# ПОДРУЧЈЕ РАДА:ТРГОВИНА, УГОСТИТЕЉСТВО И ТУРИЗАМ

Садржај

[ПОДРУЧЈЕ РАДА:ТРГОВИНА, УГОСТИТЕЉСТВО И ТУРИЗАМ 1](#_Toc525473079)

[Први разред 4](#_Toc525473080)

[А1: ОБАВЕЗНИ ОПШТЕОБРАЗОВНИ ПРЕДМЕТИ 4](#_Toc525473081)

[Српски језик и књижевност 4](#_Toc525473082)

[Страни језик 11](#_Toc525473083)

[Физичко васпитање 14](#_Toc525473084)

[Математика 19](#_Toc525473085)

[Рачунарство и информатика 22](#_Toc525473086)

[Хемија 26](#_Toc525473087)

[Географија 30](#_Toc525473088)

[Б: ИЗБОРНИ ПРЕДМЕТИ 34](#_Toc525473089)

[Грађанско васпитање 34](#_Toc525473090)

[Верска настава 34](#_Toc525473091)

[А2: ОБАВЕЗНИ СТРУЧНИ ПРЕДМЕТИ 34](#_Toc525473092)

[Здравствена култура 34](#_Toc525473093)

[Основе туризма и угоститељства 39](#_Toc525473094)

[Куварство 44](#_Toc525473095)

[Исхрана 50](#_Toc525473096)

[Професионална пракса 51](#_Toc525473097)

[ОБАВЕЗНИ ОБЛИЦИ ОБРАЗОВНО ВАСПИТНОГ РАДА 54](#_Toc525473098)

[Час одељенског старешине 54](#_Toc525473099)

[Допунска настава 54](#_Toc525473100)

[Додатна настава 54](#_Toc525473101)

[Други разред 55](#_Toc525473102)

[А1: ОБАВЕЗНИ ОПШТЕОБРАЗОВНИ ПРЕДМЕТИ 56](#_Toc525473103)

[Српски језик и књижевност 56](#_Toc525473104)

[Страни језик 59](#_Toc525473105)

[Физичко васпитање 62](#_Toc525473106)

[Математика 66](#_Toc525473107)

[Екологија и заштита животне средине 69](#_Toc525473108)

[Б: ИЗБОРНИПРЕДМЕТИ 70](#_Toc525473109)

[Грађанско васпитање 70](#_Toc525473110)

[Верска настава 70](#_Toc525473111)

[А2: ОБАВЕЗНИСТРУЧНИПРЕДМЕТИ 70](#_Toc525473112)

[Куварство 70](#_Toc525473113)

[Економика туристичких и угоститељских предузећа 75](#_Toc525473114)

[Туристичка географија 77](#_Toc525473115)

[Професионална пракса 78](#_Toc525473116)

[Изборни предмети према програму образовног профила 82](#_Toc525473117)

[Пословна информатика у туризму и угоститељству 82](#_Toc525473118)

[Ликовна култура 84](#_Toc525473119)

[Музичка култура 92](#_Toc525473120)

[ВЕЗНИ ОБЛИЦИ ОБРАЗОВНОВАСПИТНОГ РАДА 94](#_Toc525473121)

[Час одељенског старешине 94](#_Toc525473122)

[Допунска настава 94](#_Toc525473123)

[Географија 94](#_Toc525473124)

[Додатна настава 94](#_Toc525473125)

[Географија 94](#_Toc525473126)

[Трећи разред 95](#_Toc525473127)

[А1: ОБАВЕЗНИ ОПШТЕОБРАЗОВНИ ПРЕДМЕТИ 96](#_Toc525473128)

[Српски језик и књижевност 96](#_Toc525473129)

[Физичко васпитање 99](#_Toc525473130)

[Математика 104](#_Toc525473131)

[Историја 106](#_Toc525473132)

[Социологија са правима грађана 109](#_Toc525473133)

[Б: ИЗБОРНИПРЕДМЕТИ 111](#_Toc525473134)

[Грађанско васпитање 111](#_Toc525473135)

[Верска настава 111](#_Toc525473136)

[А2: ОБАВЕЗНИ СТРУЧНИ ПРЕДМЕТИ 111](#_Toc525473137)

[Куварство 111](#_Toc525473138)

[Националне кухиње 114](#_Toc525473139)

[Основе услуживања 117](#_Toc525473140)

[Предузетништво 119](#_Toc525473141)

[Изборни предмети према програму образовног профила 122](#_Toc525473142)

[Психологија у туризму 122](#_Toc525473143)

[Маркетинг у туризму и угоститељству 124](#_Toc525473144)

[Општа туристичка географија 125](#_Toc525473145)

[ОБАВЕЗНИ ОБЛИЦИ ОБРАЗОВНО ВАСПИТНОГ РАДА 128](#_Toc525473146)

[Час одељенског старешине 128](#_Toc525473147)

[Допунска настава 128](#_Toc525473148)

[Додатна настава 128](#_Toc525473149)

