

НАСТАВНИ ПЛАН И ПРОГРАМ ОГЛЕДА

Подручје рада: **Трговина, угоститељство и туризам**

Област: **Угоститељство**

Образовни профил: **Кувар - 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 знањима 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 индивидуалан 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 спровођење 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 публикувано.

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: **КУВАР –оглед**

ЦИЉЕВИ СТРУЧНОГ ОБРАЗОВАЊА:

Циљ стручног образовања за образовни профил Кувар је оспособљавање ученика за припрему намирница, израду, сервирање и декорисање јела.

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 учење и напредовање у послу и каријери
- благовремено реаговање на промену 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">• припрема, сервира и декорише:<ul style="list-style-type: none">- предјела - хладна и топла- салате и зимнице- супе, чорбе и потаже- готова јела- јела по поруцбини- јела са роштиља- јела од риба- варива и прилоге- основне послатице;• саставља јеловник и мени карту;• израђује основне калкулације.	<ul style="list-style-type: none">• познаје терминологију у куварству;• разликује одговарајући инвентар и опрему;• разликује рецептуре за одређене врсте јела;• објасни основне принципе нутриционизма;• наведе категоризације врсте меса;• разликује намирнице за одговарајућу врсту јела;• разликује врсте поврћа;• опише органолептичка својства намирница;• разликује начине обраде намирница;• кратко опише одговарајући норматив за одговарајућу врсту јела.	<ul style="list-style-type: none">• одржава намирнице у исправном стању;• врши термичку и механичку обраду намирница;• припрема јела;• сервира и декорише јела.	<ul style="list-style-type: none">• савесно, одговорно и уредно обавља поверене му послове;• позитивно се односи према примени санитарних и здравствених мера у кухињи;• испољи љубазност, комуникативност, предузимљивост, ненаметљивост и флексибилан у односу према гостима и сарадницима• испољи позитиван однос према значају функционалне и техничке исправности опреме и средстава за рад;• 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 - Кувар

	I РАЗРЕД							II РАЗРЕД							III РАЗРЕД							УКУПНО				
	недељно			годишње				недељно				годишње			недељно				годишње			годишње				
	Т	В	ПН	Т	В	ПН	Б	Т	В	ПН	Т	В	ПН	Б	Т	В	ПН	Т	В	ПН	Б	Т	В	ПН	Б	Σ
А: ОПШТЕ ОБРАЗОВНИ ПРЕДМЕТИ	9	2	0	315	70	0	0	9	0	0	297	0	0	0	9	0	0	261	0	0	0	873	70	0	0	943
1. Српски језик и књижевност	3			105				3			99				3			87				291	0	0	0	291
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			66				2			58				194	0	0	0	194
4. Физичко васпитање	2			70				2			66				2			58				194	0	0	0	194
5. Математика	2			70				2			66				2			58				194	0	0	0	194
6. Рачунарство и информатика		2			70																	0	70	0	0	70
Б: ОПШТЕ СТРУЧНИ ПРЕДМЕТИ	5	0	0	175	0	0	0	4	0	0	132	0	0	0	2	2	0	58	58	0	0	435	58	0	0	493
1. Здравствено васпитање	2			70																		70	0	0	0	70
2. Основе угоститељства	1			35																		35	0	0	0	35
3. Физика	2			70																		70	0	0	0	70
4. Хемија	2			70																		70	0	0	0	70
5. Уметничко обликовање								2			66											66	0	0	0	66
6. Наука о исхрани								2			66											66	0	0	0	66
7. Предузетништво																2			58			0	58	0	0	58
8. Услуживање јела															1				29			29	0	0	0	29
9. Националне кухиње															1				29			29	0	0	0	29
В: СТРУЧНИ ПРЕДМЕТИ*	0	24	36	0	140	210	60	0	30	18	0	330	198	120	0	30	18	0	290	174	150	0	760	582	330	1672
1. Хигијенски стандарди у куварству		4	6		12	18	6															0	12	18	6	36
2. Угоститељска понуда у куварству		4	6		8	12																0	8	12	0	20
3. Сировине у куварству		4	6		56	84	6															0	56	84	6	146
4. Термичка обрада		4	6		8	12	6															0	8	12	6	26
5. Салате и зимница		4	6		8	12	6															0	8	12	6	26
6. Фондови, бистре и густе супе, чорбе		4	6		48	72	36															0	48	72	36	156
7. Варива и прилози									10	6		70	42	18								0	70	42	18	130
8. Топла предјела									10	6		100	60	30								0	100	60	30	190
9. Готова јела									10	6		160	96	72								0	160	96	72	328
10. Хладна предјела																10	6		100	60	66	0	100	60	66	226
11. Јела по поруцбини и јела са жара																10	6		170	102	78	0	170	102	78	350
12. Посластице у куварству																10	6		20	12	6	0	20	12	6	38
Г: ИЗБОРНИ ПРЕДМЕТИ	3	0	0	105	0	0	0	3	0	0	99	0	0	0	3	0	0	87	0	0	0	291	0	0	0	291
1. Грађанско васпитање / Верска настава	1			35				1			33				1			29				97	0	0	0	97
2. Изборни предмети према програму оглед:	2			70				2			66				2			58				194	0	0	0	194
Укупно А+Б+В+Г:	17	26	36	595	210	210	60	16	30	18	528	330	198	120	14	32	18	406	348	174	150	1599	888	582	330	3399
																										3399

*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	33	29
Изборни предмети предвиђени Програмом огледа			
1. Историја – изабране теме	70	66	
2. Географија	70	66	
3. Други страни језик	70	66	58
4. Психологија	70	66	
5. Ликовна култура	70	66	
6. Пословна информатика у туризму и угоститељству		66	58
8. Рачунарство и информатика 2		66	58
9. Маркетинг у туризму		66	58

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 куварству	12	18	6	12
	Угоститељска понуда у куварству	8	12		12
	Сировине у куварству	56	84	6	12
	Термичка обрада	8	12	6	12
	Салате и зимница	8	12	6	12
	Фондови, бистре и густе супе, чорбе	48	72	36	12
II	Варива и прилози	70	42	18	12
	Топла предјела	100	60	30	12
	Готова јела	160	96	72	12
III	Предузетништво	58			12
	Хладна предјела	100	60	66	12
	Јела по поруцбини и јела са жара	170	102	78	12
	Посластице у куварству	20	12	6	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 66	до 58	до 194
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	33	4	2		39
III	29	5	2	3	39

НАЧИН ОСТВАРИВАЊА ПРОГРАМА ОГЛЕДА (УПУТСТВО)

Наставни план и програм за образовни профил Кувар - 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 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 $NЗС$ и $NЗД$ природних бројева • обавља рачунске операције са разломцима и децималним бројевима, преводи децималне бројеве у разломке и обрнуто • израчуна вредност једноставног рационалног бројевног израза поштујући приоритет рачунских операција и употребу заграда, зна да делилац мора бити различит од нуле • одреди апсолутну вредност реалног броја и графички интерпретира на бројевној оси • заокругљује број на одређени број децимала • разликује апсолутну и релативну грешку 	<ul style="list-style-type: none"> • Преглед бројева, операције са реалним бројевима • Приближна вредност 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 и за конкретне реалне примене нпр. код планове 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 одређен део неке величине • објасни размеру, уме да је прошири или скрати и примењује 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 • $NЗД$ и $NЗС$ 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 уме да их примени • наведе особине специјалних паралелограма • објасни Талесову теорему и њену примену на поделу дужи на n једнаких делова 	<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 свode 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: **66 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"> • наведе одређење синуса, косинуса, тангенса и котангенса оштрог угла у правоуглом троуглу • одреди вредности тригонометријских функција произвољног угла и обрнуто • ”решава” правоугли троугао • мери углове и измерене величине у ° и претвара их 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 (66 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
Аналитичка геометрија	<ul style="list-style-type: none"> • Стицање основних знања и 	<ul style="list-style-type: none"> • опише Декартов координатни систем и како се у њему представља тачка 	<ul style="list-style-type: none"> • Растојање између две тачке • Средиште дужи 	

	<p>вештина из аналитичке геометрије тачке и праве</p>	<ul style="list-style-type: none"> • одреди растојање између две дате тачке у координатном систему • одреди координате средишта дате дужи • израчуна површину троугла ако су дате координате његових темена • разликује имплицитни и експлицитни облик једначине праве • одреди једначину праве кроз једну тачку • одреди једначину праве кроз две тачке 	<ul style="list-style-type: none"> • Површина троугла • Имплицитни и експлицитни облик једначине праве • Једначина праве кроз једну тачку • Једначина праве кроз две тачке 	<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 14 часова • Степеновање и кореновање 16 часова • Квадратне једначине 24 часова • Аналитичка геометрија 12 часова • За реализацију 4 писмена задатка са исправкама планирано је 8 часова.
--	---	--	--	---

Назив предмета: **МАТЕМАТИКА**
 Годишњи фонд часова: **58 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 (58 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><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"> • Полиедри 18 часова • Обртна тела 18 часова • Низови 14 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: **РАЧУНАРСТВО И ИНФОРМАТИКА**
 Годишњи фонд часова: **70 часова**
 Разред: **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)
Рачунарски 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>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 обработити информативно. Обраду података обработити кроз блок шему. Рачунарски систем: У уводном делу двочаса наставник истиче циљ и задатке одговарајуће наставне јединице, затим реализује теоријски део напредан

		<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 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 неком од последњих верзија програма Excel.
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, driv-ова • отвори, креира, сачува на одређеном drive-y, 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, за компресију података, за нарезивање дискова... • објасни појам вируса у рачунарском систему и наведе неке од начина да вирус буде унет 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) 	<ul style="list-style-type: none"> • 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 неком од последњих верзија програма Excel.
Обрада текста	<ul style="list-style-type: none"> • Упознавање и оспособљавање 	<ul style="list-style-type: none"> • подеси радно окружење • уметне, селекује, дуплира, брише, помера текст или 	<ul style="list-style-type: none"> • Основни појмови (пасус, маргина, заглавље, 	<ul style="list-style-type: none"> • Обрада текста: Практичну реализацију програма илустровати неком од последњих верзија програма Word. Извођење наставе подразумева

	ученика за коришћење програма за обраду текста	<p>део текста</p> <ul style="list-style-type: none"> • изврши форматирање 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 	<p>подножје)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Структура текста • Подешавање радног окружења • Уношење текста • Учитавање документа и измена у документу • Рад са блоковима (означавање, копирање, исечање, лепљење). Рад са више докумената • Набрајање у тексту. Рад са табелама. Уметање слика у текст • Обележавање страница. Креирање заглавља и подножја. Фусноте • Обликовање документа. Стилони. Штампање документа 	<p>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>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 Увод у информатику. 4 часа Рачунарске системе 10 часова. Оперативни системи 12 часова Обрада текста 16 часова Рад са табелама 12 часова Израда презентација 6 часова Рачунарске комуникације 10 часова</p>
Рад са табелама	<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 са радним листовима: мења редослед радних листова у радној свесци, мења име радног листа, додаје радни лист, брише радни лист • манипулише са ћелијама: уноси текст у ћелију, врши форматирање текста у ћелији, уноси бројчане податке у ћелију, врши форматирање нумеричких ознака, селекује ћелију, копира садржај ћелије, брише садржај ћелије, уноси податке у ћелије копирањем и премештањем ... • манипулише са 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. Форматирање 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 	
Израда презентација	<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 	<ul style="list-style-type: none"> • Појам презентације (количина информација на једном слајду, наслов, боје) • Слајд. Подлога. Форма 	

		<ul style="list-style-type: none"> • 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"> • Приказивање презентација 	
	<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 (Hiper Text 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, 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 Путеви 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 Методe 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"> • Полно преносиве болести 	
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 здрвља 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 часа
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: **ФИЗИКА**
 Годишњи фонд часова: **70 часова**
 Разред: **Први**

Циљеви предмета

1. Разумевање појава, процеса и односа у природи на основу физичких закона
2. Стицање способности за уочавање, формулисање, анализирање и решавање проблема у домену физике
3. Упознавање улоге човека у освајању и мењању природе и развијање правилног односа ученика према заштити човекове средине
4. Развијање способности за трансфер и примену знања из физике у стручно – теоријским предметима и модулима

