТВА**Фонд часова: 48 часова****Разред: Трећи**

ЦИЉЕВИ	ИСХОДИ По завршетку програма ученик ће бити у стању да:	ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ	НАЧИН ОСТВАРИВАЊА ПРОГРАМА
<ul style="list-style-type: none">Упознавање ученика са карактеристикама, начином припреме и сервирања јела која услужује	<ul style="list-style-type: none">разликује кухињска одељењаразликује сировине у куварству према групамапознаје стручну терминологију у куварствуобјасни различите врсте термичке обраде намирницапрепознаје састав и начин припреме и сервирања јела по групама и врстамаобјасни начине чувања јела од тренутка припреме до услуживања	<ul style="list-style-type: none">Појам и значај куварстваСтручна терминологија у куварствуМетоде термичке обрадеСировине у куварству (намирнице животињског порекла, намирнице биљног порекла, зачини)Карактеристике, начини сервирања и чувања јела до услуживања<ul style="list-style-type: none">фондови и сосевихладна предјелабистре и густе супе, чорбетопла предјелајела од риба, ракова и шкољкиготова јелапечењајела по поручбиниспецијалитети са роштиљаваривасалате	<ul style="list-style-type: none">На почетку програма ученике упознати са циљем/циљевима и исходима, планом и начинима оцењивања.Недељни приказ броја часова дат је у гантограму <p><u>Облици наставе</u> Предмет се реализује кроз следеће облике наставе:</p> <ul style="list-style-type: none">теоријска настава (2x24=48 часова) <p><u>Подела одељења на групе</u> Одељење се не дели на групе:</p> <p><u>Место реализације наставе</u></p> <ul style="list-style-type: none">Теоријска настава се реализује у кабинету (учионици) <p><u>Препоруке за реализацију наставе</u></p> <ul style="list-style-type: none">Нужно је коришћење визуелних средстава током наставе <p><u>Оцењивање</u> Вредновање остварености исхода вршити кроз:</p> <ul style="list-style-type: none">Праћење остварености исходаТестове знањаТестове практичних вештина

1. ПРЕПОРУЧЕНА ЛИТЕРАТУРА

1. Ј., Јокић, Р. Стојановић М., П., Петковић, Куварство са практичном наставом за први, разред , Завод за уџбенике и наставна средства, Београд 1999.
2. М., Вукић, М. Портић, Куварство са практичном наставом за први разред , Завод за уџбенике и наставна средства, Београд 2004.
3. Michel, Maincent, Cuisine de Reference, ВРІ, Paris, 1993.

2. КОРЕЛАЦИЈА СА ДРУГИМ ПРЕДМЕТИМА

- Основе посластичарства
- Хигијенски стандарди у услугању
- Услуживање хране и посластица
- Услуживање пића и напитака

Назив предмета: ОСНОВЕ ПОСЛАСТИЧАРСТВА**Фонд часова: 24 часа****Разред: Трећи**

ЦИЉЕВИ	ИСХОДИ По завршетку програма ученик ће бити у стању да:	ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ	НАЧИН ОСТВАРИВАЊА ПРОГРАМА
<ul style="list-style-type: none">Упознавање ученика са карактеристикама и начинима сервирања посланица које услужује	<ul style="list-style-type: none">познаје стручну терминологију у посластичарствуразликује посланице по врстамаобјасни састав, начине припреме и сервирања посланица по врстамаобјасни начине чувања различитих врста посланица од тренутка припреме до услуживања	<ul style="list-style-type: none">Појам и значај посластичарстваСтручна терминологија у посластичарствуКарактеристике, начине сервирања и чувања посланица до услуживања<ul style="list-style-type: none">хладне посланицетопле посланицесуве посланицекомпотвоћетопли и хладни напаци	<ul style="list-style-type: none">На почетку програма ученике упознати са циљем/циљевима и исходима, планом и начинима оцењивања.Недељни приказ броја часова дат је у гантограму <p><u>Облици наставе</u> Предмет се реализује кроз следеће облике наставе:</p> <ul style="list-style-type: none">теоријска настава (1x24=24часова) <p><u>Подела одељења на групе</u> Одељење се не дели на групе:</p> <p><u>Место реализације наставе</u></p> <ul style="list-style-type: none">Теоријска настава се реализује у кабинету (учионици) <p><u>Препоруке за реализацију наставе</u></p> <ul style="list-style-type: none">Нужно је коришћење средства визуелизације током наставе <p><u>Оцењивање</u> Вредновање остварености исхода вршити кроз:</p> <ul style="list-style-type: none">Праћење остварености исходаТестове знањаТестове практичних вештина

1. ПРЕПОРУЧЕНА ЛИТЕРАТУРА

1. П. Андлович, Сластице, Школска књига, Загреб, 1984.
2. Дездје, Г., Посластице, Евро- ТКПП, Београд 1991.
3. Отокар Кершовани, група аутора, Сластице-велики међународни сластичарски приручник, Ријека.
4. L., Duchene, V., Jones, Колачи и десерти, Le Cordon Bleu.
5. Ф., Госети, Сладоледи, ЦИП, Загреб 1988.
6. Ј., Јокић, Р. Стојановић М., Петковић П., Куварство и посластичарство са практичном наставом за први, други и трећи разред, Завод за уџбенике и наставна средства, Београд 1997.

2. КОРЕЛАЦИЈА СА ДРУГИМ ПРЕДМЕТИМА

- Наука о исхрани
- Услуживање пића и напитака
- Услуживање хране и посластица

Назив предмета: УСЛУЖИВАЊЕ НА СВЕЧАНИМ ПРИЈЕМИМА**Фонд часова: 129 часова****Разред: Трећи**

ЦИЉЕВИ	ИСХОДИ По завршетку програма ученик ће бити у стању да:	ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ	НАЧИН ОСТВАРИВАЊА ПРОГРАМА
Оспособљавање ученика за квалитетно услуживање пића, напитака, хране и посластица на различитим свечаним пријемима	<ul style="list-style-type: none">• разликује врсте свечаних пријема, њихове поделе, просторије у којима се одржавају, инвентар за услуживање који се користи• класификује пића, напитке, јела и посластице из понуде за одређени свечани пријем• препознаје пића, напитке, јела и посластице из понуде за одређени пријем• изврши припрему простора за одређени свечани пријем• примењује стандардизован приступ госту и одговарајуће начине услуживања на одређеним свечаним пријемима• услужује аперитиве на свечаним пријемима• услужује алкохолна и безалкохолна пића на свечаним пријемима• услужује вина на свечаним пријемима• услужује дигестиве на свечаним пријемима• услужује топле и хладне напитке на свечаним пријемима• услужује хладна и топла предјела на свечаним пријемима• услужује супе, чорбе, потаже, консоме на свечаним пријемима• услужује рибе, ракове, шкољке на свечаним пријемима• услужује главна јела на свечаним пријемима• услужује варива, салате, сиреве на свечаним пријемима• услужује посластице, воће, компоте на свечаним пријемима• услужује топле и хладне напитке на свечаним пријемима	<ul style="list-style-type: none">• Свечани пријем• Банкет (свечани ручак, вечера)• Коктел парти• Хладан бифе• Топли бифе• Хладно топли бифе• Чајанка	<ul style="list-style-type: none">• На почетку програма ученике упознати са циљем/циљевима и исходима, планом и начинима оцењивања.• Недељни приказ броја часова дат је гантограму <p>Облици наставе Предмет се реализује кроз следеће облике наставе:</p> <ul style="list-style-type: none">• кабинетске вежбе (5x9=45часова)• практична настава (6x9=54часова)• настава у блоку 30 часа <p>Подела одељења на групе Одељење се дели на 2 групе приликом реализације:</p> <ul style="list-style-type: none">• кабинетских вежби• практичне наставе• наставе у блоку <p>Подела одељења на групе Одељење се дели на 2 групе приликом реализације:</p> <ul style="list-style-type: none">• кабинетских вежби• практичне наставе• наставе у блоку <p>Место реализације наставе</p> <ul style="list-style-type: none">• Кабинетске вежбе се реализују у кабинету• Практична настава се реализује у кабинету, школској радионици или угоститељском објекту• Настава у блоку се реализује у кабинету, школској радионици или другом објекту <p>Препоруке за реализацију наставе Наставу у блоку реализовати кроз рад на свечаним пријемима према плану одржавања заказаних пријема односно према могућности и потреби.</p> <p>Оцењивање Вредновање остварености исхода вршити кроз:</p> <ul style="list-style-type: none">• Праћење остварености исхода• Тестове знања• Тестове практичних вештина