# Први разред

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | | I РАЗРЕД | | | | | | |
| недељно | | | годишње | | | |
| Т | В | ПН | Т | В | ПН | Б |
| А1: ОБАВЕЗНИ ОПШТЕОБРАЗОВНИ ПРЕДМЕТИ | | | 11 | 2 |  | 374 | 68 |  |  |
| 1. | | Српски језик и књижевност | 3 |  |  | 102 |  |  |  |
| 2. | | Страни језик | 2 |  |  | 68 |  |  |  |
| 3. | | Физичко васпитање | 2 |  |  | 68 |  |  |  |
| 4. | | Математика | 2 |  |  | 68 |  |  |  |
| 5. | | Рачунарство и информатика |  | 2 |  |  | 68 |  |  |
| 6. | | Хемија | 1 |  |  | 34 |  |  |  |
| 7. | | Географија | 1 |  |  | 34 |  |  |  |
| А2: ОБАВЕЗНИ СТРУЧНИ ПРЕДМЕТИ | | | 6 | 12 |  | 204 | 408 |  | 90 |
| 8. | | Здравствена култура | 2 |  |  | 68 |  |  |  |
| 9. | | Основе туризма и угоститељства | 2 |  |  | 68 |  |  |  |
| 10. | | Куварство |  | 12 |  |  | 408 |  | 60 |
| 11. | | Исхрана | 2 |  |  | 68 |  |  |  |
| 12. | | Професионална пракса |  |  |  |  |  |  | 30 |
| Б: ИЗБОРНИ ПРЕДМЕТИ | | | 1 |  |  | 34 |  |  |  |
| 1. | Грађанско васпитање / Верска настава | | 1 |  |  | 34 |  |  |  |
| **2.** | Изборни предмети према програму образовног профила | |  |  |  |  |  |  |  |
| Укупно А1+А2+Б | | | 18 | 14 |  | 612 | 476 |  | 90 |
| Укупно | | | 32 | | | 1178 | | | |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | I РАЗРЕД часова | II РАЗРЕД часова | III РАЗРЕД часова | УКУПНО часова |
| Час одељенског старешине | 68 | 64 | 60 | 192 |
| Додатни рад \* | до 30 | до 30 | до 30 | до 120 |
| Допунски рад \* | до 30 | до 30 | до 30 | до 120 |
| Припремни рад \* | до 30 | до 30 | до 30 | до 120 |

# А1: ОБАВЕЗНИ ОПШТЕОБРАЗОВНИ ПРЕДМЕТИ

Српски језик и књижевност

**Циљеви**

Циљеви наставе српског језика и књижевности јесу проширивање и продубљивање знања о српском језику, српској и светској књижевности; развијање љубави према књизи и читању, унапређивање читалачких вештина; оспособљавање за интерпретацију уметничких текстова; упознавање репрезентативних дела српске и светске књижевности, историјских токова књижевности, књижевних родова и врста, књижевнотеоријских појмова; образовање и васпитање ученика као слободне, креативне, културне личности; јачање критичке свести; оплемењивање укуса ученика, снажење инетересовања за књижевност, уметност и културу; унапређивање језичке и функционалне писмености; развијање комуникативних способности.

**Задаци**

У оквиру наставе српског језика ученици треба да:

* овладају знањима о српском књижевном језику;
* разумевају језик као систем, усвајају лингвистичка знања и појмове;
* што више развију способности кориштења матерњег језика у комуникацији са другима, у писменом и усменом изражавању;
* поштују и негују матерњи језик, традицију и културну баштину свог народа, али и националних мањина, етничких заједница и других народа;
* унапређују културу дијалога, са развијањем толеранције (уважавање расних, националних, језичких – дијалекатских, верских, родних и узрасних разлика).

У оквиру наставе књижевности ученици треба да:

* стекну хуманистичко и књижевно образовање на најбољим делима српске и светске културне баштине, њихове ауторе, поетске и естетске вредности;
* негују и развијају читалачке компетенције и интерпретацијске вештине, помоћу којих ће упознавати репрезентативна књижевна дела, читати их у доживљајној и истраживачкој улози;
* поуздано се служе стручном литературом и другим изворима сазнања;
* развијају литерарне афинитете и постану читаоци рафинираног естетског укуса, који ће умети на истраживачки, стваралачки и активан начин читају књижевна дела свих жанрова, вреднују их, говоре о њима и поводом њих;
* усвоје хуманистичке ставове, уверења и систем вредности;
* оспособе се за поуздано морално просуђивање, определе се за свако добро и осуду нечовештва, свих видова агресивног и асоцијалног понашања;
* развијају врлине емпатије, разборитости, мудрости, жеље за самоусавршавањем.

У оквиру наставе културе изражавања ученици треба да:

* теоријска знања о језичким појавама и првописној норми успешно примењују у пракси;
* развијају умења у писменом и усменом изражавању;
* усавршавају говорење, писање и читање, као и неговање културе дијалога;
* успешно се служе разним облицима казивања и одговарајућим функционалним стиловима у различитим говорним ситуацијама;
* савладају страхове од јавног наступа, говора пред групом људи;
* успешно исказују своје мисли и осећања, оставрују различите комуникативне циљеве.