ТЕМА	ЦИЉЕВИ	ИСХОДИ По завршетку теме ученик ће бити у стању да :	ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ ПО ТЕМАМА	НАЧИН ОСТВАРИВАЊА ПРОГРАМА
Увод	<ul style="list-style-type: none"> • Стицање теоријских и практичних предуслова за даље праћење наставе • Познавање и употреба мерних јединица SI система 	<ul style="list-style-type: none"> • објасни основне операције са векторима и њихову примену у физици • објасни статус физике као експерименталне науке • објасни природу закона у физици 	<ul style="list-style-type: none"> • Предмет, методе и задаци физике, веза са другим природним наукама • Основне физичке величине и њихове јединице (SI систем) • Основне операције с векторима (сабирање, одузимање и разлагање) 	<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)
Кинематика и динамика	<ul style="list-style-type: none"> • Стицање основних знања из кинематике • Развити способност ученика да види примену кретања у свакодневном животу • Разумевање природних појава и односа 	<ul style="list-style-type: none"> • наведе основне величине којима се описује кретање • објасни различите врсте кретања • наведе основне законе динамике транслаторног кретања • објасни деловање силе трења и отпора средине 	<ul style="list-style-type: none"> • Референтни систем, вектор положаја • Елементи транслаторног кретања (путања, пут, средња и тренутна брзина) • Инертност тела (маса, закон инерције) • Међусобно деловање тела (сила, закон акције и реакције) • Промена брзине као последица међусобног деловања тела (убрзање, импулс, други Њутнов закон) • Трење и отпор средине • Равномерно транслаторно праволинијско кретање (графици брзине и пута) • Равномерно променљиво транслаторно праволинијско кретање 	<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 <p>Препоруке за реализацију наставе</p> <ul style="list-style-type: none"> • Користити све мерне инструменте које поседује кабинет • Користити претходно стечена знања ученика у овој области • Користити табеларни приказ величина и јединица • Увежбати претварање јединица на примерима из свакодневног живота • Садржај повезати са примерима из праксе • Демонстрационо приказати равномерно и убрзано кретање кол транслације
Енергија, рад, снага	<ul style="list-style-type: none"> • Развијање способности за стицање и примену 	<ul style="list-style-type: none"> • објасни појмове енергије, рада и снаге • објасни законе одржања и везу између енергије и рада 	<ul style="list-style-type: none"> • Енергија кретања (Ек) и енергија положаја (Ер) • Механички рад при транслацији 	

	<ul style="list-style-type: none"> теоријских знања • Стицање основних знања о законима одржања 		<ul style="list-style-type: none"> • Снага и степен корисног дејства машине • Закон одржања импулса и енергије 	<ul style="list-style-type: none"> • Демонстрационо приказивање закона одржања • Демонстрационо приказати електростатичко поље (графоскоп, електростатичка машина...) • Демонстрационо приказати линије силе магнетног поља помоћу опилака гвожђа и магнета • Инсистирати на примерима из свакодневног живота • Дефинисати појединачне и групне домаће задатке • Инсистирати на корелацији са садржајима стручних предмета • Радити тест на крају сваке теме
Физичка поља	<ul style="list-style-type: none"> • Уочавање веза међу природним феноменима • Стицање основних знања о гравитационом пољу 	<ul style="list-style-type: none"> • објасни феномен узајамног деловања (механичко, гравитационо...) • објасни разлику између тежине тела и Земљине теже 	<ul style="list-style-type: none"> • Врсте поља (електростатичко, гравитационо, магнетно) • Њутнов закон гравитације • Јачина гравитационог поља, убрзање слободног падања, тежина и бестежинско стање 	
Електромагнетизам	<ul style="list-style-type: none"> • Стицање основних знања из електростатике • Стицање основних знања о једносмерној струји и инсталацијама које свакодневно употребљавамо • Стицање знања о магнетном пољу и физичким величинама које га описују • Стицање знања о деловању магнетног поља на наелектрисања и кретању 	<ul style="list-style-type: none"> • наведе електрична својства материјала • објасни значај и примену електричне струје • познавати појам магнетног поља и величине које га описују • опише појаве у магнетном пољу и њихов значај и примену • објасни значај електромагнетне индукције • објасни основе рада генератора, трансформатора и електромотора 	<ul style="list-style-type: none"> • Наелектрисано тело, електрична сила, јачина поља, потенцијал и напон • Електрична струја, дефиниција и јачина, струјно коло • Магнетно поље, магнетна индукција, магнетни флукс • Електрична отпорност, Омов закон • Топотно дејство струје, Џул-Ленцов закон • Електромагнетна индукција • Трофазни генератори и трансформатори • Лоренцова сила и примена • Амперов закон (без извођења) и примена • Електромотори • Заштита од струјних удара (уземљење) 	<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"> • Увод6 • Кинематика и динамика.....24 • Енергија, рад и снага.....10 • Физичка поља.....8 • Електромагнетизам.....22

ПРЕПОРУЧЕНА ЛИТЕРАТУРА ЗА РЕАЛИЗАЦИЈУ ПРЕДМЕТА

1. Јањић, Ј., Павлов, М., Физика за први разред средње школе
2. Обадовић, Д., Павков, М., Гарић, М., Експерименти из физике
3. Николић, Ј., Бабић, Н., Основе електротехнике

КОРЕЛАЦИЈА СА ДРУГИМ ПРЕДМЕТИМА

1. Хемија
2. Математика
3. Стручни предмети

Назив предмета: Хемија
 Годишњи фонд часова: 70 часова
 Разред: Први

Циљеви предмета

1. Разумевање појава, процеса и односа у природи на основу хемијских закона
2. Стицање способности за уочавање, формулисање, анализирање и решавање проблема у домену хемије
3. Упознавање улоге човека у освајању и мењању природе и развијање правилног односа ученика према заштити човекове средине

ТЕМА	ЦИЉЕВИ	ИСХОДИ По завршетку теме ученик ће бити у стању да :	ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ ПО ТЕМАМА	НАЧИН ОСТВАРИВАЊА ПРОГРАМА
Врсте неорганских једињења	<ul style="list-style-type: none"> • Стицање основних знања о врстама неорганских једињења 	<ul style="list-style-type: none"> • препозна различите врсте неорганских једињења (оксиде, базе, киселине и соли) • објасни понашање неорганских једињења у води • опише међусобне реакције различитих врста неорганских једињења 	<ul style="list-style-type: none"> • Оксиди • Базе • Киселине • Соли 	<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)
Дисперзни системи	<ul style="list-style-type: none"> • Стицање основних знања о врстама дисперзних система, припремању раствора одређене концентрације, зависности рН раствора од дисоцијације база, киселина и соли односно хидролизе соли 	<ul style="list-style-type: none"> • припреми раствор одређеног масеног удела • препозна различите дисперзне системе • наведе основне карактеристике колоидних раствора • припреми раствор одређене количинске концентрације (1М, 0,1 М) • објасни значење рН • на основу вредности рН одреди каква је средина • објасни хидролизу соли и њен утицај на рН раствора 	<ul style="list-style-type: none"> • Колоидни раствори • Прави раствори • Концентрација раствора (масени удео, количинска концентрација) • Јонски производ воде, рН • Хидролиза соли 	<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 <p>Препоруке за реализацију наставе Врсте неорганских једињења</p> <ul style="list-style-type: none"> • поновити основне појмове о атому, молекулу, чистој супстанци и смеси • садржаје оксида свести на неколико примера оксида метала и оксида неметала • садржаје база свести на карактеристичне примере (NaOH, Ca(OH)₂, NH₄OH) • примере и особине киселина објаснити на неколико основних и карактеристичних киселина које су у служби струке • добијање соли објаснити преко реакција неутрализације • вежбати на самосталности у писању реакција <p>Дисперзни системи</p> <ul style="list-style-type: none"> • врсте дисперзних система демонстрирати на примерима из околине • особине колоидних система објаснити и демонстрирати на примеру бубрења скроба, таложења протеина млека... • припремање раствора одређеног масеног удела радити применом формуле и на примерима везаним за струку • количинску концентрацију радити применом основних формула и радити припрему 1М и 0,1М раствора соли, база и киселина • рН свести на препознавање средине у зависности од вредности рН • хидролизу соли приказати на примерима везаним за примену у струци <p>Угљоводоници</p> <ul style="list-style-type: none"> • садржај угљоводоника свести на препознавање којој групи
Угљоводоници	<ul style="list-style-type: none"> • Стицање основних знања из угљоводоника 	<ul style="list-style-type: none"> • разликује алкане, алкене, алкине и арене • наведе номенклатуру основних угљоводоника • објасни реакције супституције и препозна их на примеру • објасни реакције адиције и препозна их на примеру • наведе продукте сагоревања угљоводоника 	<ul style="list-style-type: none"> • Алкани • Алкени • Алкини • Арени (бензен) • Супституција • Адиција • Сагоревање угљоводоника 	

<p>Органска кисеонична једињења</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Стицање основних знања из алкохола, фенола, етара, алдехида, кетона, органских киселина и њихових деривата 	<ul style="list-style-type: none"> • разликује алкоhole и особине метанола и етанола • наведе карактеристичне особине фенола • препозна етре и објасни им употребу • препозна алдехиде и кетоне и објасни њихове особине • наведе основне органске киселине и њихове особине • објасни како настају естри 	<ul style="list-style-type: none"> • Алкохоли • Феноли • Етри • Алдехиди и кетони • Органске киселине • Естри 	<p>угљоводоника припада одређено једињење</p> <ul style="list-style-type: none"> • номенклатура првих пет једињења у хомоложном низу • примере супституције радити на примеру супституције метана и бензена • адицију вежбати на етену, пропену, етину и пропиону • вежбати сагоревање различитих угљоводоника који се користе као извори топлоте <p>Органска кисеонична једињења</p> <ul style="list-style-type: none"> • особине алкохола демонстрирати на етанолу • упознати ученике са глицеролом • демонстрирати особине фенола и указати на разлику од алкохола • особине алдехида и кетона демонстрирати на етанолу и пропанолу • особине киселина демонстрирати на етанској киселини • упознати ученике са метанском, етанском, пропанском, млечном, лимунском, винском, сорбинском, бензојевом и масним киселинама (њиховим особинама, налажењу у природи и значају) • вежбати добијање соли К- и Na- пропионата и бензоата и указати на њихову примену у прехранбеној индустрији • демонстрирати добијање простијих естара и указати на њихове особине <p>Масти и уља</p> <ul style="list-style-type: none"> • особине демонстрирати на растворљивости • демонстрирати добијање сапуна • дати примере карактеристичних воскова <p>Угљени хидрати</p> <ul style="list-style-type: none"> • демонстрирати особине угљених хидрата на глукози, фруктози, малтози, лактози, сахарози и скробу <p>Амино киселине и протеини</p> <ul style="list-style-type: none"> • особине аминокиселина повезати са њиховом структуром • поделу протеина повезати са местом у живим организмима које изграђују • демонстрирати таложење протеина као и бојене реакције на протеине • указати на значај ензима и њихову улогу у организму и технолошким процесима <p>Оцењивање</p> <p>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> <p>Врсте неорганских једињења12 часова Дисперзни системи17 часова Угљоводоници5 часова Органска кисеонична једињења9 часова Масти и уља5 часова Угљени хидрати12 часова Амино киселине и протеини10 часова</p>
<p>Масти и уља</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Стицање основних знања из масти и уља (липиди) 	<ul style="list-style-type: none"> • наведе особине масти и уља • објасни хидролизу масти и уља у киселој и базној средини • наведе дефиницију и особине сапуна • наведе дефиницију и особине воска 	<ul style="list-style-type: none"> • Добивање масти и уља • Хидролиза масти и уља • Сапуни • Воскови 	
<p>Угљени хидрати</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Стицање основних знања из угљених хидрата 	<ul style="list-style-type: none"> • дефинише и подели угљене хидрате • наведе особине глукозе • наведе особине фруктозе • наведе особине дисахарида, малтозе, лактозе и сахарозе • наведе особине полисахарида и особине скроба, гликогена и целулозе 	<ul style="list-style-type: none"> • Дефиниција и подела угљених хидрата • Глукоза • Фруктоза • Дисахариди • Полисахариди 	
<p>Амино киселине и протеини</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Стицање основних знања из аминокиселина, протеина и ензима 	<ul style="list-style-type: none"> • опише аминокиселине и њихове особине • опише протеине, начин њиховог настанка и поделу према структури • објасни улогу протеина и њихово таложење • објасни појам ензима и њихову улогу 	<ul style="list-style-type: none"> • Амино киселине • Протеини • Ензими 	