1. ПРЕПОРУЧЕНА ЛИТЕРАТУРА

1. С. Ивановић, С., Нићетин, Услуживање са практичном наставом за 1. и 2. разред угоститељско туристичке школе , Завод за уџбенике и наставна средства, Београд 2006.
2. М., Красавчић, С., Нићетин, Услуживање са практичном наставом за 3. и 4. разред угоститељско туристичке школе , Завод за уџбенике и наставна средства, Београд 2005.

2. КОРЕЛАЦИЈА СА ДРУГИМ ПРЕДМЕТИМА

- Услуживање хране и посластица
- Услуживање пића и напитака
- Хигијенски стандарди у служивању

Назив предмета:
Годишњи фонд часова:
Разред:
Циљеви предмета

ГЕОГРАФИЈА
70 или 68 часова
Први или други

1. Упознавање ученика са физичко-географским карактеристикама Србије и њиховим утицајем на туристичка кретања

ТЕМА	ЦИЉЕВИ	ИСХОДИ По завршетку теме ученик ће бити у стању да :	ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ ПО ТЕМАМА	НАЧИН ОСТВАРИВАЊА ПРОГРАМА
Рељеф	<ul style="list-style-type: none"> Проширивање знања о рељефу Србије са посебним освртом на геоморфолошке туристичке вредности 	<ul style="list-style-type: none"> наведе облике рељефа препозна облике рељефа атрактивне за туризам објасни надземне и подземне облике рељефа опише најважније геоморфолошке туристичке вредности 	<ul style="list-style-type: none"> генеза рељефа планински рељеф Србије (Копоник, Златибор, Стара планина, Тара) низијски рељеф подземни рељеф Србије (пећине и јаме) 	<ul style="list-style-type: none"> На почетку теме ученике упознати са циљевима и исходима наставе / учења, планом рада и начинима оцењивања. <p>Облици наставе Предмет се реализује кроз следеће облике наставе:</p> <ul style="list-style-type: none"> теоријска настава (70, 68 часова) <p>Подела одељења на групе Одељење се не дели на групе</p> <p>Место реализације наставе</p> <ul style="list-style-type: none"> Теоријска настава се реализује у учионици <p>Оцењивање Вредновање остварености исхода вршити кроз:</p> <ol style="list-style-type: none"> праћење остварености исхода тестове знања тестове практичних вештина
Клима	<ul style="list-style-type: none"> Проширивање знања о типовима климе у Србији и њихов утицај на туристичка кретања 	<ul style="list-style-type: none"> наведе типове климе објасни шта је микроклима кратко описати најзначајније типове климе у Србији 	<ul style="list-style-type: none"> појам климе и времена типови климе планинска клима, континентална клима, умерено континентална са варијететима појам микроклиме 	
Хидрографија	<ul style="list-style-type: none"> Проширивање знања о хидрографским објектима који утичу на развој туризма 	<ul style="list-style-type: none"> именује хидрографске туристичке вредности опише реке битне за туризам Србије кратко опише језера и њихове туристичке вредности лоцира најзначајније термоминералне изворе у Србији наведе остале хидрографске туристичке вредности 	<ul style="list-style-type: none"> реке и речни сливови језера Србије термоминерални извори остале хидрографске туристичке вредности (мочваре, крашки извори, потајнице) 	
Биљни свет	<ul style="list-style-type: none"> Анализа утицаја биљног света на туризам 	<ul style="list-style-type: none"> укаже на значај биљног света познаје распоред шумских комплекса у Србији наброји распоред биљних заједница у Србији 	<ul style="list-style-type: none"> биљни покривач Србије шуме Србије ендемичне и реликтне врсте значајне за туризам 	
Животињски свет	<ul style="list-style-type: none"> Анализа утицаја животињског света на туризам 	<ul style="list-style-type: none"> Познаје најважнија подручја за развој ловног туризма у Србији наведе најзначајнија риболовна подручја у Србији 	<ul style="list-style-type: none"> животињски свет Србије ловна и риболовна подручја Србије 	<p>Оквирни број часова по темама Рељеф-14 часова, Клима - 14 часова Хидрографија-14 часова Биљни свет - 8 часова Животињски свет-8 часова</p>
Заштита животне средине у Србији	<ul style="list-style-type: none"> Упознавање ученика са потрбама заштите животне средине и њиховим утицајем на туризам 	<ul style="list-style-type: none"> дефинише животну средину лоцира и кратко опише националне паркове у Србији наброји најважније природне резервате 	<ul style="list-style-type: none"> животна средина заштита животне средине у Србији национални паркови и туризам остали облици заштићене средине утицај туризма на угрожавање животне средине 	<p>Заштита животне средине у Србији - 12 часова</p> <p>Уколико је број часова 68, наставник смањује број часова у темама према сопственој процени.</p>

ПРЕПОРУЧЕНА ЛИТЕРАТУРА

1. Ракићевић, Т., Општа физичка географија, Научна књига, Београд.
2. Родић, Д., Географија за I или III разред средње школе, Завод за издавање уџбеника, Београд.
3. Марковић, Ђ. Ј., Природа и природне реткости Југославије, Завод за уџбенике Србије, 1967.
4. Марковић, Ђ. Ј., Регионална географија СФРЈ, Грађевинска књига, Београд, 1980.

КОРЕЛАЦИЈА СА ДРУГИМ ПРЕДМЕТИМА

1. Историја
2. Здравствено васпитање
3. Организовање услуга превоза
4. Пласирање локалних туристичких понуда

Назив предмета:
Годишњи фонд часова:
Разред:

ИСТОРИЈА – изабране теме
70 или 68 часова
Први или други

Основни циљ предмета је разумевање:

1. основних појмова историјске науке;
2. друштва и друштвених односа у прошлости;
3. утицаја привреде на друштво и начин живота;
4. појма државе и њеног развојка у времену и простору;
5. развојности културних појава и процеса;
6. веровања и обичаја и повезаности вере и културе у прошлости и садашњости;
7. економских промена у прошлости и садашњости и последице тих промена на друштво, државу и културу;
8. улоге појединаца у појавама и процесима прошлих и садашњих времена.