план рада за ПРВО ПОЛУГОДИШТЕ

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **редни број** | наставна тема | **број часова** | | | | **исходи (ученик ће бити у стању да):** | **наставне јединице** | **стандарди постигнућа** |
| **о** | **у** | **п** | **в** |
| 1. | **Књижевност:**   * Увод у проучавање књижевног дела * Књижевност старог века * Средњовековна | 27 | 3 | 2 | 2 | -разликује врсте уметности и њихова изражајна средства  -објасни појам и функцију књижевности као  уметности и однос књижевности и других уметности  -наведе научне дисциплине које се баве проучавањем књижевности  -увиђа разлику између усмене и писане књижевности  -разликује књижевне родове и врсте  -одреди тему, мотив, сиже, фабулу, лик и идеју у књижевном делу  -износи своје утиске и запажања о књижевном делу,  тумачи његове битне чиниоце и вреднује га  -објасни значај митологије за античку књижевност и развој европске културе  -наведе имена аутора, називе обрађених дела и  класификује их по културама којима припадају, књижевним родовима и врстама  -објасни универзалне поруке књижевности старог века  -наведе најзначајније споменике јужнословенске  културе, језик, писмо и век у ком су настали  -именује ауторе и дела  -разуме поетику жанрова средњовековне  књижевности  -лоцира обрађене текстове у историјски контекст  -објасни значај средњовековне књижевности за  српску културу | -Свет уметности, уметничко дело, уметник, уметнички доживљај  -Приступ уметничком делу (појмови). Стеван Раичковић *Септембар*  -Појам и назив књижевности. Јован Дучић *Звезде*  -Књижевност и друге уметности  -Рецепција књижевног дела. Десанка Максимовић *Селице*  *-*Усмена и писана књижевност. Компаративна анализа: *Виша је гора од горе* – *Девојакчка молба*  *-*Народна лирска песма *Сунце се девојком жени*  -Народна приповетка *Дјевојка бржа од коња*  -Улога књижевне уметности у друштву. Иво Андрић *О причи и причању*  -Сумерско-вавилонска књижевност *Еп о Гилгамешу* (одломак)  -Софокле *Антигона*  -Хеленска књижевност Хомер *Илијада* (одломак)  -Хебрејска књижевност *Библија* (Легенда о потопу)  -*Библија* (Страдање и васкрсење Христово)  -Књижевност старог века – тематски родови и врсте  -Почеци словенске писмености. Црноризац Храбар *Слово о писменима*  -Рад Ћирила и Методија  -Словенска писма, развој књижевног језика  -Најстарији спомменици јужнословенске културе  -Средњовековна књижевност код Срба  -Свети Сава *Житије светог Симеона* (одломак)  -Свети Сава у народном предању  -Свети Сава као просветитељ  -Јефимија *Похвала кнезу Лазару*  *-*Деспо Стефан Лазаревић *Слово љубве*  *-*Процена остварености исхода (тест) | 2.СЈК.3.2.1.  2.СЈК.3.2.2.  2.СЈК.3.2.3.  2.СЈК.3.2.4.  2.СЈК.3.2.5.  2.СЈК.3.2.6.  2.СЈК.3.2.7.  2.СЈК.3.2.8.  2.СЈК.3.2.9. |
| 2. | **Језик:**   * Општи појмови о језику Књижевни језик * Фонетика с фонологијом * Правопис | 12 | 1 | 1 | 1 | -објасни функцију језика и појам језичког знака  -разуме природу модерног књижевног  (стандардног) језика  -наведе фазе развоја књижевног језика до 19. века  -наведе дисциплине које се баве проучавањем језичког система  - правилно изговара гласове и акценте књижевног језика  -разликује гласовне алтернације  - уме да се служи правописом  -примени знања о гласовним алтернацијама у  складу са језичком нормом  -примени употребу великог и малог слова у складу са језичком нормом | -Општи појмови о језику (место језика у људском друштву,  битна својства језика, језик и комуникација)  -Општи појмови о књижевном стандардном језику  -Српски језик и његово место у породици језика  -Језички систем и науке које се њиме баве  -Књижевни језици код Срба до 19. в.  -Фонетика и фонологија  -Фонема-одлике  -Гласовне алтернације  -Акценти књижевног језика  -Главне норме писања великог и малог слова  -Подела речи на слогове, подела речи на крају реда | 2.СЈК.3.1.1.  2.СЈК.3.1.2.  2.СЈК.3.1.3.  2.СЈК.3.1.4.  2.СЈК.3.1.5. |
| 3. | **Култура изражавања** |  |  | 8 |  | -опише стања, осећања, расположења, изрази  ставове, донесе закључке у усменом и писаном изражавању  -разликује функционалне стилове  -препозна и примени одлике разговорног и  књижевноуметничког функционалног стила  -попуњава формуларе, уплатнице, захтеве и  слично у складу са језичком нормом | -Језичке вежбе  -Стилске вежбе  -Врсте функционалних стилова (одлике)  -Научни, административни и публицистички функционални стил  -Разговорни и књижевноуметнички стил  -Писмени задаци  -Домаћи задаци | 2.СЈК.3.3.1.  2.СЈК.3.3.2.  2.СЈК.3.3.3.  2.СЈК.3.3.4.  2.СЈК.3.3.5.  2.СЈК.3.3.6.  2.СЈК.3.3.7. |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **с в е г а:** | **39** | **4** | **11** | **3** |  |  |  |

**план рада за ДРУГО ПОЛУГОДИШТЕ**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **редни број** | наставна тема | **број часова** | | | | **исходи (ученик ће бити у стању да):** | **наставне јединице** | **стандарди постигнућа** |
| **о** | **у** | **п** | **в** | 2.СЈК.3.2.1.  2.СЈК.3.2.2.  2.СЈК.3.2.3.  2.СЈК.3.2.4.  2.СЈК.3.2.5.  2.СЈК.3.2.6.  2.СЈК.3.2.7.  2.СЈК.3.2.8.  2.СЈК.3.2.9. |
| 1. | **Књижевност:**   * Народна * Хуманизам и ренесанса * Барок и класицизам | 18 | 8 | 2 | / | -разликује лирске, епске и лирско-епске песме  -уочи одлике усмене уметности речи  (колективност, варијантност, формулативност)  -процењује етичке вредности изнете у делима народне књижевности  -тумачи ликове, битне мотиве, фабулу, сиже,  композицију и поруке у одабраним делима  -упореди уметничку интерпретацију стварности и историјске чињенице  -наведе најзначајније представнике и њихова дела  -објасни значење појмова хуманизам и ренесанса  -наводи и на обрађеним делима образлаже одлике  епохе  -упореди вредности средњег века са вредностима  хуманизма и ренесансе  -наведе особености барока и класицизма  и њихове представнике у  књижевности  -препозна на обрађеним делима одлике барока и класицизма  -направи паралелу у обради истих мотива у европској и српској књижевности | -Врсте народне књижевности и њен значај  -Лирске народне песме *Српска дјевојка,* *Диоба Јакшића*  -Епске народне песме *Марко пије уз Рамазан вино*, *Кнежева вечера*, *Ропство Јанковић Стојана*, *Бој на Мишару*  -Хуманизам и ренесансау Европи и јужнословенским земљама (поетика, представници)  -Данте Алигијери *Божанстваена комедија* (Пакао)  -Франческо Петрарка *Канцонијер* (избор)  -Шекспир *Ромео и Јулија*  -Сервантес *Дон Кихот* (одломци)  -Марин Држић *Новела од Станца*  -Џоре Држић *Горчије жалости јесу ли гди кому*  -Шишко Менчетић *Први поглед*  -Књижевност барока и класицизма  -Молијер *Тврдица*  -Иван Гундулић *Осман* (1. и 8. певање) |
| 2. | **Језик:**   * Фонетика с фонологијом * Морфологија са творбом речи * Синтакса * Лексикологија * Правопис | 4 | 2 | 2 | 2 | -правилно изговара гласове и акценте књижевног језика  -разликује гласовне алтернације  - одреди врсту речи и граматичке категорије  -употреби у усменом и писаном изражавању  облике речи у складу са језичком нормом  -препозна просте, изведене и сложене речи  -препозна основне принципе творбе речи  - одреди синтаксичке јединице у реченици  -препозна типове зависних, независних реченица и напоредних конструкција  - препозна и одреди вредност лексеме  -користи речнике српског језика  -- уме да се служи правописом и основним принципима правописа  -примени знања о гласовним алтернацијама у  складу са језичком нормом | -Јотовање  -Гласовна алтернација о:е  -Морфологија-врста морфема  -Морфолофија-промена речи  -Творба речи  -Процена остварености исхода  -Комуникативна и предикатска реченица  -Лексикологија, реч и лексема  -Речници српског језика  -Основни принципи правописа српског језика | 2.СЈК.3.1.1.  2.СЈК.3.1.2.  2.СЈК.3.1.3.  2.СЈК.3.1.4.  2.СЈК.3.1.5. |
| 3. | **Култура изражавања** | 2 | / | 8 | / | -опише стања, осећања, расположења, изрази  ставове, донесе закључке у усменом и писаном изражавању | -Језичке вежбе  -Стилске вежбе  -Писмени задаци  -Домаћи задаци | 2.СЈК.3.3.1.  2.СЈК.3.3.2.  2.СЈК.3.3.3.  2.СЈК.3.3.4.  2.СЈК.3.3.5.  2.СЈК.3.3.6.  2.СЈК.3.3.7. |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **с в е г а:** | 24 | 10 | 12 | 2 |  |  |  |