ПРЕПОРУЧЕНА ЛИТЕРАТУРА

1. Николајевић, П., Шурјановић, М., Ђукић, С., Општа хемија за први разред средње школе, Завод за уџбенике и наставна средства, Београд 2005.
2. Одговарајући практикум и стручни часописи

КОРЕЛАЦИЈА СА ДРУГИМ ПРЕДМЕТИМА

1. Физика
2. Математика
3. Наука о исхрани
4. Сви стручни предмети

Назив предмета:
Годишњи фонд часова:
Разред:

УМЕТНИЧКО ОБЛИКОВАЊЕ

66 часа

Други

Циљеви предмета

1. Развијање креативности и овладавање вештинама мануалног уметничког рада
2. Развијање свести о естетици и важности естетике у куварству и посластичарству
3. Стицање знања о композицији, облику, боји, стилизацији и другим ликовним елементима и њиховој употреби у куварству и посластичарству
4. Разумевање функционалности облика и боја за одређене врсте јела и послastiца
5. Формирање свести о важности праћења нових трендова декорације у куварству и посластичарству

ТЕМА	ЦИЉЕВИ	ИСХОДИ По завршетку теме ученик ће бити у стању да :	ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ ПО ТЕМАМА	НАЧИН ОСТВАРИВАЊА ПРОГРАМА
Ликовни елементи у уметничком обликовању	<ul style="list-style-type: none"> • Стицање знања о основним ликовним елементима • Оспособљавање ученика да кроз цртеж и боју представи основне ликовне елементе 	<ul style="list-style-type: none"> • разликује ликовне елементе • практично примени линије у цртежу • нацрта шаблон • креативно употреби ликовне елементе на задату тему 	<ul style="list-style-type: none"> • Упознавање са основним ликовним елементима • Основни елементи златног пресека • Цртање шаблона, линија • Основне боје, валер, ритам, динамика • Линија као граница површине и облика • Облик, простор, боја, валер, светлост, композиција • Слагање боја и употреба боја у кулинарству 	<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 (66 часова) <p>Подела одељења на групе Одељење се не дели на групе</p> <p>Место реализације наставе</p>
Ликовна композиција	<ul style="list-style-type: none"> • Овладавање знањима из ликовне композиције и њихова примена у компоновању конкретног практичног задатка 	<ul style="list-style-type: none"> • разликује скицу од студије • нацрта скицу према замишљеном облику • формира студију према скицама • разликује битне од небитних детаља у композицији скице / студије • селекује елементе за компоновање конкретног практичног задатка • пребаци облик из две димензије у три димензије • обликује материјале - масе за обликовање - намирнице и смесе-масе • ликовно компоује јело-посластицу 	<ul style="list-style-type: none"> • Скицирање • Израда студије (одабир и израда студије из понуђених скица) • Рад у материјалу - тродимензионално обликовање (колаж, асамблаж, вајање, бојење) • Обликовање коришћењем различитих материјала 	<ul style="list-style-type: none"> • Теоријска настава се реализује у учионици / кабинету <p>Препоруке за реализацију наставе</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Ликовни елементи у уметничком обликовању: Материјали: папир, графитна оловка, фломастери, пастел или воштане боје ▪ Ликовна композиција: Израда скица на задату тему у корелацији са предметима и професорима куварства и посластичарства. Вежбање на препоручене теме: цвеће, воће, лишће, поврће, животиње, посуде, преплетаји, кућице, дворац, геометријски облици. Материјали: папир, фолије, пластелина, одбачена амбалажа.
Ликовно изражавање по моделу	<ul style="list-style-type: none"> • Оспособљавање ученика да се ликовно изрази према задатом моделу 	<ul style="list-style-type: none"> • нацрта задати облик • наслика задати облик • изваја задати облик 	<ul style="list-style-type: none"> • Цртање • Сликање • Вајање 	
Писмо, знакови и симболи у декорацији	<ul style="list-style-type: none"> • Оспособљавање ученика да користи писмо, знакове и 	<ul style="list-style-type: none"> • разликује основне врсте писма које се користе у декорацији • користи различите технике писања 	<ul style="list-style-type: none"> • Употреба писма у куварству и посластичарству • Врсте писма, писано, 	

	<p>симболе у декорацији</p>	<ul style="list-style-type: none"> • представља знакове и симболе кроз дате материјале 	<p>штампано</p> <ul style="list-style-type: none"> • Расподела слова и знака у простору • Израда знакова и симбола: лого, монограм, застава, грб 	<p>сапун, сезонско воће и поврће (бундева, лубеница...)</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Ликовно изражавање по моделу: Материјали: папир, графитна оловка, боје, маса за моделовање (тесто, пластелин). Модели за вежбу: мртва природа, људска фигура, животиње, елементи архитектуре. Употреба комбиновене технике
<p>Стилизација и слободно формирање композиције</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Оспособљавање ученика да креативно комбинује технике за формирање композиције на тему из куварства и посластичарства 	<ul style="list-style-type: none"> • објасни начине стилизације у куварству и посластичарству • стилизује различите мотиве / теме (нпр свадба, крштење, славски сто, рођендан, пунолетство, рођење и сл.) • креира нове примере стилизације у куварству и посластичарству • аранжира и декорише изложбени простор где је изложена храна / посластице • функционално и декоративно распореди облике и боју у сервирању и декорисању хране / посластице • стилски укомпоује однос простора, посуда за сервирање и хране / посластица 	<ul style="list-style-type: none"> • Слагање облика и боја у простору • Стилизација 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Писмо, знакови и симболи у декорацији: Материјали: папир, графитна оловка, туш, мастило, фломастери, пластелин, боје ▪ Стилизација и слободно формирање композиције : Користити репродукције и илустрације примера стилизације и дати задатак ученицима да их представе у датим материјалима. Материјали: папир, тканина, пластелин, тестенине, боје, сезонско воће и поврће, одбачена амбалажа... <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"> ▪ Ликовни елементи у уметничком обликовању 14 часова ▪ Ликовна композиција 14 часова ▪ Ликовно изражавање по моделу 14 часова ▪ Писмо, знакови и симболи у декорацији 6 часова ▪ Стилизација и слободно формирање композиције 16 часова

ПРЕПОРУЧЕНА ЛИТЕРАТУРА ЗА РЕАЛИЗАЦИЈУ ПРЕДМЕТА

1. В. Галовић, Б. Гостовић, Ликовна култура , Завод за уџбенике и наставна средства, Београд 2002.
2. О. Добрић, Цртам, Имприматор д.о.о. Матица Српска, Нови Сад 73/75 (035) 2006.
3. Отокар Кершовани, Сластице-велики међнародни сластичарски приручник, Тисак ГРО култура, Ријека - Опатија, 1984.

КОРЕЛАЦИЈА СА ДРУГИМ ПРЕДМЕТИМА

1. Куварство
2. Посластичарство
3. Ликовна култура

Назив предмета: **НАУКА О ИСХРАНИ**

Годишњи фонд часова: **66 часова**

Разред: **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 (66 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">• објасни значај појединих нутритијената• наведе хемијски састав појединих намирница• израчуна енергетску вредност појединих намирница• одреди 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">• наброји узроке неправилне исхране• објасни последице неправилне исхране• израчуна индекс ухрањености (БМИ)• предложи начин исхране код појединих болести неправилне исхране	<ul style="list-style-type: none">• Испитивање стања ухрањености• Гојазност, булимија• 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">• наброји најчешће узроке квара намирница• објасни услове под којима настаје кварење намирница• наведе начине смањења ризик кварања намирница• наведе начине очувања 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 производње до потрошње• Методе конзервисања• Органолептичка својства намирница, провера декларације• Биолошки, хемијски и	<p>Оцењивање Вредновање остварености исхода вршити кроз:</p> <ol style="list-style-type: none">1. праћење остварености исхода2. тестове знања3. тестове практичних вештина

			радиолошки узрочници тровања храном	Оквирни број часова по темама
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 	<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 - 14 часова • Исхрана појединих категорија здравог становништва - 10 часова • Исхрана код појединих болести - 4 часа • Исхрана у ванредним приликама - 4 часа
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 • припреми 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

1. Хигијенски стандарди у куварству
2. Здравствено васпитање
3. Основе куварства
4. Основе посластичарства
5. Хемија

Назив предмета:
Годишњи фонд часова:
Разред:

ПРЕДУЗЕТНИШТВО

58 часова

Трећи

1. Развијање пословних и предузетничких знања, вештина и понашања
2. Развијање предузетничких вредности и способности да се препознају предузетничке могућности у локалној средини и делује у складу са тим
3. Развијање пословног и предузетничког начина мишљења
4. Развијање свести о сопственим знањима и способностима и даљој професионалној оријентацији
5. Оспособљавање за активно тражење посла (запошљавање и самозапошљавање)
6. Оспособљавање за израду једноставног плана пословања мале фирме

Циљеви предмета

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 (58 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
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 итд. • Елементи маркетинг плана • Рад на терену - истраживање тржишта • Важност тима за продуктивност у послу 	
Управљање и	<ul style="list-style-type: none"> • Упознавање 	<ul style="list-style-type: none"> • наведе особине успешног менаџера 	<ul style="list-style-type: none"> • Менаџмент функције 	

организација	ученика са стилovima руковођења	<ul style="list-style-type: none"> • познаје различите управљачке стилове • објасни основе менаџмента услуга / производње • увиђа значај планирања и одабира људских ресурса за потребе организације • објасни значај информационих технологија за савремено пословање 	<p>(планирање, организовање, вођење и контрола)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Менаџмент стилови - (предузетник као менаџер) • Основна знања о управљању и лидерству – демократски стил, централизован, лисе 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>бизнис идеја и избору релне за даљи рад на њој. Ученици се деле на групе у којима остају до краја и раде на 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. Давати упутства 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.mspbg.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 пројект-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 пројект-израда и презентација пословног плана,, започне приликом обрађивања теме «Процена пословних идеја». На овај начин предавач може да интегрише ученички пројект током наредних тема предмета <p>Оцењивање Вредновање остварености исхода</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 пројект-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	вршити кроз: 1. праћење остварености исхода 2. тестове знања 3. тестове практичних вештина Оквирни број часова по темама ▪ Предузетништво и предузетник 8 часова ▪ Развијање и процена пословних идеја, маркетинг план 10 часова вежби ▪ Управљање и организација 10 часова ▪ Правни оквир за оснивање и функционисање делатности 10 часова ▪ Економија пословања 10 часова ▪ Ученички пројект-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. Сви опште стручни предмети и стручни предмети

Назив предмета: **УСЛУЖИВАЊЕ ЈЕЛА**
 Годишњи фонд часова: **29 часова**
 Разред: **Трећи**

Циљеви предмета

1. Упознавање ученика са појмом услуживања
2. Упознавање ученика са средствима за рад, дневним оброцима, системом и начином услуживања
3. Оспособљавање ученика да знање из области куварства прилагоди потребама услуживања хране у угоститељским објектима