Циљ предмета

ТЕМА	ЦИЉЕВИ	ИСХОДИ По завршетку теме ученик ће бити у стању да :	ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ ПО ТЕМАМА	НАЧИН ОСТВАРИВАЊА ПРОГРАМА
Приче из старина	<ul style="list-style-type: none"> • Упознавање веровања и обичаја народа у прошлости и садашњости • Разумевање митова као представе света у одређеном историјском времену 	<ul style="list-style-type: none"> • познаје верске представе људи у прошлости; • познаје обичаје људи у прошлости и садашњости; • уочи сличности и разлике у обичајима верских заједница; • објасни мит као обележје одређеног културно-историјског периода; • објасни биљне и животињске представе у митовима, религији, обичајима, ликовним представама... 	<ul style="list-style-type: none"> • Политеизам, монотеизам – јудаизам, хришћанство, ислам • Пост, Божић, Ускрс, слава, Курбан Бајрам, Јон Кипур 	<ul style="list-style-type: none"> • На почетку теме ученике упознати са циљевима и исходима наставе / учења, планом рада и начинима оцењивања. <p>Облици наставе Предмет се реализује кроз следеће облике наставе:</p> <ul style="list-style-type: none"> • теоријска настава (70 или 68 часова)
Проблеми савременог света	<ul style="list-style-type: none"> ○ Препознавање проблема савременог света 	<ul style="list-style-type: none"> • уочи промене у свету у другој половини XX века које су изазване економским и војно-политичким прегруписавањем; • уочи еколошке проблеме савременог света • уочи технолошки развој савременог света • уочи супротности изазване технолошким развојем савременог света 	<ul style="list-style-type: none"> • Европске и светске институције • Проблем сиромаштва • Еколошки проблеми • Проблеми у образовању • Нуклеарни отпад • Савремена индустрија 	<p>Подела одељења на групе Одељење се не дели на групе</p> <p>Место реализације наставе</p> <ul style="list-style-type: none"> • Теоријска настава се реализује у учионици
Знаменити Срби	<ul style="list-style-type: none"> • Разумевање међузависности појединца, друштва и културе у прошлости и садашњости • Стицање знања о знаменитим Србима који су обележили епохе у којима су 	<ul style="list-style-type: none"> • познаје начине на које друштво и култура утичу на формирање личности и понашања појединаца; • објасни улоге појединца за развој нације, друштва и културе; • разликује научно-историјске од слободних и тенденциозних или митских интерпретација 	<ul style="list-style-type: none"> • Државници • Владари • Писци • Сликари... 	<p>Препоруке за реализацију наставе</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Задатак наставника је да ученицима понуди 6 наставних тема од којих ће ученици , као група, према својим склоностима изабрати 3 теме које ће обрадити на часовима историје. Од те три теме најмање једна мора бити из националне историје. ▪ За сваку предложену тематску

	<p>живели</p> <ul style="list-style-type: none"> Развијање критичког става према њиховој улози у друштву 			<p>целину дати су циљеви, исходи и садржаји. Исходи су централно место овог програма и они треба да послуже професорима да наставни процес у овом предмету буде тако обликован да се наведени исходи постигну. До исхода можемо доћи правилним и добрим одабиром садржаја. То значи да садржаје које смо Вам понудили можете прилагођавати ученицима са којима радите, како би најлакше и најбрже достигли наведене исходе. Успех у реализацији садржаја и постизању исхода зависи од метода / активности које сте планирали. Предлажемо Вам сталну интеракцију са ученицима, примену радионичарског рада, истраживачке методе / активности.... Ученике треба подстицати на истраживачки рад и решавање проблемских питања. Важно место у постизању исхода имају и наставна средства (карте, атласи...) Ученике треба упућивати и на осталу литературу</p> <p>Оцењивање Вредновање остварености исхода вршити кроз:</p> <ol style="list-style-type: none"> праћење остварености исхода Активност на часу <p>Оквирни број часова по темама Није наведен због изборне структуре предмета</p> <ul style="list-style-type: none"> Приче из старина Проблеми савременог света Знаменити срби
Миграције	<ul style="list-style-type: none"> Стицање знања о миграцијама као константним појавама у историји људског друштва; Разумевање узрочно-последичних веза привредно-економског, политичког и културног развоја друштва у односу на миграције. 	<ul style="list-style-type: none"> наведе основне чиниоце миграција као друштвених појава; анализира динамику унутар друштва која доводи до појачаног кретања друштва; објасни утицај миграција на свакодневни живот људи 	<ul style="list-style-type: none"> Појам и типови миграција Најстарије људске миграције (праисторијске, библијске, миграције античког света) Велика сеоба народа (од Хуна до Мађара) Колонизација Новог света Савремене миграције (привредно-економске, политичке, присилне) Српске сеобе (од Закарпатја до XX века) 	
Војска, оружје, рат	<ul style="list-style-type: none"> Стицање знања о оружју, војсци и ратовима Развијање критичког става према рату као друштвеној појави 	<ul style="list-style-type: none"> опише развој оружја, војне организације и типове рата; објасни улогу појединца у рату као друштвеној појави; разликује негативне и позитивне последице рата; аргументовано дискутује о рату као друштвеној појави; 	<ul style="list-style-type: none"> Карактеристични ратови одређене епохе Типови рата (освајачки, одбрамбени, колонијални....) Највеће војсковође и њихово време (нпр. Александар Македонски, Ханибал, Наполеон) Карактеристичне битке одређених епоха ратови XX века (међународне конвенције) 	
Живот и обичаји на двору	<p>Стицање знања о животу и обичајима на европским дворovima</p>	<ul style="list-style-type: none"> објасни улогу двора у друштвеном, политичком, економском и културном развоју државе; критички и аналитички сагледа условљеност живота на двору припадношћу одређеном културном подручју; разликује позитивне и негативне последице живота на двору на укупан друштвени развој. 	<ul style="list-style-type: none"> Појам монархије Западноевропски двор (одабрани примери и општа обележја) Византијски двор (одабрани примери и општа обележја) Османлијски двор (одабрани примери и општа обележја) Српски двор (одабрани примери и општа обележја) 	

<p>Српска револуција 1804-1835</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Стицање знања о српској револуцији као најзначајнијем догађају борбе за национално ослобођење • Разумевање аспеката српске револуције као друштвене појаве 	<ul style="list-style-type: none"> • објасни узроке, ток и последице српске револуције • сагледа српску револуцију као део ширих европских збивања • наведе најзначајније личности и њихову улогу у српској револуцији • објасни политички, социолошки и културни аспект српске револуције • објасни значај формирања државних институција и кодификованог права и утемељења нововековних српских династија 	<ul style="list-style-type: none"> • Турска на прелазу из XVIII у XIX век • Буна на дахије • Устанци • Друштвене и привредне промене у Србији • Изградња модерне српске државе • Српска револуција у контексту европских збивања • Значајне личности револуције 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Миграције ▪ Војска,оружје, рат ▪ Живот и обичаји на двору ▪ Српска револуција 1804-1835 ▪ Култура срба на прелазу из XIX у XX век ▪ Српске династије ▪ Грађанске револуције-пут ка модерној нацији ▪ Балкан између истока и запада ▪ Изуми ▪ Индустрijske револуције
<p>Култура срба на прелазу из XIX у XX век</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Стицање знања о култури Срба на прелазу из XIX у XX век • Разумевање различитих културних утицаја на простору Србије • Уочавање међузависности појединца, друштва и културе 	<ul style="list-style-type: none"> • препозна основне карактеристике културног преображаја код Срба на прелазу из XIX у XX век • разликује начин живота становника града и села у односу на регију • разликује динамику промена, начина живота појединца у односу на друштвену припадност • наведе услове који одређују културне процесе • објасни начин на које друштвене институције и институције културе служе задовољењу личних и заједничких потреба 	<ul style="list-style-type: none"> • Образовање код Срба • Нови уметнички правци у књижевности, ликовној уметности, архитектури, музици (романтизам, реализам, импресионизам) • Култура живота у граду и селу • Европеизација Србије 	<p>Уколико је број часова 68, наставник смањује број часова у темама према сопственој процени.</p>
<p>Српске династије</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Стицање знања о историјском периоду којем одабрана династија припада • Стицање знања о улози и значају династије за епоху којој припада 	<ul style="list-style-type: none"> • одреди епоху којој династија припада • опише појединца, припадника одабране династије, и његову улогу у националном и европском контексту • критички се односи према месту и улози династије и појединца, припадника династије (владар), у историјском развоју Срба • опише утицај династије на политички, економски и културни развој државе 	<ul style="list-style-type: none"> • Појам династије и принципи наслеђивања • Улога династије и појединаца у политичком, привредном и културном развоју Србије • Династички сукоби 	
<p>Грађанске револуције-пут ка модерној нацији</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Неговање свести о националној припадности и развијање духа толеранције према припадницима других нација 	<ul style="list-style-type: none"> • објасни појам нације и процес њеног развоја • анализира позитивне и негативне аспекте процеса стварања нације на примеру сопственог народа • објасни значај грађанских револуција за развој нације • разликује национализам, шовинизам и патриотизам 	<ul style="list-style-type: none"> • Појам нације кроз идеје Француске грађанске револуције • Идеје Француске грађанске револуције у револуционарним покретима европских нација • Национално уједињење (Немачка, Италија.....) 	