Страни језик

**Енглески језик**

Образовни профил: **Kувар, први разред (68 часова)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наставни садржај** | **Број часова обраде** | **Број часова утврђив.** | **Укупан број часова** |
| Communication | 6 | 5 | 11 |
| The Big Time | 6 | 5 | 11 |
| Home and Family | 5 | 5 | 10 |
| Body and Soul | 6 | 6 | 12 |
| The world ahead | 6 | 5 | 11 |
| Strucnatematika | 5 | 4 | 9 |
| Pismenizadaci-2 | / | 4 | 4 |
| Укупно | 34 | 34 | 68 |

**Циљ:**

Циљ наставе енглеског језика је стицање, проширивање и продубљивање знања и умења у свим језичким активностима, упознавање културног наслеђа створеног на овом страном језику и оспособљавање за даље образовање и самообразовање.

**Општи стандарди:**

Кроз наставу страних језика ученик богати себе упознајући другог, стиче свест о значају сопственог језика и културе у контакту са другим језицима и културама. Ученик развија радозналост, истраживачки дух и отвореност према комуникацији са говорницима других језика.

**Задаци наставе енглеског језика су:**

- да ученици у току школовања усвоје говорни језик у оквиру нових речи и израза укључујући и терминологију значајну за дату струку,

- да негују правилан изговор и интонацију уз обраћање посебне пажње на оне ритмичке и прозодијске схеме које су битне у усменом изражавању;

- да разумеју говор (непосредно и путем медија) и спонтано се изражавају у оквиру теме из свакодневног живота и општих тема струке, уз исказивање личног става и расположења;

- да овладају техником информативног читања, разумеју сложеније језичке структуре у тексту и упознају особености језика струке читањем текстова везаних за теме из области дате струке;

- да даље савлађују основе ортографије ради коректног писменог изражавања у оквиру усвојене лексике и језичких структура

- да развијају разумевање писаног стручног текста, писање резимеа, налаза, извештаја и оспособљавају се за њихову усмену интерпретацију; стичу нова сазнања о карактеристикама земаља и народа чији језик уче, њиховог начина живота и обичаја;

- да се оспособљавају за вођење разговора о нашој земљи, њеним природним лепотама, културним и историјским тековинама;

- шире своју општу културу, развијају међукултурну сарадњу и толеранцију и своје интелектуалне способности;