ТЕМА	ЦИЉЕВИ	ИСХОДИ По завршетку теме ученик ће бити у стању да :	ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ ПО ТЕМАМА	НАЧИН ОСТВАРИВАЊА ПРОГРАМА
Појмовне основе услуживања	<ul style="list-style-type: none"> • Упознавање ученика са предметом, улогом и значајем услуживања, инвентаром и опремом за услуживање 	<ul style="list-style-type: none"> • објасни значај и улогу услуживања у угоститељским објектима • препозна и прилагоди инвентар за услуживање у угоститељским објектима • разликује радна одељења и објасни њихову функцију 	<ul style="list-style-type: none"> • Појам улога и задаци услуживања • Инвентар, опрема и уређаји за услуживање 	<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 (29 часова)
Дневни оброци	<ul style="list-style-type: none"> • Упознавање ученика са дневним оброцима 	<ul style="list-style-type: none"> • наброји дневне оброке • објасни дневне оброке • разликује просторије за служење obroka • 	<ul style="list-style-type: none"> • Дневни оброци у угоститељским објектима 	<p>Подела одељења на групе Одељење се не дели на групе</p>
Системи и начини услуживања	<ul style="list-style-type: none"> • Упознавање ученика са системима и начинима услуживања 	<ul style="list-style-type: none"> • наброји системе услуживања • објасни системе услуживања • наброји начине услуживања • објасни начине услуживања 	<ul style="list-style-type: none"> • Системи услуживања • Начини услуживања 	<p>Место реализације наставе</p> <ul style="list-style-type: none"> • Теоријска настава се реализује у учионици
Услуживање хране	<ul style="list-style-type: none"> • Оспособљавање ученика да знања из куварства прилагоде потребама услуживања хране 	<ul style="list-style-type: none"> • објасни начин услуживања доручка и једноставних јела • објасни начин услуживања хладних предјела • објасни начин услуживања супа, чорби, потажа и консомеа • објасни начин услуживања топлих предјела • објасни начин услуживања рибе, ракова и шкољки • објасни начин услуживања главних јела • објасни начин услуживања варива, салата и сирева • објасни услуживање 	<ul style="list-style-type: none"> • Услуживање доручака, једноставних јела, хладних предјела, супа, чорби, потажа, консомеа, топлих предјела, рибе, ракова, шкољки, готових јела, печења, јела по поруџбини, специјалитета са роштиља, варива, салата и сирева 	<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 Појмовне основе услуживања 6 часова Дневни оброци 6 часова Системи и начини услуживања 6 часова Услуживање хране 11 часова</p>

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.

КОРЕЛАЦИЈА СА ДРУГИМ ПРЕДМЕТИМА

1. Стручни предмети
2. Наука о исхрани
3. Здравствено васпитање

Назив предмета:
Годишњи фонд часова:
Разред:

НАЦИОНАЛНЕ КУХИЊЕ

29 часова

Трећи

Циљеви предмета

1. Упознавање ученика са навикама у исхрани појединих народа света
2. Оспособљавање ученика да препознају основне карактеристике значајних кухиња света
3. Упознавање ученика са најпознатијим јелима светских кухиња

ТЕМА	ЦИЉЕВИ	ИСХОДИ По завршетку теме ученик ће бити у стању да :	ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ ПО ТЕМАМА	НАЧИН ОСТВАРИВАЊА ПРОГРАМА
Увод у националне кухиње	<ul style="list-style-type: none"> • Упознавање ученика са предметом 	<ul style="list-style-type: none"> • познаје шта предмет проучава • познаје задатке националне кухиње као предмета • уочава значај предмета 	<ul style="list-style-type: none"> • Појам, значај и задаци предмета • Подела кухиња према сродности 	<ul style="list-style-type: none"> • На почетку теме ученике упознати са циљевима и исходима наставе / учења, планом рада и начинима оцењивања.
Српска кухиња	<ul style="list-style-type: none"> • Упознавање ученика са основним карактеристикама кухиње, заступљеним намирницама, најпознатијим јелима и културом исхране 	<ul style="list-style-type: none"> • познаје карактеристике српске кухиње • наброји најзаступљеније намирнице у исхрани • наведе најпознатија јела српске кухиње • познаје културу исхране народа ове кухиње • познаје територијалну заступљеност кухиње • разликује посуде и начине сервирања јела 	<ul style="list-style-type: none"> • Основне карактеристике српске кухиње • Територијална распрострањеност српске кухиње • Сировине за припремање јела српске кухиње • Најпознатија јела српске кухиње: хлеб, погаче, проје, цицваре, качамак, попара, чорбе, гибанице, свијаче, филије, кајмак, пасуљ пребранац.... • Специфичности у сервирању јела српске кухиње (грнчарија) • Култура живљења народа ове кухиње 	<p>Облици наставе Предмет се реализује кроз следеће облике наставе:</p> <ul style="list-style-type: none"> • теоријска настава 29 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
Француска кухиња	<ul style="list-style-type: none"> • Упознавање ученика са основним карактеристикама кухиње, заступљеним намирницама, најпознатијим јелима и културом исхране 	<ul style="list-style-type: none"> • познаје карактеристике француске кухиње • наброји најзаступљеније намирнице у исхрани • наведе најпознатија јела француске кухиње • познаје културу исхране народа ове кухиње • познаје територијалну заступљеност кухиње • разликује посуде и начине сервирања јела 	<ul style="list-style-type: none"> • Основне карактеристике француске кухиње • Територијална распрострањеност француске кухиње • Сировине за припремање јела француске кухиње • Најпознатија јела француске кухиње: француске закуске, лук супа, марсељења бујабеса, сосеви, рататуј, шукрут, алзашки пасуљ.... • Специфичности у сервирању 	<p>Оквирни број часова по темама Увод у националне кухиње 2 часа Српска кухиња 5 часова Француска кухиња 4 часа Мађарска кухиња 4 часа Руска кухиња 4 часа Италијанска кухиња 4 часа Кинеска кухиња 3 часа Индијска кухиња 3 часа</p>

			<p>јела фанцуске кухиње</p> <ul style="list-style-type: none"> • Култура живљења народа ове кухиње 	
Мађарска кухиња	<ul style="list-style-type: none"> • Упознавање ученика са основним карактеристикама кухиње, заступљеним намирницама, најпознатијим јелима и културом исхране 	<ul style="list-style-type: none"> • познаје карактеристике мађарске кухиње • наброји најзаступљеније намирнице у исхрани • наведе најпознатија јела мађарске кухиње • познаје културу исхране народа ове кухиње • познаје територијалну заступљеност кухиње • разликује посуде и начине сервирања јела 	<ul style="list-style-type: none"> • Основне карактеристике мађарске кухиње • Територијална распрострањеност мађарске кухиње • Сировине за припремање јела мађарске кухиње • Најпознатија јела мађарске кухиње: љуте чорбе, гулаши, паприкаши, ткањи, перкелти, балатонски варенац... • Специфичности у сервирању јела мађарске кухиње • Култура живљења народа ове кухиње 	
Руска кухиња	<ul style="list-style-type: none"> • Упознавање ученика са основним карактеристикама кухиње, заступљеним намирницама, најпознатијим јелима и културом исхране 	<ul style="list-style-type: none"> • познаје карактеристике руске кухиње • наброји најзаступљеније намирнице у исхрани • наведе најпознатија јела руске кухиње • познаје културу исхране народа ове кухиње • познаје територијалну заступљеност кухиње • разликује посуде и начине сервирања јела 	<ul style="list-style-type: none"> • Основне карактеристике руске кухиње • Територијална распрострањеност руске кухиње • Сировине за припремање јела руске кухиње • Најпознатија јела руске кухиње шчи, боршч, расољник, сољанка, уха, каше, окрошка, салата „орлов“, блињи, кулич, јагоде „Романов“... • Специфичности у сервирању јела руске кухиње • Култура живљења народа ове кухиње 	
Италијанска кухиња	<ul style="list-style-type: none"> • Упознавање ученика са основним карактеристикама кухиње, заступљеним намирницама, најпознатијим јелима и културом 	<ul style="list-style-type: none"> • познаје карактеристике италијанске кухиње • наброји најзаступљеније намирнице у исхрани • наведе најпознатија јела италијанске кухиње • познаје културу исхране народа ове кухиње • познаје територијалну заступљеност кухиње • разликује посуде и начине сервирања јела 	<ul style="list-style-type: none"> • Основне карактеристике италијанске кухиње • Територијална распрострањеност италијанске кухиње • Сировине за припремање јела италијанске кухиње • Најпознатија јела италијанске кухиње 	

	исхране		макарони, лазање, пице, тотелине, шпагете, њоке, пасте, особуко, минестре, меланцини, полпете.... <ul style="list-style-type: none"> • Специфичности у сервирању јела италијанске кухиње • Култура живљења народа ове кухиње 	
Кинеска кухиња	<ul style="list-style-type: none"> • Оспособљавање ученика да познају основне карактеристике кухиње, заступљене намирнице, најпознатија јела и културу исхране 	<ul style="list-style-type: none"> • познаје карактеристике кинеске кухиње • наброји најзаступљеније намирнице у исхрани • наведе најпознатија јела кинеске кухиње • познаје културу исхране народа ове кухиње • познаје територијалну заступљеност кухиње • разликује посуде и начине сервирања јела 	<ul style="list-style-type: none"> • Основне карактеристике кинеске кухиње • Територијална распрострањеност кинеске кухиње • Сировине за припремање јела кинеске кухиње • Најпознатија јела кинеске кухиње: свињетина са кикирикијем, говеђи кари, јунетина са цветовима карфиола, пикантни патлиџан, пржене банане са сладоледом од ваниле... • Специфичности у сервирању јела кинеске кухиње • Култура живљења народа ове кухиње 	
Индијска кухиња	<ul style="list-style-type: none"> • Оспособљавање ученика да познају основне карактеристике кухиње, заступљене намирнице, најпознатија јела и културу исхране 	<ul style="list-style-type: none"> • познаје карактеристике индијске кухиње • наброји најзаступљеније намирнице у исхрани • наведе најпознатија јела индијске кухиње • познаје културу исхране народа ове кухиње • познаје територијалну заступљеност кухиње • разликује посуде и начине сервирања јела 	<ul style="list-style-type: none"> • Основне карактеристике индијске кухиње • Територијална распрострањеност индијске кухиње • Сировине за припремање јела индијске кухиње • Најпознатија јела индијске кухиње: мулгаи корма, виндалу, роган ђош, тандури, кари јела, чатни, салате, чапати, самоса, пападал... • Специфичности у сервирању јела индијске кухиње • Култура живљења народа ове кухиње 	

ПРЕПОРУЧЕНА ЛИТЕРАТУРА ЗА РЕАЛИЗАЦИЈУ ПРЕДМЕТА

1. С. Вагнер, Алманах гастро бисера, Народна библиотека, Београд, 2005.
2. Potatoes and rice, Simple cookery series, Select editions, London, 2001.
3. Michel, Maincent, Cuisine de Reference, BPI, Paris, 1993.

КОРЕЛАЦИЈА СА ДРУГИМ ПРЕДМЕТИМА

1. Стручни предмети
2. Наука о исхрани
3. Здравствено васпитање
4. Уметничко обликовање

Назив предмета: ХИГИЈЕНСКИ СТАНДАРДИ У КУВАРСТВУ**Фонд часова: 36 часова****Разред: Први**

ЦИЉЕВИ	ИСХОДИ По завршетку програма ученик ће бити у стању да:	ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ	НАЧИН ОСТВАРИВАЊА ПРОГРАМА
Оспособљавање ученика за примену хигијенских стандарда у куварству	<ul style="list-style-type: none">• дефинише појмове куварства и кухиње• разликује кухињска одељења• разликује средства за одржавање хигијене радног места• наведе фазе чишћења радног места• опише и препозна средства за рад и инвентар• разликује кухињско особље• познаје правилник о санитарним прописима и хигијенским исправностима намирница• прилагоди мере ХТЗ процесу производње• одржава личну и хигијену радног места• примени санитарне прописе у области личне хигијене• комбинује делове за одређене апарате при обради намирница• сортира инвентар• употреби одговарајућа средства и инвентар за рад	<ul style="list-style-type: none">• Куварство и кухиња<ul style="list-style-type: none">- кухињска одељења- средства за рад• ХТЗ – повреде на раду, коришћење опреме и инвентара; основни санитарни прописи, НАССР• Кухињско особље - подела и дужности особља	<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> Програм се реализује кроз следеће облике наставе:</p> <ul style="list-style-type: none">• кабинетске вежбе 12 часова• практична настава 18 часова• настава у блоку 6 часова <p><u>Подела одељења на групе</u> Одељење се дели на 2 групе приликом реализације:</p> <ul style="list-style-type: none">• кабинетских вежби• практичне наставе• наставе у блоку <p><u>Место реализације наставе</u></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 школској радионици или угоститељском објекту <p><u>Оцењивање</u> Вредновање остварености исхода вршити кроз:</p> <ul style="list-style-type: none">• Праћење остварености исхода• Тестове знања• Тестове практичних вештина

1. ПРЕПОРУЧЕНА ЛИТЕРАТУРА

1. М., Вукић, М. Портић, Куварство са практичном наставом за 1. разред, Завод за уџбенике и наставна средства, Београд 2004.
2. Ј., Јокић, Р. Стојановић М., П., Петковић, Куварство са практичном наставом за 1,2,3, и 4. разред разред , Завод за уџбенике и наставна средства, Београд 1999.
3. Анализа опасности и критичне контролне тачке, Центар за образовање, Октобар 2004, сепарат.
4. Законска регулатива о хигијенским стандардима у угоститељским објектима.
5. Школски правилник школе о изгледу ученика.