			<ul style="list-style-type: none"> • Српско национално питање и национална питања у три велика царства (Русија, Аустро-Угарска, Турска) • Национализам, шовинизам, патриотизам • Нација данас
Балкан између истока и запада	<ul style="list-style-type: none"> • Разумевање прожимања различитих културних, геополитичких и економских утицаја и интереса на Балкану 	<ul style="list-style-type: none"> • опише геополитички положај Балкана • опише прожимање различитих културних, геополитичких и економских интереса на Балкану 	<ul style="list-style-type: none"> • Подела Царства и досељавање Словена • Велика шизма • Балкан на размеђу различитих утицаја (Византија, Турска, Западна Европа) • Источно питање <ul style="list-style-type: none"> 1. Балкан у геополитичкој подели XX века
Изуми	<ul style="list-style-type: none"> • Упознавање ученика са предметима које је човек изумео и са њиховом применом • Уочавање линије развојности изума • Познавање личности које су својим изумима допринеле промени слике света 	<ul style="list-style-type: none"> • наведе најзначајније изуме човека у прошлости и садашњости • опише развојност човекових изума • објасни како је човек користио изуме • познаје личности чији изуми су допринели промени слике света 	<ul style="list-style-type: none"> • Изуми мењају слику света • Изуми изазивају отпоре • Изуми унапређују привреду и мењају слику друштва • Значајне личности и њихови изуми
Индустријске револуције	<ul style="list-style-type: none"> • Познавање кључних проналазака индустријске револуције • Разумевање периода индустријске револуције • Уочавање значаја промена у привреди и друштву које су настале у време индустријских револуција 	<ul style="list-style-type: none"> • наведе најзначајније проналаске у појединим индустријским револуцијама • објасни утицај индустријских револуција на развој друштва • опише промене у односима у свету у време индустријских револуција • објасни значај индустријских револуција на промене у свакодневном животу људи • познаје личности значајне за индустријске револуције 	<ul style="list-style-type: none"> • Знати најзначајније проналаске у појединим индустријским револуцијама • Увиђати промене у развоју привреде захваљујући индустријским револуцијама • Знати утицај индустријских револуција на развој друштва • Знати промене у односима у свету у време индустријских револуција • Учити значај индустријских револуција на промене у свакодневном животу људи

- | | | | | |
|--|--|--|--|--|
| | | | <ul style="list-style-type: none">• Познавати личности значајне за индустријске револуције | |
|--|--|--|--|--|

ПРЕПОРУЧЕНА ЛИТЕРАТУРА ЗА РЕАЛИЗАЦИЈУ ПРЕДМЕТА

1. Радне свеске од првог до четвртог разреда гимназије.
2. Историја приватног живота, 1-3, Београд, Клио, 2000. - 2003.
3. Веселиновћ, А., Љушић, Р., Српске династије, Нови Сад, 2001.
4. Благојевић, М., Медаковић, Д., Љушић, Р., Димић, Љ., Историја српске државности, 1-3, Нови Сад, 2000. - 2001.
5. Алексов, Б., Упоредне хронологије, Нови Сад, 2003.
6. Јовановић, Н., Лексикон личности, Нови Сад, 2000.

ЛИТЕРАТУРА ЗА НАСТАВНИКЕ:

1. Оксфордска историја Грчке и Хеленистичког доба, Београд, Клио, 1999.
2. Оксфордска историја Римског света, Београд, Клио, 1999.
3. Острогорски, Г., Историја Византије, Београд,
4. Пенингер, С., Историја средњег века, Београд, Клио, 1997.
5. Мантран, Р., Историја Османског царства, Београд, Клио 2002.
6. Бродел, Ф., Медитеран, 1-2, Београд, Геопоетика, 2001.
7. Кенигсбергер, Х. Моуз, Ц., Боулер, Ц., Европа у шеснаестом веку, Београд, Клио, 2002.
8. Пенингтон, Д. Х., Европа у седамнаестом веку, Београд, Клио, 2002.
9. Хердер, Х., Европа у деветнаестом веку, Београд, Клио, 2003.
10. Робертс, Ц. М., Европа 1880-1945, Београд, Клио, 2002.
11. Лонгворт, Ф., Стварање источне Европе, Београд, Клио, 2002.
12. Група аутора, Историја српског народа, Београд,
13. Ћирковић, С., Михаљчић, Р., Лексикон српског средњег века, Београд, 1999.
14. Веселиновић, А., Љушић, Р., Српске династије, Нови Сад, 2001.
15. Благојевић, М., Медаковић, Д., Љушић, Р., Димић, Љ., Историја српске државности, 1-3, Нови Сад, 2000. - 2001.
16. Димић, Љ., Културна политика Краљевине Југославије,

КОРЕЛАЦИЈА СА ДРУГИМ ПРЕДМЕТИМА

1. Српски језик и књижевност

Назив предмета:
 Години фонд часова:
 Разред:

ЛИКОВНА КУЛТУРА
70 или 68 часова
Први или други

Циљеви предмета

1. Упознавања ученика са најважнијим епохама развоја уметности
2. Оспособљавање ученика да се ликовно изрази кроз одређене технике опонашајући основне стилове датих епоха
3. Усвајање осећаја за лепо, форму и естетику

ТЕМА	ЦИЉЕВИ	ИСХОДИ По завршетку теме ученик ће бити у стању да :	ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ ПО ТЕМАМА	НАЧИН ОСТВАРИВАЊА ПРОГРАМА
Увод у ликовне уметности и теорију форме	<ul style="list-style-type: none"> Упознавање са материјом, начином рада и будућим задацима 	<ul style="list-style-type: none"> разликује врсте ликовних уметности, мотива и техника 	<ul style="list-style-type: none"> Врсте ликовних уметности (сликарство, архитектура, скулптура) Технике (темпера, акварел, уље, гваш, пастел и тд) 	<ul style="list-style-type: none"> На почетку теме ученике упознати са циљевима и исходима наставе / учења, планом рада и начинима оцењивања.
Стари век - Египат, Месопотамија, Персија – линије	<ul style="list-style-type: none"> Упознавање са епохом и ликовним елементима и вежбање ликовног израза 	<ul style="list-style-type: none"> распознаје линију као ликовни елемент стилизује (црта) линију на примеру дате епохе 	<ul style="list-style-type: none"> Основне ликовне карактеристике епоха Старог века Линија на примерима уметничких дела 	<p>Облици наставе Предмет се реализује кроз следеће облике наставе:</p> <ul style="list-style-type: none"> теоријска настава (70/66 часова)
Стари век - Античка Грчка - скулптура и пропорције, Рим - архитектура	<ul style="list-style-type: none"> Упознавање са епохом и ликовним елементима и вежбање ликовног израза 	<ul style="list-style-type: none"> одреди правилан однос величина на примеру ликовног дела препознаје најважнија дела скулптуре и архитектуре дате епохе 	<ul style="list-style-type: none"> Грчка – Крит, Атина, Рим – Колосеум, Пантеон 	<p>Подела одељења на групе Одељење се не дели на групе</p> <p>Место реализације наставе</p> <ul style="list-style-type: none"> Теоријска настава се реализује у учионици / кабинету
Романика, Готика Византија,, светлост и сенка, мозаик	<ul style="list-style-type: none"> Упознавање са епохом и ликовним елементима и вежбање ликовног израза 	<ul style="list-style-type: none"> разликује односе светлости и таме на примеру ликовног дела 	<ul style="list-style-type: none"> Бифоре и трифоре Витраж 	<p>Препоруке за реализацију наставе Препорука је да се предмет «Ликовна култура» изводи као двочас у току једног полугодишта и да се сваки теоријски час повеже са вежбањем неке од ликовних техника датих у исходима. Вредновање постигнутости исхода се препоручује кроз оцењивање рада на часу и домаћих радова, као и тест знања на самом крају програма.</p>
Српски средњи век, икона и фреска, национална орнаментика	<ul style="list-style-type: none"> Упознавање са епохом и ликовним елементима и вежбање ликовног израза 	<ul style="list-style-type: none"> нацрта мотив(е) националне баштине наведе специфичности ликовног израза српске средњовековне културе 	<ul style="list-style-type: none"> Најзначајнији споменици српске средњовековне културе – Бели анђео, манастир Каленић, Студеница, Милешева мотиви са српских националних споменика 	
Ренесанса, простор и перспектива,	<ul style="list-style-type: none"> Упознавање са епохом и ликовним елементима и 	<ul style="list-style-type: none"> разликује основне од изведених боја наслика боје у простору 	<ul style="list-style-type: none"> Најпознатија дела ренесансе и барока (Ботичели, Микеланђело, Леонардо, 	