- оспособљавају се за даље образовање и самообразовање у области језика и струке коришћењем речника, лексикона и друге приручне литературе.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **ТЕМА** | **ЦИЉ** | **ИСХОДИ**  По завршетку теме ученик ће бити у стању да: | **ОБАВЕЗНИ И ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ ПОТЕМАМА** |
| **Communi-**  **cation** | Ученици:  - дају информације везане за личне податке,  -правилно именују државе и националности;  -усвајају речи везане за начине комуникације међу људима;  -именују предмете;  -владају вокабуларом који се односи на дату тему;  -усвајају садашње време (просто и трајно)  -пишунеформални е-mail | * Разуме реченице, питања и упутстваизсвакодневногговора (краткаупутстваизговоренаспоро и разговетно) * разумеопштисадржајкраћих, прилагођенихтекстова (рачунајући и стручне) посленеколикослушањаилиузпомоћвизуелнихефеката (наупутствима, ознакама, етикетама) * употребљаваједноставнеизразе иреченицедабипредставиосвакодневне, себиблискеличности. активности, ситуације и догађаје * састављакратактекст о одговарајућојтеми * пишекраткепорукерелевантнезапосао | * Интересантне животне приче и догађаји * Садашње просто и трајно време * Значење речи, тражење и давање информација * Примање кратких телефонских порука * Модални глаголи- can, can’t, be able to * Медији * писањенеформалног е-mailа |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **The**  **Big**  **time** | Ученици:  - могу да комуницирајуо свакодневним активностима, приватном животу и школским предметима;  -формирају врсте речинастале од истог корена;  -користе прошла времена *(Past simple/Past continuous);*  - слушају и идентификују поменуте тачке  -спајају наслове са пасусима  -разговарају користећи слике  -читају и траже специфичне инфор  мације | * Разуме реченице, питања и упутстваизсвакодневногговора (краткаупутстваизговоренаспоро и разговетно) * разумеопштисадржајкраћих, прилагођенихтекстова (рачунајући и стручне) посленеколикослушањаилиузпомоћвизуелнихефеката (наупутствима, ознакама, етикетама * Поставља једноставна питања у вези са познатим теамама * Користи садржаје медијске продукције (штампани медији, аудио или видео записи, интернет итд. | * Интересантне животне приче и догађаји * Прошло просто и трајно време * Значење речи, тражење и давање информација * Изражавање предности, давање предлога * Члан- одређени и неодређени * Медији * писањебиографије |
| **Home and**  **Family** | Ученици:  - могу да комуницирају о породици и да описују људе;  -владају вокабуларом и придевима везанимза односе у породици;  - изражавају припадност;  -владају употребом релативних заменица у реченици;'  -Правилно употребљавају поређење придева  - разумеју суштину и детаље прочитаног текста (*multiple matching, true/false*);  - ефикасно комуницирају о чињеницама везаним за породице (*family statistics*);  - договарају се о активностима | * разумеопштисадржајкраћих, прилагођенихтекстова (рачунајући и стручне) посленеколикослушањаилиузпомоћвизуелнихефеката (наупутствима, ознакама, етикетама) * употребљаваједноставнеизразе иреченицедабипредставиосвакодневне, себиблискеличности. активности, ситуације и догађаје * Поставља једноставна питања у вези са познатим теамама * Користи садржаје медијске продукције (штампани медији, аудио или видео записи, интернет итд. * На једноставан начин се споразумева са саговорником који говори споро и разговетно | '-уче и увежбавају изразе и речи које се односе на породице и описивање особа*;*  -свакодневни догађаји из живота  - уче изражавање припадности (*Possessive ‘s)*;  - усвајају поређење придева и релативне заменице  - читају текст, бирају понуђене одговоре и одговарају на питања тачно/нетачно;  -разговарају о породицама; |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Body and**  **Soul** | * Разумевање прочитаног текста   - развијање језичких вештина: слушање, читање, говор, писање у оквиру теме  функције (описивање догађаја, осећања, описивање свиђања и несвиђања, слагања и неслагања )  - стицање и примена знања о језику (предлози са byи, *Present perfect*)  - упознавање са елементима енглеске мултикултуре  - развијање вештина комуникације, размене мишљења, договарања, решавања проблема, закључивања | * разумеопштисадржајкраћих, прилагођенихтекстова (рачунајући и стручне) посленеколикослушањаилиузпомоћвизуелнихефеката (наупутствима, ознакама, етикетама) * употребљаваједноставнеизразе иреченицедабипредставиосвакодневне, себиблискеличности. активности, ситуације и догађаје * Поставља једноставна питања у вези са познатим теамама * Користи садржаје медијске продукције (штампани медији, аудио или видео записи, интернет итд. * На једноставан начин се споразумева са саговорником који говори споро и разговетно | * • Интересантне животне приче и догађаји * Садашњи перфекат и прилози * Значење речи, тражење и давање информација * Изражавање свиђања и несвиђања, слагања и неслагања * Медији * писањенеформалног писма |
| **The World Ahead** | - развијају језичке вештине: слушање, читање, говор, писање у оквиру теме о географским карактеристикама  - активирају и развијају речник (географски појмови, континенти, активности на отвореном )  - изражавају комуникативне функције (давање мишљења, тражење информација)  - стичу и примењују знања о језику (употреба придева и њихово поређење  - упознају и упоређују елементе културе –национални паркови (стране и своје земље)  - пишу разгледницу | * разумеопштисадржајкраћих, прилагођенихтекстова (рачунајући и стручне) посленеколикослушањаилиузпомоћвизуелнихефеката (наупутствима, ознакама, етикетама) * употребљаваједноставнеизразе иреченицедабипредставиосвакодневне, себиблискеличности. активности, ситуације и догађаје * Поставља једноставна питања у вези са познатим теамама * Користи садржаје медијске продукције (штампани медији, аудио или видео записи, интернет итд. * На једноставан начин се споразумева са саговорником који говори споро и разговетно | * Интересантне животне приче и догађаји * читање разноврсних аутентичних текстова * анализирање изражавања будућег времена на различите начине и примена знања у контексту * размена информације о догађајима кроз предвиђања, тражење информација о будућности) * писање разгледнице   ) |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Strucnatematika** | Разумевањепрочитаногтекста  Разумевањенаслух  Усменапродукција  Писменапродукција | Занимања, описи послова и задужења у домену угоститељства  • Врсте угоститељских објеката и описи услуга у угоститељству • Прибор и опрема за рад у угоститељском објекту • Врсте намирница, јела и посластица  • Храна по регијама, одлике националних кухиња и обичаја у исхрани. • Начин сервирања хране и посластица • Мере одржавања хигијене и квалитета • Читање, праћење и вођење прописане документација у домену струке • Пословна комуникација у писменом и усменом облику на страном језику (телефонирање, уговарање састанака, потврђивање или одбијање резервације или поруџбине, рекламације и др.) | * Матсријали, средства,сировине и производи * Алати, машине и уређаји у струци * Припрема. производња и контролапроизводногпроцсса * Мерезаштите и очувањарадне и животнесредине * Праћењеновина у областиструке * Пословнакомуникацијанастраном језику релевантна за струку * Храна и здравље (навике у исхрани, карактеристичнајела и пића у земљамасвета) |

Физичко васпитање

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

Посебни циљеви предмета:

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

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Ред.број наставне теме | | НАСТАВНА ТЕМА | | Број часова по теми | | Број часова | | | | | |
| За обраду | Репродукти-вног типа | | Верифика-  тивног типа | Осталих типова часа | |
| 1. | | Провера физичких способности (иницијално тестирање) | | 10 | | - | - | | 9 | 1 | |
| 2. | | Развој антрополошког простора | | 8 | | 7 | 1 | | - | - | |
| 3. | | Атлетика | | 14 | | 7 | 6 | | 1 | - | |
| 4. | | Спортска гимнастика са елементима акробатике: Вежбе на справама и тлу | | 18 | | 10 | 7 | | 1 | - | |
| 5. | | Спортска игра (Рукомет) | | 9 | | 4 | 4 | | 1 | - | |
| 5. | | Провера физичких способности(финално тестирање) | | 5 | | - | - | | 5 | - | |
| 6. | | Систематизација градива | | 4 | | - | 3 | | - | 1 | |
|  | | Укупно: | | 68 | | 28 | 21 | | 17 | 2 | |
| ТЕМА | | ЦИЉ | | *ИСХОДИ По завршетку теме ученик ће бити у стању да:* | | | ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ ПО ТЕМАМА | | |
| • Здравствена култура и физичка активност, као основа за реализовање постављених циљева и исхода; | | • Унапређивање и очување здравља; • Утицај на правилно држање тела (превенција постуралних поремећаја); | | • Препозна везе између физичке активности и здравља; • Објасни карактеристике положаја тела, покрета и кретања у професији за коју се школује и уочи оне, које могу имати негативан утицај на његов раст, развој; • Одабере и изведе вежбе обликовања и вежбе из корективне гимнастике, које ће превентивно утицати на могуће негативне утицаје услед рада у одабраној професији; | | | • Вежбе обликовања (јачања, лабављење и растезање); • Вежбе из корективне гимнастике; • Провера стања моторичких и функционалних способности; | | |
| • Развој моторичких и функционалних способности човека, као основа за реализовање постављених циљева и исхода; | | • Развој и усавршавање моторичких способности и теоријских знања неопходних за самостални рад на њима; | | • Именује моторичке способности које треба развијати, као и основна средства и методе за њихов развој; • Примени адекватна средства (изводи вежбе) за развој и усавршавање моторичких способности из: вежби обликовања, атлетике, гимнастике, пливања и спортских игара за развој: снаге, брзине, издржљивости, гипкости, спретности и окретности; | | | • Вежбе снаге без и са малим теговима (до 4 кг.); • Трчање на 60 м и 100 м; • Трчање на 800 м ученице и 1000 м ученици; • Вежбе растезања (број понављања и издржај у крајњем положају), • Полигони спретности и окретности и спортске игре; • Аеробик; | | |
| • Усвајање знања, умења и вештина из спортских грана и дисциплина као основа за реализовање постављених циљева и исхода;  • Атлетика;  • Спортска гимнастика: (Вежбе на справама и тлу);  • Спортска игра (по избору);  • Физичка, односно спортска активност: у складу са могућностима школе. | | • Стицање моторичких умења (вештина) и теоријских знања неопходних за за њихово усвајање; • Мотивација ученика за бављењем физичким активностима; • Формирање позитивног психосоцијалних образаца понашања; • Примена стечених умења, знања и навика у свакодневним условима живота и рада; • Естетско изражавање покретом и доживљавање естетских вредности покрета и кретања; • Усвајање етичких вредности и подстицање вољних особина ученика; • Повезивање моторичких задатака у целине;  • Увођење ученика у организовани систем припрема за школска такмичења, игре, сусрете и манифестације; • Развијање елемената ритма у препознавању целина: рад-одмор; напрезање-релаксација; убрзање-успоравање; • Избор спортских грана, спортско-рекреативних или других кретних активности као трајног опредељења за њихово свакодневно упражњавање; | | • Кратко опише основне карактеристике и правила атлетике, гимнастике и спортске гране - дисциплина које се уче; • Демонстрира технику дисциплина из атлетике и гимнастике (вежби на справама и тлу) које - поседује вештину, технику и тактику спортске игре као и вежбе из осталих програмом предвиђених садржаја • Детаљније опише правила спортске гране за коју показује посебан интерес - за коју школа има услове; • Објасни због којих је карактеристика физичког васпитања важно, да активно учествује у процесу наставе и да самостално спроводи одређен програм физичке и спортске активности; • Жели да се бави физичким, односно спортским активностима, пошто сагледава (детектује) позитивне карактеристике физичке и спортске активности - њихове позитивне утицаје на здравље, дружење и добро расположење; • Сагледа негативне утицаје савременог начина живота (пушење, дрога, насиље, деликвентно понашање) и буде свестан да је физичким, односно спортским активностима могуће предупредити негативне утицаје; • Комуницира путем физичких односно спортских активности са својим друговима и ужива у дружењу и контактима; • Доводи у везу свакодневни живот