2. КОРЕЛАЦИЈА СА ДРУГИМ ПРЕДМЕТИМА

- Сви стручни предмети
- Хемија
- Здравствено васпитање
- Наука о исхрани

Назив предмета: УГОСТИТЕЉСКА ПОНУДА У КУВАРСТВУ**Фонд часова: 20 часова****Разред: Први**

ЦИЉЕВИ	ИСХОДИ По завршетку програма ученик ће бити у стању да:	ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ	НАЧИН ОСТВАРИВАЊА ПРОГРАМА
Оспособљавање ученика за израду угоститељске понуде	<ul style="list-style-type: none">• дефинише инструменте угоститељске понуде• разликује врсте доручка• групише јела у јеловнику и мени карти• направи угоститељску понуду• тумачи јеловник и мени карту• користи стручне изразе у куварству	<ul style="list-style-type: none">• Угоститељска понуда – појам и дефиниција:<ul style="list-style-type: none">- планирање и обликовање јеловника, мени карте- подела, распоред јела у јеловнику и мени карти• Основни облици - дефиниција и подела:<ul style="list-style-type: none">- доручак - врсте доручка: комплет, бечки, француски, енглески, српски- специјалне понуде: бифе сто, банкет, коктел партија• Терминологија у куварству – стручни изрази	<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> Програм се реализује кроз следеће облике наставе:</p> <ul style="list-style-type: none">• кабинетске вежбе 8 часова• практична настава 12 часова <p><u>Подела одељења на групе</u> Одељење се дели на 2 групе приликом реализације:</p> <ul style="list-style-type: none">• кабинетских вежби• практичне наставе <p><u>Место реализације наставе</u></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><u>Оцењивање</u> Вредновање остварености исхода вршити кроз:</p> <ul style="list-style-type: none">• Праћење остварености исхода• Тестове знања• Тестове практичних вештина

1. ПРЕПОРУЧЕНА ЛИТЕРАТУРА ЗА РЕАЛИЗАЦИЈУ МОДУЛА

1. М., Вукић, М., Портић, Куварство са практичном наставом за 1. разред, Завод за уџбенике и наставна средства, Београд 2004.
2. Ј., Јокић, Р. Стојановић М., П., Петковић, Куварство са практичном наставом за 1,2,3, и 4 разред, Београд, Завод за уџбенике и наставна средства, Београд 1999.
3. Michel, Maincent, Cuisine de Reference, ВРI, Paris, 1993.

2. КОРЕЛАЦИЈА СА ДРУГИМ ПРЕДМЕТИМА / МОДУЛИМА

- Сви стручни предмети
 - Основи угоститељства
 - Услуживање јела
- Предузетништво

Назив предмета: СИРОВИНЕ У КУВАРСТВУ**Фонд часова: 146 часова****Разред: Први**

ЦИЉЕВИ	ИСХОДИ По завршетку програма ученик ће бити у стању да:	ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ	НАЧИН ОСТВАРИВАЊА ПРОГРАМА
<p>Оспособљавање ученика за примену сировина у куварству</p>	<ul style="list-style-type: none"> • објасни и наведе основне карактеристике сировина у куварству • наведе дефиницију меса и месних прерађевина, риба, ракова, шкољки и морских плодова; млека и млечних производа; јаја • наведе дефиницију: поврћа, воћа, зачина и масноће • наведе начине и редослед припреме сировина за примену у куварству • објасни начине складиштења сировина према врсти • објасни примену различитих сировина у куварству • објасни примену делова меса у куварству • наведе сировине за одговарајуће јело • препозна органолептичка стања сировина • контролише исправност сировина • примени начине обраде сировина по правилном редоследу • одабере одговарајуће услове складиштења сировина • комбинује сировине у куварству 	<p>Намирнице животињског порекла:</p> <ul style="list-style-type: none"> - месо – појам и дефиниција, подела (говеђе, телеће, свињско, јагњеће, живинско и месо дивљачи, расечање на основне делове и примена у куварству, чување и складиштење до примене). Месне прерађевине: складиштење и примена у куварству - рибље месо: подела риба, ракови, шкољке и морски плодови: подела, основне карактеристике; оцена квалитета, припрема за кулинарску употребу, примена у куварству, складиштење и чување до примене <p>Млеко и млечни производи:</p> <ul style="list-style-type: none"> - појам и дефиниција, подела према врстама, хемијски састав, складиштење и примена млека и млечних производа у куварству <p>Јаја:</p> <ul style="list-style-type: none"> - појам, дефиниција, подела по врстама, хемијски састав, складиштење и примена у куварству <p>Поврће:</p> <ul style="list-style-type: none"> - појам и дефиниција, подела на врсте, оцена квалитета, припрема и складиштење до примене, примена у куварству <p>Воће:</p> <ul style="list-style-type: none"> - појам и дефиниција, подела на врсте, оцена квалитета, припрема и складиштење до примене, примена у куварству <p>Зачини:</p> <ul style="list-style-type: none"> - појам и дефиниција, подела на групе, складиштење и примена у куварству <p>Масноће:</p> <ul style="list-style-type: none"> - појам, карактеристике и подела 	<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 Програм се реализује кроз следеће облике наставе:</p> <ul style="list-style-type: none"> • кабинетске вежбе 56 часова • практична настава 84 часова • настава у блоку 6 часова <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 школској радионици или угоститељском објекту <p>Препоруке за реализацију наставе Као део вежби препоручује се одлазак са ученицима на пијаци или у продавнице где је велики избор сировина</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. М., Вукић, М., Портић, Куварство са практичном наставом за 1. разред , Завод за уџбенике и наставна средства, Београд 2004.
2. Ј., Јокић, Р. Стојановић М., П., Петковић, Куварство са практичном наставом за 1,2,3, и 4 разред, Београд , Завод за уџбенике и наставна средства, Београд 1999.
3. Michel, Maincent, Cuisine de Reference, ВРI, Paris, 1993.

2. КОРЕЛАЦИЈА СА ДРУГИМ ПРЕДМЕТИМА

- Сви стручни предмети
- Наука о исхрани
- Националне кухиње

Назив предмета: ТЕРМИЧКА ОБРАДА

Фонд часова: 26 часова

Разред: Први

ЦИЉЕВИ	ИСХОДИ По завршетку програма ученик ће бити у стању да:	ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ	НАЧИН ОСТВАРИВАЊА ПРОГРАМА
Оспособљавање ученика за припрему и примену животних намирница	<ul style="list-style-type: none">• објасни начине термичке обраде намирница• разликује врсте термичких обрада према средини у којој се припремају• опише све врсте термичких обрада намирница• изабере одговарајућу врсту термичке обраде према животним намирницама• термички обрађује животне намирнице	Термичка обрада – појам и дефиниција Подела према средини у којој се врши на: <ul style="list-style-type: none">- Влажну средину: динстање, кување, бланширање, кување на пари, поширање- Суву средину: пржење у тигању, печење на роштиљу, пржење у дубокој масноћи- Комбинована термичка обрада: гратинирање- Кување у микроталасној пећници	<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 Облици наставе Програм се реализује кроз следеће облике наставе: <ul style="list-style-type: none">• кабинетске вежбе 8 часова• практична настава 12 часова• настава у блоку 6 часова Подела одељења на групе Одељење се дели на 2 групе приликом реализације: <ul style="list-style-type: none">• кабинетских вежби• практичне наставе• наставе у блоку Место реализације наставе <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 школској радионици или угоститељском објекту Оцењивање Вредновање остварености исхода вршити кроз: <ul style="list-style-type: none">• Праћење остварености исхода• Тестове знања• Тестове практичних вештина

1. ПРЕПОРУЧЕНА ЛИТЕРАТУРА

1. М., Вукић, М., Портић, Куварство са практичном наставом за 1. разред , Завод за уџбенике и наставна средства, Београд 2004.
2. Ј., Јокић, Р. Стојановић М., П., Петковић, Куварство са практичном наставом за 1,2,3, и 4 разред, Београд , Завод за уџбенике и наставна средства, Београд 1999.
3. Michel, Maincent, Cuisine de Reference, VPI, Paris, 1993.

2. КОРЕЛАЦИЈА СА ДРУГИМ ПРЕДМЕТИМА

- Сви стручни предмети
- Наука о исхрани
- Здравствено васпитање
- Физика
- Хемија

Назив предмета: САЛАТЕ И ЗИМНИЦА**Фонд часова: 26 часова****Разред:Први**

ЦИЉЕВИ	ИСХОДИ По завршетку програма ученик ће бити у стању да:	ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ	НАЧИН ОСТВАРИВАЊА ПРОГРАМА
Оспособљавање ученика за припрему салата и зимнице	<ul style="list-style-type: none">• наведе дефиницију салата и зимнице• наведе врсте салата према групама• наведе врсте поврћа за припрему салата• наведе врсте поврћа за припрему зимнице• примењује рецептуру за салате и зимницу• припреми намирнице за израду салата и зимнице• разликује рецептуре за салате и зимницу• примени одговарајуће начине складиштења намирница за салате и зимницу• обликује поврће за салате и зимницу• припреми намирнице за салате и зимницу• врши одговарајућу термичку обраду намирница за салате и зимницу• комбинује намирнице по рецептури за салате и зимницу• припреми салате и зимницу• организује чување до примене припремљених салата и зимнице• сервира салате и зимницу	<p>Салате - појам, дефиниција и подела на:</p> <ul style="list-style-type: none">- једноставне салате од свежег поврћа: зелена и све врсте зелене салате, свеж купус, парадајз, краставац, шаргарепа, мимоза, башта и витаминска- једноставне салате од куваног поврћа: кромпир, цвекла и пасуљ- печеног поврћа: печене паприке са белим луком- мешане салате: српска и српска са сиром <p>Зимница - појам, дефиниција, припрема и примена у куварству:</p> <ul style="list-style-type: none">- кисели купус- кисели краставац- ајвар	<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 Програм се реализује кроз следеће облике наставе:</p> <ul style="list-style-type: none">• кабинетске вежбе 8 часова• практична настава 12 часова• настава у блоку 6 часова <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 школској радионици или угоститељском објекту <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. М., Вукић, М., Портић, Куварство са практичном наставом за 1. разред , Завод за уџбенике и наставна средства, Београд 2004.
2. Ј., Јокић, Р. Стојановић М., П., Петковић, Куварство са практичном наставом за 1,2,3, и 4 разред, Београд , Завод за уџбенике и наставна средства, Београд 1999.
3. Michel, Maincent, Cuisine de Reference, ВРI, Paris, 1993.