- Оцењивање**
Вредновање остварености исхода вршити кроз:
1. праћење остварености исхода
 2. тестове знања
 3. тестове практичних вештина

Барок - боја	вежбање ликовног израза		Фонтана ди Треви)	Оквирни број часова по темама <ul style="list-style-type: none"> ▪ Увод у ликовне уметности и теорију форме 4 часа ▪ Стари век - Египат, Месопотамија, Персија – линије 8 часова ▪ Стари век - Античка Грчка - скулптура и пропорције, Рим – архитектура 8 часова ▪ Романика, Готика, Византија, светлост и сенка, мозаик 6 часова ▪ Српски средњи век, икона и фреска, национална орнаментика 10 часова ▪ Ренесанса, простор и перспектива, Барок – боја 8 часова ▪ Импресионизам и модерна уметност – ритам и динамика 8 часова ▪ Од кубизма до надреализма, формирање ликовне композиције 8 часова ▪ Савремена уметност – минимализам, оп арт, ликовни доживљаји 10 часова <p>Уколико је број часова 68, наставник смањује број часова у темама према сопственој процени.</p>
Импресионизам и модерна уметност – ритам и динамика	<ul style="list-style-type: none"> • Упознавање са епохом и ликовним елементима и вежбање ликовног израза 	<ul style="list-style-type: none"> • препознаје најважније представнике импресионизам и модерне уметност • нацрта /наслика сопствено виђење динамике и ритма ликовних елемената 	<ul style="list-style-type: none"> • Матис, Мунк, Ван Гог, Дега • Боја и линија у ликовним елементима 	
Од кубизма до надреализма, формирање ликовне композиције	<ul style="list-style-type: none"> • Упознавање са епохом и ликовним елементима и вежбање ликовног израза 	<ul style="list-style-type: none"> • препознаје најважније представнике кубизма и надреализма • црта сопствени ликовни доживљај на задату тему (кубизма/надреализма) 	<ul style="list-style-type: none"> • Дали, Де Кирико, Пикасо • Боја и облик на примеру кубизма и надреализма 	
Савремена уметност – минимализам, поп арт, ликовни доживљаји	<ul style="list-style-type: none"> • Упознавање са епохом и ликовним елементима и вежбање ликовног израза 	<ul style="list-style-type: none"> • препознаје најважније представнике савремене уметности • ради (ликовно се изражава) у техници асамблаж 	<ul style="list-style-type: none"> • Енди Ворхол, Џексон Поллок, • Савремени токови и тенденција у уметности 	

ПРЕПОРУЧЕНА ЛИТЕРАТУРА

1. В. Галовић, Б. Гостовић, Ликовна култура , Завод за уџбенике и наставна средства, Београд 2002.
2. Јансон, Историја уметности, проширено издање
3. Историја уметности, Ларус.

КОРЕЛАЦИЈА СА ДРУГИМ ПРЕДМЕТИМА

1. Уметничко обликовање
2. Историја
3. Стручни предмети

Назив предмета: **МАРКЕТИНГ У ТУРИЗМУ**

Годишњи фонд часова: **68 или 64 часа**

Разред: **Други или трећи**

Циљеви предмета: **1. 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	<ul style="list-style-type: none">Упознавање ученика са појмом и етапама развоја маркетинга у туризму	<ul style="list-style-type: none">наведе дефиницију појма маркетингаразликује етапе развоја маркетингапознаје маркетинг оријентацију	<ul style="list-style-type: none">Појам маркетингаРазвој маркетингаМаркетиншка оријентација у сфери услуга	<ul style="list-style-type: none">На почетку теме ученике упознати са циљевима и исходима наставе / учења, планом рада и начинима оцењивања.
Туристичко тржиште и примена маркетинга	<ul style="list-style-type: none">Упознавање ученика са туристичким тржиштем (понуда и тражња)	<ul style="list-style-type: none">наведе дефиницију туристичког тржиштапознаје специфичности туристичког тржиштанаведе дефиницију туристичке понуде и тражњепознаје карактеристике туристичке понуде и тражњена задатом примеру истражује тржиштепознаје појам „здрава конкуренција“на задатом примеру сегментира тржиште	<ul style="list-style-type: none">Појам и особине туристичког тржиштаПојам и специфичности туристичке понудеПојам и специфичности туристичке тражњеСтратегија маркетинга у туризмуМаркетинг методе истраживања тржиштаИзбор тржиштаСегментација	<p>Облици наставе Предмет се реализује кроз следеће облике наставе:</p> <ul style="list-style-type: none">теоријска настава (68, 64 часа) <p>Подела одељења на групе Одељење се не дели на групе</p> <p>Место реализације наставе</p> <ul style="list-style-type: none">Теоријска настава се реализује у учионици / кабинету
Инструментни маркетинг микса	<ul style="list-style-type: none">Оспособљавање ученика за примену инструментног маркетинг микса	<ul style="list-style-type: none">наведе дефиницију туристичког производапознаје факторе креирања туристичког производаразликује фазе животног циклуса производаопише квалитетан туристички производопише начин иновирања туристичког производадефинише цену туристичког производапознаје факторе креирања ценепознаје елементе промотивне политикеразликује канале продајепознаје особине и значај добре локације	<ul style="list-style-type: none">Појам туристичког производаФактори креирања туристичког производаЖивотни циклус производаКвалитет и иновирање туристичког производаМикс цене у туризмуМикс презентације у туризмуДиректни и индиректни начини пласирања туристичког производаИнструменти маркетинг микса у сфери услуга- људи, процес и физички доказПојам и значај локације	<p>Оцењивање Вредновање остварености исхода вршити кроз:</p> <ol style="list-style-type: none">праћење остварености исходатестове знањатестове практичних вештина <p>Оквирни број часова по темама</p> <ul style="list-style-type: none">Увод у маркетинг у туризму 8 часоваТуристичко тржиште и примена маркетинга 20 часоваИнструментни маркетинг микса 20 часоваПонашање потрошача у процесу куповине у туризму 8 часоваИстраживање туристичког тржишта и формирање маркетиншке базе података 8 часова
Понашање потрошача у процесу	<ul style="list-style-type: none">Упознавање ученика са понашањем	<ul style="list-style-type: none">дефинише факторе који утичу на понашање људи као потрошачаобјасни основне фазе процеса одлучивања	<ul style="list-style-type: none">Основни фактори друштвеног окружењаПонашање потрошача	