и способност за учење и практичан рад са физичким, односно спортским активностима и правилном исхраном; • самостално бира физичку, односно спортску активност и изводи је у окружењу у коме живи; • Објасни да покрет и кретање, без обзира на то којој врсти физичке, односно спортске активности припада, има своју естетску компоненту (лепота извођења, лепота доживљаја); • Ужива у извођењу покрета и кретања; • Наводи основне олимпијске принципе и примењује их на школским спортским такмичењима и у слободном времену; • Препозна нетолерантно понашање својих другова и реагује на њега, шири дух пријатељства, буде истрајан је у својим активностима. • Се правилно односи према окружењу у коме вежба, рекреира се и бави се спортом, што преноси у свакодневни живот; • Учествује на школском такмичењу и у систему школских спортских такмичења. | | | • АТЛЕТИКА У свим атлетским дисциплинама треба радити на развијању основних моторичких особина за дату дисциплину;  *Трчања:* Усавршавање технике трчања на кратке и средње стазе: - 100 м ученици и ученице;  - 800 м ученици и ученице;- штафета 4 x 100 м ученици и ученице  Вежбање технике трчања на средњим стазама умереним интезитетом и различитим темпом у трајању од 5 до 10 мин.  Крос: јесењи и пролећни  - 800 м ученице,  - 1000 м ученици. *Скокови:* Скок удаљ техником увинућа  Скок увис леђном  *Бацања:* Бацање кугле, једна од рационалних техника (ученице 4 кг, ученици 5 кг). Спровести такмичења у одељењу, на резултат, у свим реализованим атлетским дисциплинама.  • СПОРТСКА ГИМНАСТИКА: ВЕЖБЕ НА СПРАВАМА И ТЛУ Напомене: - Наставник формира групе на основу умења (вештина) ученика стечених после основне школе: основни, средњи и напредни ниво - Наставник олакшава, односно отежава програм на основу моторичких способности и претходно стечених умења ученика.  *1. Вежбе на тлу* За ученике и ученице: - вага претклоном и заножењем и спојено, одразом једне ноге колут напред; - став на шакама, издржај, колут напред; - два повезана премета странце удесно и улево; - за напредни ниво премет странце са окретом за 180о и доскоком на обе ноге ("рондат") *2. Прескок* За ученике коњ у ширину висине 120 цм; за ученице 110 цм: - згрчка; - разношка - за напредни ниво: склонка *3. Кругови* За ученике /дохватни кругови/: - из мирног виса вучењем вис узнето, спуст у вис стражњи, издржај, вучењем вис узнето, спуст у вис предњи. За ученице /дохватни кругови/: - уз помоћ суножним одскоком наскок у згиб, њих у згибу /уз помоћ/; спуст у вис стојећи *4. Разбој* За ученике /паралелни разбој/: *-* из њиха у упору, предњихом саскок са окретом за 180° (окрет према притци); *-* њих у упору, у зањиху склек, предњихом упор, зањих у упору, у предњиху склек За ученице /двовисински разбој или једна притка вратила/: наскок у упор на н/п, премах једном ногом до упора јашућег, прехват у потхват упорном руком (до предножне) и спојено одножењем заножне премах и саскок са окретом за 90° (одношка), завршити боком према притци. *5. Вратило* За ученике /дохватно вратило/:- суножним одривом узмак; ковртљај назад у упору предњем; саскок замахом у заножење (зањихом). *6. Греда* За ученице /висока греда/: - залетом и суножним одскоком наскок у упор, премах одножно десном; окрет за 90°, упором рукама испред тела преднос разножно; ослонцем ногу иза тела (напреднији ниво: замахом у заножење) до упора чучећег; усправ, усправ, ходање у успону са докорацима, вага претклоном, усклон, саскок пруженим телом (чеоно или бочно у односу на справу) 7. Коњ са хватаљкама За ученике: - премах одножно десном напред замах улево, замах удесно, замах улево и спојено премах левом напред; премах десном назад, замах улево, замах удесно и спојено одножењем десне, саскок са окретом за 90о улево до става на тлу, леви бок према коњу.  Школско такмичење (одељење, школа): актив наставника физичког васпитања бира справе на којима ће се ученици такмичити. За напредније ученике: састави из система школских спортских такмичења и учешће на вишим нивоима школских такмичења. Минимални образовни захтеви: За ученике: наставни садржаји из програма вежби на тлу, прескока, једне справе у упору и једне справе у вису;  За ученице: наставни садржаји из програма вежби на тлу, прескока, греде и двовисинског разбоја.  • СПОРТСКА ИГРА (по избору)  • Понављање и учвршћивање раније обучаваних елемената игре;  • Даље проширивање и продубљавање техничко-тактичке припремљености ученика у складу са изборним програмом за дату игру. На основу претходних умења у техници и тактици наставник планира конкретне садржаје из спортске игре; • Актив наставника, према програму који сам доноси (из програма трећег разреда (програм по избору ученика) у складу са могућностима школе, организује наставу за коју ученици покажу посебно интересовање; • Препорука: уколико је могуће, организовати наставу пливања (посебно обуку за непливаче). | | |