2. КОРЕЛАЦИЈА СА ДРУГИМ ПРЕДМЕТИМА

- Сви стручни предмети
 - Хемија
 - Физика
 - Наука о исхрани
- Уметничко обликовање
- Ликовна култура
- Здравствено васпитање

Назив предмета: ФОНДОВИ, БИСТРЕ И ГУСТЕ СУПЕ, ЧОРБЕ**Фонд часова: 156 часова****Разред: Први**

ЦИЉЕВИ	ИСХОДИ По завршетку програма ученик ће бити у стању да:	ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ	НАЧИН ОСТВАРИВАЊА ПРОГРАМА
<p>Оспособљавање ученика за припрему, примену и издавање фондова и сосева, бистрих и густих супа и чорби</p>	<ul style="list-style-type: none"> • наведе дефиницију фондова, бистрих и густих супа, чорби • наведе врсте фондова, бистрих и густих супа, чорби • разликује нормативе за фондове, бистре и густе супе, чорбе • препознаје инвентар и алат за припрему и сервирање • описује начине припреме намирница за фондове, бистре и густе супе, чорбе • кратко опише начине припреме фондова, дресинга, маслаца, бистрих и густих супа, чорби • наведе зачине за фондове, бистре и густе супе, чорбе • препознаје врсте додатака за бистре и густе супе • опише начине сервирања • опише начине декорисања • наведе примену фондова у куварству • наведе примену сосева • одабере намирнице за припрему фондова, бистрих и густих супа, чорби • обликује намирнице за израду • комбинује технике термичке обраде • припреми фондове, бистре и густе супе, чорбе • примени фондове као основу за добијање сосова и одређених јела • зачини јела • одржава јела до сервирања • одабира инвентар за сервирање 	<p>Фондови – појам, дефиниција и подела:</p> <ul style="list-style-type: none"> - месни фонд од говеђег меса, кокошијег меса, рибљег меса и дивљачи - мрки фондови и сосови на бази: фонд од дивљачи и деми глас – мадера сос, ловачки сос, вилд сос и марсала сос - ружичасти фонд – сос: фонд од парадајза и сос од парадајза - млечни фондови – сосови: бешамел: огратен сос, велуте фонд: фонд од мирођије - специјални фондови топле кухиње: холандез: сос муслин и сос шорон - специјални фонд хладне кухиње: аспик - хладни фондови: мајонез фонд и сосови: сос од мајонеза, татар сос, ремулад сос, коктел сос - дресинзи – појам, припрема, примена у куварству и подела на: сирћетне: винегрет на француски и бечки начин; на бази павлаке; на бази мајонеза; на бази парадајза и индустријске - сложени маслаци: појам, припрема и примена: путер метрдетел, са месом ракова, са сенфом, са поврћем, колберт 	<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 Програм се реализује кроз следеће облике наставе:</p> <ul style="list-style-type: none"> • кабинетске вежбе 48 часова • практична настава 72 часа • настава у блоку 36 часова <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 школској радионици или угоститељском објекту <p>Оцењивање Вредновање остварености исхода вршити кроз:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Праћење остварености исхода • Тестове знања • Тестове практичних вештина

ЦИЉЕВИ	ИСХОДИ	ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ	НАЧИН ОСТВАРИВАЊА ПРОГРАМА
	<p>По завршетку програма ученик ће бити у стању да:</p> <ul style="list-style-type: none"> • одабира додатке за сервирање бистрих и густих супа • сервира припремљена јела • комбинује сосове са јелима • користи дресинге при припреми одређених јела • користи сложене маслаце при припреми одређених јела • декорише припремљена јела • прима поруџбине 	<p>Бистре супе: појам, дефиниција:</p> <ul style="list-style-type: none"> - супа од говеђега меса - супа од кокошијега меса <p>додаци за супе од:</p> <ul style="list-style-type: none"> - теста: резанци, флекуце, тарана - гриза: кнедле од гриза - поврћа: жилијен <p>Појачане супе – консомеи: појам, дефиниција:</p> <ul style="list-style-type: none"> - консоме од говеђега меса - консоме од кокошијега меса <p>додаци за консоме:</p> <ul style="list-style-type: none"> - печени: профитероле, бисквит са шунком и крутон - комбиновани: колберт <p>Густе супе – потажи: дефиниција, појам и подела</p> <ul style="list-style-type: none"> - велутеи: од пилећега меса, целера и артичока - пасирани потажи: од парадајза и од поврћа - непасирани потажи од: печурака и броколија <p>Чорбе: појам, дефиниција и подела на:</p> <ul style="list-style-type: none"> - рагу чорбе: од телећега меса, пилећега меса и јагњећега меса - националне чорбе: од телећега меса, пилећега меса и јагњећега меса на српски начин, руски боршч, италијански минестрон 	

1. ПРЕПОРУЧЕНА ЛИТЕРАТУРА

1. М., Вукић, М., Портић, Куварство са практичном наставом за 1. разред , Завод за уџбенике и наставна средства, Београд 2004.
2. Ј., Јокић, Р. Стојановић М., П., Петковић, Куварство са практичном наставом за 1,2,3, и 4 разред, Београд , Завод за уџбенике и наставна средства, Београд, 1999.
3. Michel, Maincent, Cuisine de Reference, ВРI, Paris, 1993.
4. М., Вукић, М., Портић, Супе и чорбе, Завод за уџбенике и наставна средства, Београд 2004.
5. Potatoes and rice, simple cookery series, Select editions, London, 2001.

2. КОРЕЛАЦИЈА СА ДРУГИМ ПРЕДМЕТИМА

- Сви стручни предмети
 - Хемија
 - Физика
 - Наука о исхрани
- Уметничко обликовање
- Ликовна култура
- Здравствено васпитање

Назив предмета: ВАРИВА И ПРИЛОЗИ

Фонд часова: 130 часова

Разред: Други

ЦИЉЕВИ	ИСХОДИ	ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ	НАЧИН ОСТВАРИВАЊА ПРОГРАМА
<p>Оспособљавање ученика за припремање, избор и издавање варива и прилога</p>	<p>По завршетку програма ученик ће бити у стању да:</p> <ul style="list-style-type: none"> • разликује врсте прилога и варива • разликује рецептуре за варива и прилоге • опише начин припремања варива и прилога • опише начине сечења и обликовања поврћа • опише начине сервирања прилога и варива • одреди време и врсту термичке обраде • одабере намирнице за израду варива и прилога • сече поврће • обликује поврће • термички обрађује поврће • зачињава варива и прилога • сервира вариво и прилоге • декорише припремљена јела 	<p>Варива и прилози Дефинисање, подела и карактеристике варива и прилога</p> <p>-Кувано варива и прилози: Кромпир, шаргарепа, грашак, карфиол, кукуруз, броколи</p> <p>-Обликовани прилози Цветови и куглице од кромпира и шаргарепа</p> <p>-Повезана варива и прилози Боранија на српски начин, спанаћ и шаргарепа као крем</p> <p>-Динстана варива и прилози Динтани пиринач, бечки купус, подварак</p> <p>-Печена варива и прилози Кромпир на пекарски начин, пасуљ пребранац</p> <p>-Пржена варива и прилози Пом-фрит, пом-чипс, пом-пај, пом-шато, пом-дипломат</p> <p>-Прилози за дивљач Париске, чешке и тиролске кнедле, печене и куване јабуке са брусницама</p>	<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 Програм се реализује кроз следеће облике наставе:</p> <ul style="list-style-type: none"> • кабинетске вежбе 70 часова • практична настава 42 часа • настава у блоку 18 часова <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 школској радионици или угоститељском објекту <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. М., Вукић, М., Портић, Куварство са практичном наставом за 1. разред, Завод за уџбенике и наставна

средства, Београд 2004.

2. Ј., Јокић, Р. Стојановић М., П., Петковић, Куварство са практичном наставом за 1,2,3, и 4 разред, Завод за уџбенике и наставна средства, Београд 1999.
3. Michel, Maincent, Cuisine de Reference, BPI, Paris, 1993.
4. Potatoes and rice, simple cookery series, Select editions, London 2001.

2. КОРЕЛАЦИЈА СА ДРУГИМ ПРЕДМЕТИМА

- Сви стручни предмети
 - Хемија
 - Наука о исхрани
 - Уметничко обликовање
 - Ликовна култура
 - Здравствено васпитање

Назив предмета: **ТОПЛА ПРЕДЈЕЛА**

Фонд часова: **190 часова**

Разред: **Други**

ЦИЉЕВИ	ИСХОДИ По завршетку програма ученик ће бити у стању да:	ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ	НАЧИН ОСТВАРИВАЊА ПРОГРАМА
Оспособљавање ученика за припремање и издавање топлих предјела	<ul style="list-style-type: none">• разликује врсте топлих предјела• разликује рецептуре за топла предјела• опише начине припремања намирница за топла предјела• кратко опише припрему топлих предјела• опише начине сервирања• разликује декоративна средства за топла предјела• одабере намирнице за топла предјела• механички обрађује намирнице за топла предјела• припрема масе, надеве, рагуе• припрема топла предјела• издаје топла предјела• чува до сервирања топла предјела• сервира топла предјела• декорише топла предјела	<p>Топла предјела: појам, подела и карактеристике</p> <p>-Топла предјела од јаја</p> <p>Омлет натур, омлет са сувомеснатим и млечним производима</p> <p>Кајгана натур и на српски начин</p> <p>Специјалитети од јаја</p> <p>Поширана јаја са путером, на кладовски и ловачки начин</p> <p>-Топла предјела од теста</p> <p>Српска гибаница, пита зељаница, савијаче, њоке, равиоли, канелони са спанаћем и шунком</p> <p>-Топла предјела од палачинки</p> <p>Поховане палачинке са шунком и печуркама, гратиниране палачинке са сиром, болоњез</p> <p>-Топла предјела од пиринча</p> <p>Рижото од печурака, црни рижото и рижото од плодова мора</p> <p>-Топла предјела са сиром</p> <p>Крофне са сиром, поховани качкаваљ</p> <p>-Топла предјела од печурака</p> <p>Печурке на жару, орли</p> <p>-Шпагете</p> <p>Наполитен, миланез, карбонаре</p> <p>-Брускетте</p> <p>Сицилијен, карли бред</p> <p>-Крокети</p> <p>Од кромпира, пиринча, шунке, печурака</p> <p>-Суфлеи/ пудинзи</p> <p>Са сиром, печуракама и спанаћем</p> <p>-Топла предјела од рибе</p> <p>Риба орли, лигње порвенсал, поховане лигње</p>	<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</p> <p>Програм се реализује кроз следеће облике наставе:</p> <ul style="list-style-type: none">• кабинетске вежбе 100 часова• практична настава 60 часова• настава у блоку 30 часова <p>Подела одељења на групе</p> <p>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 школској радионици или угоститељском објекту <p>Оцењивање</p> <p>Вредновање остварености исхода вршити кроз:</p> <ul style="list-style-type: none">• Праћење остварености исхода• Тестове знања• Тестове практичних вештина

1. ПРЕПОРУЧЕНА ЛИТЕРАТУРА

1. Ј., Јокић, Р. Стојановић М., П., Петковић, Куварство са практичном наставом за 1,2,3, и 4 разред, Београд , Завод за уџбенике и наставна средства, Београд 1999.
2. Michel, Maincent, Cuisine de Reference, ВРІ, Paris, 1993.
3. Potatoes and rice, simple cookery series, Select editions, London 2001.