куповине у туризму	потрошача у куповини	<ul style="list-style-type: none"> анализира основне ризике при куповини услуге 		Уколико је број часова 64, наставник смањује број часова у темама према сопственој процени.
Истраживање туристичког тржишта и формирање маркетиншке базе података	<ul style="list-style-type: none"> Упознавање ученика са основним техникама истраживања тржишта и базом података 	<ul style="list-style-type: none"> објасни поступак исраживања тржишта у реалним окружењу објасни начине формирања маркетиншке базе података наведе могуће проблеме у формирању базе података 	<ul style="list-style-type: none"> Маркетинг информациони системи и његови елементи Маркетинг истраживања 	

ПРЕПОРУЧЕНА ЛИТЕРАТУРА

1. М. Милисављевић, Маркетинг, Савремена, Београд, 1998.
2. О. Бакић, Стратегијско планирање туристичког производа, Научна књига, Београд, 1998.
3. О. Бакић, Маркетинг у туризму, Економски факултет, Београд, 1993.
4. С. Унковић, Маркетинг организатора путовања, Савремена администрација, Београд, 1980.
5. К. Чачић, С. Унковић, О. Бакић, Савремени токови у туризму, Економски факултет, Београд, 19991.

КОРЕЛАЦИЈА СА ДРУГИМ ПРЕДМЕТИМА

1. Психологија
2. Основе угоститељства
3. Опхођење са гостима
4. Пласирање локалне туристичке понуде
5. Дочек и испраћај госта у хотелу
6. Боравак госта у хотелу
7. Формирање и пласман туристичког путовања
8. Реализација и обрачун туристичког путовања

Назив предмета:
Годишњи фонд часова:
Разред:

ПОСЛОВНА ИНФОРМАТИКА У ТУРИЗМУ И УГОСТИТЕЉСТВУ
68 или 64 часа
Други или трећи

Циљеви предмета

1. Развој способности за примена рачунарства и информатике у угоститељству и туризму
2. 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	<ul style="list-style-type: none"> • Унапређење знања и вештина ученика • Примена програма за табеларне прорачуне у струци ученика 	<ul style="list-style-type: none"> • 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 obroка 	<ul style="list-style-type: none"> • 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 посланица, дневних менија, за чајанку и за свечани мени 	<ul style="list-style-type: none"> • На почетку теме ученике упознати са циљевима и исходима наставе / учења, планом рада и начинима оцењивања. <p>Облици наставе Предмет се реализује кроз следеће облике наставе:</p> <ul style="list-style-type: none"> • теоријска настава (68, 64 часа) <p>Подела одељења на групе Одељење се не дели на групе Ако школа није у могућности да обезбеди довољан број комплета, предвидети рад у групама тако да највише два ученика раде заједно</p> <p>Место реализације наставе</p> <ul style="list-style-type: none"> • Теоријска настава се реализује у кабинету за информатику <p>Препоруке за реализацију наставе</p> <ul style="list-style-type: none"> • Табеларни прорачуни: Користити неки од софтвера за табеларне прорачуне, на пример <i>Microsoft Office Excel</i>. Препоручује се задавање конкретних задатака и редовно праћење индивидуалног напредовања ученика. На почетку обновити формуле и функције (SUM, MAX, MIN и AVERAGE). • Обрада цртежа на рачунару: Користити неки од софтвера за обраду цртежа, на пример <i>CorelDraw</i>. Препоручује се задавање конкретних задатака и редовно праћење индивидуалног
Обрада цртежа на рачунару	<ul style="list-style-type: none"> • Упознавање ученика са обрадом цртежа на рачунару • Примена наученог у конкретној струци ученика 	<ul style="list-style-type: none"> • 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 посланица користећи програм за обраду цртежа (посластичар) • креира карту хладних посланица користећи програм за обраду цртежа (посластичар) • креира карту чајева користећи програм за обраду цртежа (посластичар) • користи опције за штампу • шаље цртеж помоћу електронске поште 	<ul style="list-style-type: none"> • 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 програма за обраду цртежа (кувар, конобар) • Креирање стандардних и дневних јеловника помоћу 	<p>Место реализације наставе</p> <ul style="list-style-type: none"> • Теоријска настава се реализује у кабинету за информатику <p>Препоруке за реализацију наставе</p> <ul style="list-style-type: none"> • Табеларни прорачуни: Користити неки од софтвера за табеларне прорачуне, на пример <i>Microsoft Office Excel</i>. Препоручује се задавање конкретних задатака и редовно праћење индивидуалног напредовања ученика. На почетку обновити формуле и функције (SUM, MAX, MIN и AVERAGE). • Обрада цртежа на рачунару: Користити неки од софтвера за обраду цртежа, на пример <i>CorelDraw</i>. Препоручује се задавање конкретних задатака и редовно праћење индивидуалног

			<p>програма за обраду цртежа (кувар, конобар)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Креирање цртежа распореда столова и крупног инвентара у ресторану (конобар) • Креирање карти хладних и топлих послastiца помоћу програма за обраду цртежа (посластичар) • Креирање карти чајева помоћу програма за обраду цртежа (посластичар) • Штампа цртежа и слање помоћу електронске поште 	<p>напредовања ученика.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Обрада видео и аудио записа: Користити неки од софтвера за обраду видео записа, на пример <i>Windows Movie Maker</i> и <i>Virtual Dub</i>. Препоручује се задавање конкретних задатака и редовно праћење индивидуалног напредовања ученика. Користити, креирати и обрађивати видео записе који су у вези конкретне струке ученика • Обрада дигиталне фотографије на рачунару: Користити неки од софтвера за обраду слика, на пример <i>Adobe Photoshop</i>. Користити и креирати слике које су у вези конкретне струке ученика. Повезати ову наставну тему са темом обрада цртежа на рачунару. Ученици могу да креирају рекламни материјал за објекат (хотел, ресторан...) у којем обављају практичну наставу • Презентације: Користити неки од софтвера за обраду видео записа, на пример <i>Microsoft Office PowerPoint</i>. Користити и креирати презентације које су у вези конкретне струке ученика, на пример: Презентације процеса припреме намирница и јела или послastiца по фазама <ol style="list-style-type: none"> 1. припремање намирница; 2. припремање јела или послastiца; 3. чување јела или послastiца до сервирања и 4. сервирање јела или послastiца. На пример, ученик креира презентацију неких фаза. Потребне мултимедијалне садржаје припремити раније. Презентацију снимити на CD или DVD.
Обрада видео и аудио записа	<ul style="list-style-type: none"> • Упознавање ученика са обрадом видео и аудио записа на рачунару • Примена наученог у конкретној струци ученика 	<ul style="list-style-type: none"> • 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 	<ul style="list-style-type: none"> • Употреба дигиталног камкордера и пренос видео записа са дигиталног камкордера на рачунар • Формати видео и аудио записа на рачунару • Обрада видео записа • Додавање наслова, прелазе и ефеката 	
Обрада дигиталне фотографије на рачунару	<ul style="list-style-type: none"> • Упознавање ученика са обрадом дигиталне фотографије на рачунару • Примена наученог у конкретној струци ученика 	<ul style="list-style-type: none"> • 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 • користи опције за филтере • користи опције за рад са слојевима • обавља конверзију боја • одабере одговарајући формат за снимање слике • штампа слику 	<ul style="list-style-type: none"> • Пренос фотографија са дигиталног фотоапарата на рачунар • Програма за обраду слика • Селекција делова слике • Опсецање и манипулација деловима слике • Величина слике и подлоге, квалитет контраста и осветљења делова слике • Основни графички објекти • Рад са текстом, филтери, слојеви • Конверзија боја и формати за снимање слике, штампање слике 	

<p>Презентације</p>	<ul style="list-style-type: none"> Унапређење знања и вештина ученика у коришћењу програма за креирање презентација Примена наученог у конкретној струци ученика 	<ul style="list-style-type: none"> додаје мултимедијалне садржаје у презентацију примењује ефекте анимације над објектима презентације примењује ефекте транзиције слајдова управља начином приказа презентације креира мултимедијалну презентацију неких фаза процеса рада у конкретној струци ученика именује формате у којима може бити сачувана презентација 	<ul style="list-style-type: none"> Додавање мултимедијалних садржаја у презентацију (слика, звука, музике, видео записа...) Динамички ефекти прелаза између слајдова (Slide Transition) Ефекти анимације над објектима презентације (Custom Animation) Контрола тока приказа презентације Припрема презентације за приказивање (Package for CD...) Презентација процеса припреме намирница и јела по фазама (кувар) Презентације процеса припреме намирница и посластица по фазама (посластичар) Презентације процеса постављања столова по фазама (конобар) 	<ul style="list-style-type: none"> Интернет презентације : Користити неки од софтвера за креирање Интернет презентација на пример <i>Microsoft Office FrontPage</i>..Користити и креирати Интернет презентације које су у вези конкретне струке ученика. <p>Оцењивање Вредновање остварености исхода вршити кроз:</p> <ol style="list-style-type: none"> праћење остварености исхода тестове знања тестове практичних вештина <p>Оквирни број часова по темама Табеларни прорачуни 11 часова Обрада цртежа на рачунару 12 часова. Обрада видео и аудио записа 9 часова. Обрада дигиталне фотографије на рачунару 12 часова. Презентације 12 часова. Интернет презентације 8 часова.</p> <p>Уколико је број часова 64, наставник смањује број часова у темама према сопственој процени.</p>
<p>Интернет презентације</p>	<ul style="list-style-type: none"> Унапређење знања и вештина ученика у коришћењу Интернет технологија Упознавање ученика са програмом за креирање Интернет презентација 	<ul style="list-style-type: none"> описе врсте Интернет презентација користи разне изворе и садржаје у креирању Интернет презентација користи wizard при креирању Интернет презентација користи табеле при креирању Интернет презентација форматира текст у Интернет презентацији дода графику у Интернет презентацију прегледа презентацију у Интернет читачу 	<ul style="list-style-type: none"> Врсте Интернет презентација Извори и садржаји у креирању Интернет презентација Коришћење wizard-а при креирању Интернет презентација Коришћење табеле при креирању Интернет презентација Рад са текстом у Интернет презентацији Унос графичких објеката у Интернет презентацију Преглед презентације у Интернет читачу 	

ПРЕПОРУЧЕНА ЛИТЕРАТУРА

1. Клем, Н., Рачунарство и информатика за други разред гимназије , Завод за уџбенике и наставна средства, Београд 2006.
2. Чабаркапа, Нешић, Рачунарство и информатика за други разред гимназије, КРУГ, 2006.

КОРЕЛАЦИЈА СА ДРУГИМ ПРЕДМЕТИМ

1. Математика
2. Рачунарство и информатика
3. Маркетинг у туризму
4. Предузетништво

Назив предмета:
Годишњи фонд часова:
Разред:

РАЧУНАРСТВО И ИНФОРМАТИКА 2
68 или 64 часа
Други или трећи

Циљ предмета

Развој способности за интегративни, мултифункционални и мултимедијални приступ програмима и информатичким технологијама

ТЕМА	ЦИЉЕВИ	ИСХОДИ По завршетку теме ученик ће бити у стању да :	ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ ПО ТЕМАМА	НАЧИН ОСТВАРИВАЊА ПРОГРАМА
Табеларни прорачуни	<ul style="list-style-type: none"> Унапређење знања ученика у коришћењу програма за табеларне прорачуне 	<ul style="list-style-type: none"> користи опције за кретање кроз комплексне документе класификује различите врсте података у ћелијама прилагоди изглед ћелија у зависности од врсте података примењује апсолутно и релативно адресирање ћелија користи напредне функције програма познаје опције за контролу уноса и приказа података припреми и прилагоди графички приказ података из табеле прави изведене табеле и графиконе на основу постојећих табела предвиди потребу за заштитом садржаја припреми документ за штампање 	<ul style="list-style-type: none"> Навигација кроз документ (freeze and split panes) Форматирање ћелија (format cell и условно форматирање) Апсолутно и релативно адресирање ћелија Напредне функције (IF, sumif, countif, lookup...) Провера уноса, филтрирање и сортирање података Креирање и подешавање графикона Пивот табеле и графикони Заштита садржаја (LOCK AND UNLOCK CELL) Припрема документа за штампу (HEADER&FOOTER, FIT TO, REPEAT ROW OR COLUMN...) 	<ul style="list-style-type: none"> На почетку теме ученике упознати са циљевима и исходима наставе / учења, планом рада и начинима оцењивања. <p>Облици наставе Предмет се реализује кроз следеће облике наставе:</p> <ul style="list-style-type: none"> теоријска настава (68 или 64 часа) <p>Подела одељења на групе Одељење се не дели на групе. Ако школа није у могућности да обезбеди довољан број комплекта, предвидети рад у групама тако да највише два ученика раде заједно.</p> <p>Место реализације наставе</p> <ul style="list-style-type: none"> Теоријска настава се реализује у кабинету за информатику <p>Препоруке за реализацију наставе</p> <ul style="list-style-type: none"> Табеларни прорачуни: Практичну реализацију програма остварити неким од програма за табеларне прорачуне, извођење наставе подразумева објашњавање наставника а затим самостални рад ученика на рачунару Презентација: Практичну реализацију програма остварити неким од програма за израду презентација, извођење наставе подразумева објашњавање наставника а затим самостални рад ученика на рачунару Обрада слика на рачунару: Практичну реализацију програма
Презентација	<ul style="list-style-type: none"> Унапређење знања ученика у коришћењу програма за израду презентација 	<ul style="list-style-type: none"> користи различите типове мултимедијалних садржаја у презентацији користи ефекте транзиције слајдова користи ефекте анимације над елементима слајда управља начином приказа презентације припреми документ за презентовање 	<ul style="list-style-type: none"> Убацавање мултимедијалних садржаја у презентацију (цртежи, слике, звукови, музика, видео клипови...) Додавање динамичких ефеката на слајдове (slide transition) Додавање динамичких ефеката на објекте (custom animation) Контрола тока приказивања презентације (timing, нарација) Припрема документа за приказивање (print what, package for cd) 	<p>Препоруке за реализацију наставе</p> <ul style="list-style-type: none"> Табеларни прорачуни: Практичну реализацију програма остварити неким од програма за табеларне прорачуне, извођење наставе подразумева објашњавање наставника а затим самостални рад ученика на рачунару Презентација: Практичну реализацију програма остварити неким од програма за израду презентација, извођење наставе подразумева објашњавање наставника а затим самостални рад ученика на рачунару Обрада слика на рачунару: Практичну реализацију програма
Обрада слика на рачунару	<ul style="list-style-type: none"> Упознавање ученика са принципима обраде слика на рачунару 	<ul style="list-style-type: none"> разуме разлике између различитих формата за запис слика користи разне алатке за опсецање и исецање делова слике манипулише исеченим деловима слике 	<ul style="list-style-type: none"> Типови формата за снимање слика на рачунару Опсецање (crop) и исецање елемената слика (lasso, magic wand, selections...) 	<p>Препоруке за реализацију наставе</p> <ul style="list-style-type: none"> Табеларни прорачуни: Практичну реализацију програма остварити неким од програма за табеларне прорачуне, извођење наставе подразумева објашњавање наставника а затим самостални рад ученика на рачунару Презентација: Практичну реализацију програма остварити неким од програма за израду презентација, извођење наставе подразумева објашњавање наставника а затим самостални рад ученика на рачунару Обрада слика на рачунару: Практичну реализацију програма