2. КОРЕЛАЦИЈА СА ДРУГИМ ПРЕДМЕТИМА

- Сви стручни предмети
 - Хемија
 - Физика
 - Наука о исхрани
- Уметничко обликовање
- Ликовна култура
- Здравствено васпитање

Назив предмета: ГОТОВА ЈЕЛА

Фонд часова: 328 часова

Разред: Други

ЦИЉЕВИ	ИСХОДИ По завршетку програма ученик ће бити у стању да:	ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ	НАЧИН ОСТВАРИВАЊА ПРОГРАМА
Оспособљавање ученика за припрему и издавање готових јела	<ul style="list-style-type: none">• објасни шта су готова јела• групише готова јела• разликује рецептуре за одређена готова јела• разликује нормативе за готова јела• описује начин механичке припреме намирница за готова јела• опише начин припреме готових јела• опише начин сервирања и декорисања готовог јела• изабере потребан инвентар и посуде за припрему готових јела• комбинује методе термичке обраде намирница за готова јела• припреми намирнице према нормативу за готова јела• примени одговарајуће видове термичке обраде намирница• користи фондове у припреми јела• примени различите начине запрживања готових јела• комбинује врсте и количине зачина• припрема готова јела• употреби одговарајућу посуду за сервирање готовог јела• одржава припремљено готово јело до сервирања• сервира готова јела• декорише готова јела	Готова јела - појам, дефиниција, подела, припрема и примена: <ul style="list-style-type: none">- Кувана меса: кувана говедина, кувана телетина, кувана јагњетина у млеку, пилеће месо у супи- Гулаш: говеђи гулаш и бакрач гулаш- Паприкаш: од телећег, од свињског и од јагњећег меса- Шпикована меса: шпикована говедина у пикант сосу Јела од поврћа и меса: <ul style="list-style-type: none">- Сладак купус са свињским месом и са јагњећим месом- Чорбаст пасуљ са сувим месом- Ћувеч: ђувеч са свињским месом- Ризото: ризото са телећим месом- Пилав: пилав са телећим месом, са јагњећим месом, са пилећим месом- Ајмокац (фрикасе): од телећег меса, од пилећег меса, од јагњећег меса, ајмокац дибари; од телећег меса, од пилећег меса, од јагњећег меса- Соте: од телећег меса са печуркама од месне масе – млевеног меса:- припрема месне масе- фаширана шницла- ролат -Штефани- ђуфте у сосу од парадајза- Сарма: од слатког и од киселог купуса, од зеља- Пуњено поврће: пуњене паприке у парадајз сосу, пуњене тиквице у мирођија сосу- Мусаке: од кромпира, од тиквица- Од рибљег меса: поширана риба, паприкаш од шарана, пијани шаран, смуђ на смедеревски начин,	<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 Облици наставе <p>Програм се реализује кроз следеће облике наставе:</p> <ul style="list-style-type: none">• кабинетске вежбе 160 часова• практична настава 96 часова• настава у блоку 72 часа Подела одељења на групе <p>Одељење се дели на 2 групе приликом реализације:</p> <ul style="list-style-type: none">• кабинетских вежби• практичне наставе• наставе у блоку Место реализације наставе <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 школској радионици или угоститељском објекту Оцењивање <p>Вредновање остварености исхода вршити кроз:</p> <ul style="list-style-type: none">• Праћење остварености исхода• Тестове знања• Тестове практичних вештина

ЦИЉЕВИ	ИСХОДИ По завршетку програма ученик ће бити у стању да:	ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ	НАЧИН ОСТВАРИВАЊА ПРОГРАМА
		<ul style="list-style-type: none"> - Јела од дивљачи: срнећи рагу са печуркама, леђа од срне (зеца) у марсала сосу, шпикован срнећи бут у вилд сосу, фазан на ловачки начин - Национална јела: свадбарски купус, пуњени патлиџан - имам бајалди, ћуфте на грчки начин, розбрата на српски начин, јагњећа капама - Од изнутрица: шкембићи у сафту, трипе италијен, рестована цигерица, јагњећа сарма у марамици 	

1. ПРЕПОРУЧЕНА ЛИТЕРАТУРА

1. С., Вагнер, Алманах гастро бисера, Народна библиотека, Београд, 2005.

2. КОРЕЛАЦИЈА СА ДРУГИМ ПРЕДМЕТИМА

- Сви стручни предмети
- Хемија
- Наука о исхрани
- Здравствено васпитање
- Ликовна култура
- Уметничко обликовање

Назив предмета: ХЛАДНА ПРЕДЈЕЛА

Фонд часова: 226 часова

Разред: Трећи

ЦИЉЕВИ	ИСХОДИ По завршетку програма ученик ће бити у стању да:	ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ	НАЧИН ОСТВАРИВАЊА ПРОГРАМА
Оспособљавање ученика за припрему и издавање хладних предјела	<ul style="list-style-type: none">• објасни шта су хладна предјела• разликује врсте хладних предјела• разликује рецептуре за хладна предјела• опише начин припреме намирница за хладна предјела• опише начин припреме хладних предјела• разликује декоративна својства намирница• опише начине сервирања хладних предјела• користи намирнице за припрему хладних предјела• обликује намирнице за хладна предјела• комбинује начине термичке обраде намирница• комбинује намирнице по рецептури за припрему хладних предјела• припрема хладна предјела• одабира инвентар за припрему хладних предјела• употребљава инвентар за сервирање хладних предјела• сервира хладна предјела• декорише хладна предјела• чува хладна предјела до примене	<p>Хладна предјела – појам и дефиниција; подлоге, врсте декорација, аспик и врсте шофроа сосова</p> <p>-Везане салате: руска салата, француска салата, валдорф салата, Цезар салата, од лигања, од говеђег меса, од пилећег меса</p> <p>-Хладна предјела од јаја: пуњена јаја "касино"</p> <p>-Закуске и ордевери: српска закуска</p> <p>-Наресци: његушка пршута, говеђа пршута, ужичка пршута</p> <p>-Млечни производи као хладно предјело: српски сир, кајмак, бри, рокфор, гауда, ементалер</p> <p>-Поврће као хладно предјело: шпаргле, печурке и артичоке у винегрет сосу</p> <p>-Хладна предјела од меса: од говеђег меса: хладан розбиф од телећег меса: хладан фрикандо од пилећег меса: пилећи галантин</p> <p>-Хладна предјела од речних и морских риба и ракова: лангуст белви, смуђ белви, пастрмка у аспик, попијети од смуђа, смуђ у маринату од поврћа</p> <p>-Хладна предјела – мус од: гушчије цигерице, рибљег меса, меса ракова</p> <p>- Седвичи и канапее– појам и подела: - отворени и затворени сендвичи и канапее са: месом, сухомеснатим производима, млечним производима, рибљим месом и прерађевинама, поврћем</p>	<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 Програм се реализује кроз следеће облике наставе:</p> <ul style="list-style-type: none">• кабинетске вежбе 100 часова• практична настава 60 часова• настава у блоку 66 часова <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 школској радионици или угоститељском објекту <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. Ј., Јокић, Р. Стојановић М., П., Петковић, Куварство са практичном наставом за 1,2,3, и 4 разред, Београд , Завод за уџбенике и наставна средства, Београд 1999.
2. Michel, Maincent, Cuisine de Reference, ВРI, Paris, 1993.
3. М., Вукић, М., Портић, Хладна предјела за трећи разред , Завод за уџбенике и наставна средства, Београд 2004.

2. КОРЕЛАЦИЈА СА ДРУГИМ ПРЕДМЕТИМА

- Сви стручни предмети
- Наука о исхрани
- Здравствено васпитање
- Ликовна култура
- Уметничко обликовање

Назив предмета: ЈЕЛА ПО ПОРУЏБИНИ И ЈЕЛА СА ЖАРА

Фонд часова: 350 часова

Разред: Трећи

ЦИЉЕВИ	ИСХОДИ По завршетку програма ученик ће бити у стању да:	ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ	НАЧИН ОСТВАРИВАЊА ПРОГРАМА
<p>Оспособљавање ученика за припрему и сервирање јела по поруџбини и јела са жара</p>	<ul style="list-style-type: none"> • објасни шта су јела по поруџбини и јела са жара • групише јела по поруџбини и јела са жара • познаје рецептуре за јела по поруџбини и јела са жара • препознаје врсте јела по поруџбини и јела са жара • опише начин механичке припреме намирница за јела по поруџбини и јела са жара • опише начин припреме јела по поруџбини и јела са жара • опише начин сервирања и декорисања јела по поруџбини и јела са жара • прима поруџбину • припреми намирнице према рецептури • комбинује методе термичке обраде намирница за готова јела • припреми намирнице према нормативу за јела по поруџбини и јела са жара • примени одговарајућу термичку обраду намирница • користи фондове у припреми јела • комбинује врсте и количине зачина • израђује јела по поруџбини и јела са жара • употреби одговарајућу посуду • сервира јела по поруџбини и јела са жара • декорише јела по поруџбини и јела са жара 	<p>Јела по поруџбини појам, дефиниција, подела:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Шницле: натур, париска, бечка, карађорђева, кордон блу - Котлет: на жару, на путеру, „бон-фам“, „Орлов“, „Парма“, „Миланез“, „Империјал“ - Медаљони: натур, на путеру, сосом од печурака, „Букетијер“, „Салтим бока“ - Крменадле: лионски, на жару, на путеру, цигански и шумадијски начин - Свињски филе: царски филе, пуњени свињски филе - Ћевапи: чобански, хајдучки, српски - Говеђи филе: Шатобријан на жару, бифтек на жару, бифтек са јајетом, „монте Карло“, фефер; турнедо „Росини“, филе мињони са печуркама, на ловачки и мексички начин, Соте строганов, Тартар бифтек -Рамстек: на жару, на начин шефа кухиње, „Мирабо“ - Стекови: ти бон стек, цирон стек - Од риблиег меса: риба на тршћански и далматински начин <p>Јела са жара појам, дефиниција, подела</p> <ul style="list-style-type: none"> - Пљескавица на жару, на кајмаку; ћевапчићи на жару и на кајмаку - Вешалице (свињска, телећа) бела и димљена - Ражњичћи - Мућкалица на други начин - Ћулбастаја - Лесковачки уштипци - Ролована цигерица у марамици - Роловано пилеће бело месо <p>Печења</p> <ul style="list-style-type: none"> - свињско - телеће - пилеће - прасеће - роловане пуњене телеће груди 	<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 Програм се реализује кроз следеће облике наставе:</p> <ul style="list-style-type: none"> • кабинетске вежбе 170 часова • практична настава 102 часа • настава у блоку 78 часова <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 школској радионици или угоститељском објекту <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. Ј., Јокић, Р. Стојановић М., П., Петковић, Куварство са практичном наставом за 4.разред , Завод за уџбенике и наставна средства, Београд 1999.
2. Michel, Maincent, Cuisine de Reference, VPI, Paris, 1993.
3. М., Вукић, М., Портић, Готова јела за трећи разред , Завод за уџбенике и наставна средства, Београд 2004.
4. М., Вукић, М., Портић, Јела по поруџбини и посластице за трећи разред , Завод за уџбенике и наставна средства, Београд 2004.
5. С. Вагнер, Алманах гастро бисера, Народна библиотека, Београд, 2005.

2. КОРЕЛАЦИЈА СА ДРУГИМ ПРЕДМЕТИМА

- Сви стручни предмети
- Здравствено васпитање
- Ликовна култура
- Наука о исхрани
- Уметничко обликовање

Назив предмета: ПОСЛАСТИЦЕ У КУВАРСТВУ

Фонд часова: 38 часова

Разред: Трећи

ЦИЉЕВИ	ИСХОДИ	ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ	НАЧИН ОСТВАРИВАЊА ПРОГРАМА
Оспособљавање ученика за припремање и издавање посланица у куварству	<p>По завршетку програма ученик ће бити у стању да:</p> <ul style="list-style-type: none">• разликује посланице по врстама• опише начин припремања одређених посланица• познаје рецептуре одређених посланица• познаје стручне термине у посластичарству• познаје начине декорисања посланица• познаје начине сервирања• користи ситан и крупан инвентар за израду и сервирање• механички и термички обрађује сировине• припрема кремове• припрема посланице• декорише посланице• сервира посланице	<p>Посластичарство: -Предмет, значај и задаци посластичарства Подела посластичарства</p> <p>Хладне: Брантајнг маса - Принцес крофне са шлагом Слатки линзер -Мирбер пита Вучено тесто - Сува пита са орасима Основна ванил парфе маса - Парфеи по врстама -Воћне салате</p> <p>Топле посланице и преливи: -Палачинке једноставне са џемом, чоколадом, орасима</p> <p>Шатои Палачинке у шатоу Гратиниране палачинке са орасима и маком -Кох од гриза (са ванил и винским шатоом</p>	<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 Програм се реализује кроз следеће облике наставе:</p> <ul style="list-style-type: none">• кабинетске вежбе 20 часова• практична настава 12 часова• настава у блоку 6 часова <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 школској радионици или угоститељском објекту <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

- Ј., Јокић, Р. Стојановић М., П., Петковић, Куварство са практичном наставом за први, други, трећи и четврти разред, Завод за уџбенике и наставна средства, Београд 1999.
- М., Вукић, М. Портић, Јела по поруџбини и посластице за трећи разред, Завод за уџбенике и наставна средства, Београд 2004.
- С. Вагнер, Алманах гастро бисера, Народна библиотека, Београд, 2005.