		<ul style="list-style-type: none"> • подеси димензије слике • прилагоди контраст и осветљење различитих делова слике • користи ефекте (филтере) на слици • одабере одговарајући формат за снимање слике. 	<ul style="list-style-type: none"> • Комбиновање позадина и исечених делова (фото-монтажа) • Подешавање димензија слике • Подешавање контраста и осветљења • Примена ефеката (филтера) на слике • Снимање слика у одговарајући формат 	<p>остварити неким од програма за обраду слика на рачунару, извођење наставе подразумева објашњавање наставника а затим самостални рад ученика на рачунару</p> <ul style="list-style-type: none"> • Интернет презентације : Практичну реализацију програма остварити неким од програма за израду интернет презентација, извођење наставе подразумева објашњавање наставника а затим самостални рад ученика на рачунару • Базе података: Користити базе података које одговарају подручју рада и/или образовном профилу <p>Оцењивање Вредновање остварености исхода вршити кроз:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. праћење остварености исхода 2. тестове знања 3. тестове практичних вештина <p>Оквирни број часова по темама Табеларни прорачуни 14 часова Презентација 10 часова Обрада слика на рачунару 10 часова Интернет презентацијен 20 часова Базе података 10 часова</p>
Интернет презентације	<ul style="list-style-type: none"> • Упознавање ученика са програмима за израду интернет презентација 	<ul style="list-style-type: none"> • опише врсте интернет презентација • препозна разлику између статичких и динамичких презентација • нађе најбоље решење за структуру интернет презентације у зависности од потребе. • користи различите врсте садржаја у креирању интернет презентација • користи табеле у изради интернет презентација • успоставља везе између интерних и екстерних старница интернет презентација • прегледа презентацију у интернет читачу • успешно постави презентацију на сервер • ажурира садржај презентације 	<ul style="list-style-type: none"> • Појам и врсте интернет презентација (концепт сервер-клијент, статични и динамички програмски језици који се користе на интернету) • Планирање структуре презентација • Врсте садржаја који могу бити приказани на интернету • Креирање презентације • Рад са табелама • Уношење текста и графике у презентацију • Уметање и подешавање хипервеза • Преглед презентације у интернет читачу • Постављање презентације на интернет • Ажурирање презентације 	
Базе података	<ul style="list-style-type: none"> • Упознавање ученика са базама података 	<ul style="list-style-type: none"> • опише функције базе података • наведе пример коришћења базе података • креира табелу у бази • уноси податке у базу путем готових форми или директно у табелу • креира форму за унос • направи упит • направи извештај 	<ul style="list-style-type: none"> • Концепт типови и примена база података • Пројектовање базе података • Креирање табела, форми, упита и извештаја 	<p>Уколико је број часова 64, наставник смањује број часова у темама према сопственој процени.</p>

ПРЕПОРУЧЕНА ЛИТЕРАТУРА

1. Клем, Н. Рачунарство и информатика за први разред гимназије, Завод за уџбенике и наставна средства, Београд 2006.
2. Клем, Н. Рачунарство и информатика за други разред гимназије, Завод за уџбенике и наставна средства, Београд 2006.
3. Чабаркапа, Нешић, Рачунарство и информатика за други разред гимназије Круг, 2006.

КОРЕЛАЦИЈА СА ДРУГИМ ПРЕДМЕТИМА

1. Математика
2. Рачунарство и информатика
3. Пословна информатика
4. Маркетинг у туризму

ПРЕДЛОГ

На основу члана 110. став 4. Закона о основама система образовања и васпитања („Службени гласник РС”, бр. 62/03, 64/03-исправка, 58/04, 62/04-исправка, 79/05-др. закон и 101/05-др. закон),
министар просвете доноси

П Р А В И Л Н И К О ВРСТИ ОБРАЗОВАЊА НАСТАВНИКА У СТРУЧНИМ ШКОЛАМА КОЈЕ ОСТВАРУЈУ НАСТАВНИ ПЛАН И ПРОГРАМ ОГЛЕДА ЗА ОБРАЗОВНИ ПРОФИЛ КОНОБАР

Члан 1.

Овим правилником прописује се врста образовања наставника у стручним школама које остварују наставни план и програм огледа за образовни профил конобар.

Члан 2.

Наставу и друге облике образовно-васпитног рада из опште-образовних предмета могу да изводе лица чија је врста образовања прописана Правилником о врсти стручне спреме наставника, стручних сарадника и помоћних наставника („Просветни гласник” бр. 5/91, 1/92, 21/93, 3/94, 7/96, 7/98, 3/99, 6/01, 3/03, 8/03, 11/04, 5/05, 6/05, 2/07 и 4/07 - у даљем тексту: Правилник).

Члан 3.

Наставу и друге облике образовно-васпитног рада из стручних предмета за образовни профил конобар може да изводи:

1. Основе угоститељства:

- дипломирани економист;
- дипломирани туризмолог;
- дипломирани географ-туризмолог;
- дипломирани географ (туризмолог).

2. Здравствено васпитање:

- доктор медицине;
- професор биологије.

3. Ликовна култура:

- иста врста образовања прописана Правилником за предмет Ликовна уметност.

**4. Пословна информатика у туризму и угоститељству
Рачунарство и информатика 2:**

- иста врста образовања прописана Правилником за предмет Рачунарство и информатика.

5. Предузетништво:

- дипломирани економист за хотелијерство и туризам;
- дипломиран туризмолог;
- дипломиран географ-туризмолог;
- дипломирани економист.

Наставник из става 1. ове тачке треба да је савладао програм обуке за предмет Предузетништво.

6. Хигијенски стандарди у услуживању

Припремни и завршни радови у угоститељским објектима

Пословна комуникација

Услуживање пића и напитака

Услуживање хране и посластица

Услуживање на свечаним пријемима

а) Кабинетске вежбе и практична настава

- виши стручни радник технологије услуживања;
- виши угоститељ који је стекао и образовање за техничара услуживања или конобара;
- ресторатер;
- менаџер хотелијерства, смер ресторатерство;
- виши стручни радник, комерцијалиста у угоститељству који је стекао и образовање за техничара услуживања или конобара;
- виши стручни радник, организатор у угоститељству, одсек или смер услуживање;
- виши стручни радник у угоститељству, смер услуживање;
- економиста за туризам и угоститељство, одсек ресторатерство, смер услуживање.

б) Практична настава:

- конобар специјалиста.

7. Основе куварства:

- виши стручни радник технологије куварства;
- виши угоститељ, који је стекао и образовање за кулинарског техничара или куvara;
- гастронолог;
- менаџер хотелијерства, смер гастрономија;
- виши стручни радник - комерцијалног угоститељства, који је стекао и образовање за кулинарског техничара или куvara;
- виши стручни радник угоститељске струке – занимање кулинарство;
- виши угоститељ - гастронолог.

8. Основе посластичарства:

- виши стручни радник технологије посластичарства;
- наставник практичне наставе кулинарства – посластичарства, који је стекао и образовање за посластичара или посластичарског техничара;
- виши стручни радник организатор пословања у угоститељству, који је стекао и образовање за посластичара или посластичарског техничара;

- виши угоститељ који је стекао и образовање за посластичара или посластичарског техничара;
- гастролог који је стекао и средње образовање за посластичара или посластичарског техничара;
- менаџер хотелијерства, смер посластичарство са пекарством.

Члан 4.

Овај правилник ступа на снагу осмог дана од дана објављивања у „Просветном гласнику”.

Број: 110-00-122/2/07-02
У Београду, 6. августа 2007. године

МИНИСТАР

др Зоран Лончар