2. КОРЕЛАЦИЈА СА ДРУГИМ ПРЕДМЕТИМА

- Сви стручни предмети
- Здравствено васпитање
- Наука о исхрани
- Ликовна култура
- Уметничко обликовање

Назив предмета:
Годишњи фонд часова:
Разред:

ИСТОРИЈА – изабране теме
70 или 66 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 држава и њеног развика 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 66 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 ратова (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 дворевима</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>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 за 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:
Годишњи фонд часова:
Разред:
Циљеви предмета:

ГЕОГРАФИЈА
70 или 66 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"> Генеza 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 или 66 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 <p>Оквирни број часова по темама</p>
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 опише 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 	
Заштита животне средине у Србији	<ul style="list-style-type: none"> Упознавање ученика са потребама 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>Рељеф-14 часова, Клима - 14 часова Хидрографија -14 часова Биљни свет - 8 часова Животињски свет-8 часова Заштита животне средине у Србији - 12 часова</p> <p>Уколико је број часова 66, 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:

ПСИХОЛОГИЈА
70 или 66 часова
Први или 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 (70/66 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 на рад: За постизање исхода користите симулације реалних радних ситуација. Препоручено је да ученици кроз играње улога осете важност своје улоге (вежбање самоодговорности) ▪ 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)	симулацијама радне ситуације у којима поменуте особине туристичког радника могу бити освешћене
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) 	<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 куварских производа <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
Комуникација	Стицање општих знања о комуникацији	<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. 	<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 10 часова • Психологија опхођења са гостима 20 часова • Психологија рекламе 10 часова
Психологија опхођења са гостима	Усвајање знања и вештина у опхођењу са гостом / корисником услуга	<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, срдачност, тактичност, љубазност, полетност, стрпљивост 	Уколико је број часова 66, наставник смањује број часова у темама према сопственој процени.

		<ul style="list-style-type: none"> • разликује 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:

ЛИКОВНА КУЛТУРА
70 или 66 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 итд.) 	<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 или 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 	<p>Оцењивање Вредновање остварености исхода вршити кроз:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. праћење остварености исхода 2. тестове знања
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, 	

Барок - боја	вежбање ликовног израза		Фонтана ди Треви)	<p>3. тестове практичних вештина</p> <p>Оквирни број часова по темама</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Увод у ликовне уметности и теорију форме 4 часа ▪ Стари век - Египат, Месопотамија, Персија – линије 8 часа ▪ Стари век - Античка Грчка - скулптура и пропорције, Рим – архитектура 8 часа ▪ Романика, Готика Византија,, светлост и сенка, мозаик 6 часа ▪ Српски средњи век, икона и фреска, национална орнаментика 10 часова ▪ Ренесанса, простор и перспектива, Барок – боја 8 часа ▪ Импресионизам и модерна уметност – ритам и динамика 8 часа ▪ Од кубизма до надреализма, формирање ликовне композиције 8 часа ▪ Савремена уметност – минимализам, оп арт, ликовни доживљаји 10 часова <p>Уколико је број часова 66, 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, оп 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. Група аутора, Историја уметности, Ларус

КОРЕЛАЦИЈА СА ДРУГИМ ПРЕДМЕТИМА

1. Уметничко обликовање
2. Историја
3. Стручни предмети

Назив предмета:
Годишњи фонд часова:
Разред:

ПОСЛОВНА ИНФОРМАТИКА У УГОСТИТЕЉСТВУ И ТУРИЗМУ
66 или 58 часа
Други или трећи

Циљеви предмета

1. Развој способности за примену 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 (70 или 66 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
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 објекатима, глобални преглед цртежа • Текст у графичком окружењу • Креирање једноставних и сложених менија помоћу програма за обраду цртежа (кувар, конобар) • Креирање дневних и свечаних менија помоћу програм за обраду цртежа (кувар, конобар) • Креирање стандардних и дневних јеловника помоћу 	<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

			<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 посластица помоћу програма за обраду цртежа (посластичар) • Креирање карти чајева помоћу програм за обраду цртежа (посластичар) • Штампa цртежа и слање помоћу електронске поште 	<p>редовно праћење индивидуалног 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>VirtualDub</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
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 • Обраду видео записа • Додавање наслова, прелаза и ефеката 	<ul style="list-style-type: none"> • 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 посластица по фазама <ol style="list-style-type: none"> 1. припремање намирница 2. припремање јела или посластица 3. чување јела или посластице до сервирања и 4. сервирање јела или посластице. <p>На пример, ученик креира презентацију неких фаза. Потребне мултимедијалне садржаје припремити раније. Презентацију снимити на CD или</p>
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 • Селекцију делова слике • Опсецање и манипулација деловима слике • Величину слике и подлоге, квалитет контраста и осветљења делова слике • Основне графички објекти • Рад са текстом, филтери, слојеви • Конверзију боја и формати за снимање слике, штампање слике 	<ul style="list-style-type: none"> • 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 посластица по фазама <ol style="list-style-type: none"> 1. припремање намирница 2. припремање јела или посластица 3. чување јела или посластице до сервирања и 4. сервирање јела или посластице. <p>На пример, ученик креира презентацију неких фаза. Потребне мултимедијалне садржаје припремити раније. Презентацију снимити на CD или</p>

<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) 	<p>DVD.</p> <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 10 часова Обрада цртежа на рачунару 12 часова Обрада видео и аудио записа 10 часова Обрада дигиталне фотографије на рачунару 12 часова Презентације 12 часова Интернет презентације 10 часова</p> <p>Уколико је број часова 58, 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 програм за креирање Интернет презентација 	<ul style="list-style-type: none"> описује 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 график 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

3. Клем, Н., Рачунарство и информатика за други разред гимназије, Завод за уџбенике и наставна средства, Београд 2006.
4. 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
66 или 58 часова
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 за коришћење 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 (66 или 58 часова) <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
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, наратија) 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:

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 са исеченим деловима слике 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"> Типови формата за снимање слика на рачунару Обсецање (crop) и исецање елемената слика (lasso, magic wand, selections...) 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>Практичну реализацију програма 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
Интернет презентације	<ul style="list-style-type: none"> Упознавање ученика са програмима за израду интернет презентација 	<ul style="list-style-type: none"> описе 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 страница 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 	<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 16 часова Презентација 10 часова Обрада слика на рачунару 10 часова Интернет презентацијен 20 часова Базе података 10 часова</p> <p>Уколико је број часова 58, наставник смањује број часова у темама према сопственој процени.</p>
Базе података	<ul style="list-style-type: none"> Упознавање ученика са базама података 	<ul style="list-style-type: none"> описе 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 	<ul style="list-style-type: none"> Концепт типови и примена база података Пројектовање базе података Креирање табела, форми, упита и извештаја 	

		<ul style="list-style-type: none">• направи упит• направи извештај		
--	--	---	--	--

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

Назив предмета:
Годишњи фонд часова:
Разред:
Циљеви предмета:

МАРКЕТИНГ У ТУРИЗМУ

66 или 58 часова

Други или трећи

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"> наводи дефиницију појма маркетинга разликује етапе развоја маркетинга познаје маркетинг оријентацију 	<ul style="list-style-type: none"> Појам маркетинга Развој маркетинга Маркетиншка 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"> наводи дефиницију туристичког тржишта познаје специфичности туристичког тржишта наводи дефиницију туристичке понуде и тражње познаје карактеристике туристичке понуде и тражње на задатом примеру истражује тржиште познаје појам „здрава конкуренција“ на задатом примеру сегментира тржиште 	<ul style="list-style-type: none"> Појам и особине туристичког тржишта Појам и специфичности туристичке понуде Појам и специфичности туристичке тражње Стратегија маркетинга у туризму Маркетинг методе истраживања тржишта Избор тржишта Сегментација 	<p>Облици наставе Предмет се реализује кроз следеће облике наставе:</p> <ul style="list-style-type: none"> теоријска настава (66 или 58 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 / кабинету
Инструменти маркетинг микса	<ul style="list-style-type: none"> Оспособљавање ученика за примену инструмената маркетинг микса 	<ul style="list-style-type: none"> наводи дефиницију туристичког производа познаје факторе креирања туристичког производа разликује фазе животног циклуса производа описује квалитетан туристички производ описује начин иновирања туристичког производа дефинише цену туристичког производа познаје факторе креирања цене познаје елементе промотивне политике разликује канале продаје познаје особине и значај добре локације 	<ul style="list-style-type: none"> Појам туристичког производа Фактори креирања туристичког производа Животни циклус производа Квалитет и иновирање туристичког производа Микс цене у туризму Микс презентације у туризму Директни и индиректни начини пласирања туристичког производа Инструменти маркетинг микса у сфери услуга - људи, процес и физички доказ Појам и значај локације 	<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</p> <ul style="list-style-type: none"> Увод у маркетинг у туризму 8 часова Туристичко тржиште и примена маркетинга 20 часова Инструменти маркетинг микса 20 часова Понашање потрошача у процесу куповине у туризму 10 часа Истраживање туристичког тржишта и формирање маркетиншке базе података 8 часа
Понашање потрошача у	<ul style="list-style-type: none"> Упознавање ученика са 	<ul style="list-style-type: none"> дефинише факторе који утичу на понашање људи као потрошача 	<ul style="list-style-type: none"> Основни фактори друштвеног окружења 	

процесу куповине у туризму	понашањем потрошача у куповини	<ul style="list-style-type: none"> • објасни основне фазе процеса одлучивања • анализира основне ризике при куповини услуге 	<ul style="list-style-type: none"> • Понашање потрошача 	Уколико је број часова 58, 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 реалном 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 путовањ, Савремена администрација, Београд, 1980.
5. К. Чачић, С. Унковић, О. Бакић, Савремени токови у туризму, Економски факултет, Београд, 1991.

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

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 КУВАР

Члан 1.

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

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 Кувар може да изводи:

1. Основе угоститељства

Маркетинг у туризму:

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

2. Здравствено васпитање:

- доктор медицине;
- професор биологије.

3. Ликовна култура

Уметничко обликовање:

- иста врста образовања прописана Правилником за предмет Ликовна уметност.

4. 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.

5. Пословна информатика у туризму и угоститељству Рачунарство и информатика 2:

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

6. Услуживање јела:

- 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 – комерцијалист угоститељства који је стекао и образовање за техничара услуживања или конобара;
- виши стручни радник организатор у угоститељству, одсек или смер услуживање.
- Економиста за туризам и угоститељство, одсек ресторатерство, смер услуживање.

7. Националне кухиње

- 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. Хигијенски стандарди у куварству

Угоститељска понуда у куварству

Сировине у куварству

Термичка обрада

Салате и зимница

Фондови, бистре и густе супе:

Варива и прилози

Топла предјела

Готова јела

Хладна предјела

Јела по поруџбини и јела са жара

а) Кабинетске вежбе и практична настава:

- 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.

б) Практична настава:

- кувар - специјалиста.

9. Посластице у куварству:

а) Кабинетске вежбе и практична настава:

- виши стручни радник технологије куварства, односно технологије посластичарства;
- виши угоститељ, који је стекао и образовање за кулинарског техничара или куvara, односно за посластичарског техничара или посластичара;
- гастронолог;
- менаџер хотелијерства, смер гастрономија, односно посластичарство са пекарством;
- виши стручни радник комерцијалног угоститељства, који је стекао и образовање за посластичарског техничара или посластичара, односно за кулинарског техничара или куvara;
- виши стручни радник угоститељске струке - занимање кулинарство;
- виши угоститељ – гастронолог;
- наставник практичне наставе кулинарства – посластичарства, који је стекао и образовање за кулинарског техничара или куvara, односно за посластичарског техничара или посластичара;
- виши стручни радник организатор пословања у угоститељству, који је стекао и образовање за посластичарског техничара или посластичара, односно за кулинарског техничара или куvara.

б) Практична настава:

- Кувар - специјалиста;
- Посластичар - специјалиста.

Члан 4.

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

Број: 110-00-120/2/07-02
У Београду, 2. августа 2007. године

МИНИСТАР

др Зоран Лончар