Математика

|  |  |
| --- | --- |
| 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 објеката и њихови узајамни односи и трансформације; 5. Разумевање функционалних зависности, њихово представљање и примена; 6. Развијање систематичности, уредности, прецизности, темељности, истрајности, критичности у раду. |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| ТЕМА | ЦИЉ | ИСХОДИ По завршетку теме ученик ће бити у стању да: | ОБАВЕЗНИ И ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ ПО ТЕМАМА | НАЧИН ОСТВАРИВАЊА ПРОГРАМА |
| РЕАЛНИ БРОЈЕВИ | • Проширивање знања о скупу реалних бројева • Упознавање са појмовима апсолутна и релативна грешка | • разликује различите записе бројева из скупова N, Z, Q, и те бројеве приказује на бројној правој и пореди их.  • разликује основне подскупове скупа реалних бројева (N, Z, Q, I) и уочава релације NcZcQcR, IcR • израчуна вредност једноставног рационалног бројевног израза поштујући приоритет рачунских операција и употребу заграда • одреди апсолутну вредност реалног броја и графички интерпретира на бројевној оси • заокругли број на одређени број децимала • одреди апсолутну и релативну грешку | • Преглед бројева, операције са реалним бројевима • Апсолутна вредност реалног броја • Приближна вредност реалних бројева, правила заокругљивања • Апсолутна и релативна грешка | На почетку теме ученике упознати са циљевима и исходима наставе, односно учења, планом рада и начинима оцењивања.  Облици наставе Предмет се реализује кроз следеће облике наставе: • теоријска настава (68 часова).  Место реализације наставе • Настава се реализује у учионици или кабинету за математику.  Препоруке за реализацију наставе • образложити циљ предмета, начин и критеријум оцењивања; • неопходна предзнања поновити уз максимално ангажовање ученика; • подстицати ученике на размишљање и самостално закључивање; • примењивати разноврсне облике и методе рада, како би се подстакла активност ученика; • инсистирати на прецизности, тачности, систематичности и уредности у раду; • упућивати ученике на претраживање различитих извора и примену савремених технологија. |
| ПРОПОРЦИОНАЛНОСТ | • Проширивање знања о пропорцијама и процентном рачуну • Оспособљавање за примену пропорција и процената на решавање реалних проблеме | • израчуна одређен део неке величине • одреди непознате чланове просте пропорције • прошири или скрати размеру и примени је у решавању проблема поделе • препозна директну или обрнуту пропорционалност две величине, примени је при решавању једноставних проблема и прикаже графички • одреди непознату главницу, проценат или процентни износ | • Размера и пропорција • Директна и обрнута пропорционалност • Прост сразмерни рачун • Рачун поделе  • Процентни и промилни рачун |
| РАЦИОНАЛНИ АЛГЕБАРСКИ ИЗРАЗИ | • Проширивање знања о полиномима • Разумевање поступка растављања полинома на чиниоце и одређивања НЗС и НЗД полинома | • сабира, одузима и множи полиноме • примени дистрибутивни закон множења према сабирању и формуле за квадрат бинома и разлику квадрата, збир и разлику кубова при трансформацији полинома • растави полином на чиниоце • одреди НЗД и НЗС полинома • трансформише једноставнији рационални алгебарски израз | • Полиноми • Растављање полинома на чиниоце • НЗД и НЗС полинома • Трансформације рационалних алгебарских израза | • Реални бројеви: садржаје о грешкама повезати са стручним предметима, израчунавати апсолутну и релативну грешку конкретних мерења.  • Пропорционалност: користити што више конкретних примера из живота и струке (рецептуре за одређене прехрамбене производе, енергетска вредност оброка и сл).  • Рационални алгебарски изрази: тежиште треба да буде на разноврсности идеја, сврси и суштини трансформација полинома и алгебарских разломака, а не на раду са компликованимизразима.  • Геометрија: инсистирати на прецизности, уредности и правилној терминологији.  • Линеарне једначине и неједначине: истаћи повезаност између аналитичког и графичког приказа функције. Садржаје повезати са одговарајућим садржајима хемије и примерима из свакодневног живота.  Оцењивање Вредновање остварености исхода вршити кроз: 1. усмену проверу знања; 2. писмену провера знања; 3. тестове знања; 4. активност на часу. |
| ГЕОМЕТРИЈА | • Обнављање основних појмова у геометрији • Проширивање знања о троугловима и четвороугловима | • разликује основне и изведене геометријске појмове  • разликује међусобни однос углова (суседни, упоредни, унакрсни, комплементни, суплементни)  • наведе и примени везе између углова са паралелним (или нормалним крацима)  • наведе и примени релације везане за унутрашње и спољашње углове троугла • дефинише појмове симетрала дужи, симетрала угла, тежишна дуж и средња линија троугла • конструише симетралу дужи, симетралу угла и висину троугла • конструише значајне тачке троугла • наведе својство тежишта • наведе основне релације у једнакокраком, односно једнакостраничном троуглу • разликује врсте четвороуглова и њихове особине • наведе ставове о паралелограму и уме да их примени • наведе особине специјалних паралелограма • формулише Талесову теорему и примени је на поделу дужи на н једнаких делова | • Геометријски појмови и везе између њих • Троугао • Значајне тачке троугла • Четвороугао • Талесова теорема |
| ЛИНЕАРНЕ ЈЕДНАЧИНЕ И НЕЈЕДНАЧИНЕ | • Проширивање знања о линеарној једначини, неједначини и функцији  • Оспособљавање за анализу графика функције и његову примену • Примена знања о линеарним једначинама, системима и неједначинама на реалне проблеме | • дефинише појам линеарне једначине • реши линеарну једначину • примени линеарну једначину на решавање проблема • реши једначину које се своди на линеарну једначину • дефинише појам линеарне функције • прикаже аналитички, табеларно и графички линеарну функцију • реши линеарну неједначину и графички прикаже скуп решења • реши систем линеарних једначина са две непознате | • Линеарна једначина и њене примене • Линеарна функција и њен график • Линеарна неједначина • Систем линеарних једначина | Оквирни број часова по темама • Реални бројеви 8 часова; • Пропорционалност 11 часова; • Рационални алгебарски изрази 13 часова; • Геометрија 14 часова; • Линеарне једначине и неједначине 14 часова. За реализацију 4 писмена задатка са исправкама планирано је 8 часова. |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Редни број | Наставна тема | Број часова по теми | Обрада | Остали типови часова | Стандарди |
| 1. | Реални бројеви | 11 | 4 | 7 | 2.М.А.1.1.1. 2.М.А.1.1.2.  2.М.А.1.1.3. 2.М.А.2.1.1.  2.М.А.2.1.4. |
| 2. | Пропорционалност | 11 | 7 | 4 | 2.М.А.1.4.2.  2.М.А.2.4.2. |
| 3. | Полиноми и Рационални алгебарски изрази | 14 | 7 | 7 | 2.М.А.1.1.4.  2.М.А.2.1.5. |
| 4. | Основи геометрије | 17 | 9 | 8 | 2.М.А.1.2.1.  2.М.А.2.2.1. |
| 5. | Линеарна једначина и неједначина | 15 | 6 | 9 | 2.М.А.1.1.5.  2.М.А.1.1.6. |

Рачунарство и информатика

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

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| РАЗРЕД | НАСТАВА | | | | Професионална пракса | УКУПНО |
| Теоријска настава | Вежбе | Практична настава | Настава у блоку |
| И |  | 68 |  |  |  | 68 |

**2. ЦИЉЕВИ ПРЕДМЕТА:**

- Стицање знања, вештина и формирање вредносних ставова информатичке писмености неопходних за живот и рад у савременом друштву.

**3. НАЗИВ И ТРАЈАЊЕ МОДУЛА**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Ред. бр. | НАЗИВ МОДУЛА | Трајање модула (часови) |
| 1. | Основе рачунарске технике | 12 |
| 2. | Обрада текста | 16 |
| 3. | Табеларни прорачуни | 16 |
| 4. | Слајд - презентације | 10 |
| 5. | Интернет и електронска комуникација | 14 |

|  |  |
| --- | --- |
| Назив модула: | **Основе рачунарске технике** |
| Трајање модула: | **12 часова** |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **ЦИЉЕВИ МОДУЛА** | **ИСХОДИ МОДУЛА** По завршетку модула ученик ће бити у стању да: | **ОБАВЕЗНИ И ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ МОДУЛА** |
| Оспособљавање ученика за коришћење основних могућности рачунарског система | • класификује фазе историјског развоја рачунара • наведе примере употребе РС у свакодневном животу • дефинише појмове хардвера и софтвера • објасни Фон Нојманов модел рачунара • разликује јединице за меру количине података • разликује основне компоненте рачунара • разликује факторе који утичу на перформансе рачунара • разликује врсте софтвера • дефинише оперативни систем (ОС) и наводи његове главне функције • подешава радно окружење ОС • хијерархијски организује фасцикле и управља фасциклама и датотекама • разликује типове датотека • користи текст едитор оперативног система • црта помоћу програма за цртање у оквиру ОС • инсталира нови софтвер • компресује и декомпресује датотеке и фасцикле • обезбеђује заштиту рачунара од штетног софтвера • инсталира периферне уређаје • наводи примере и предности умрежавања рачунара • манипулише дељивим ресурсима у локалној мрежи • управља штампањем докумената • примењује здравствене и сигурносне мере заштите при коришћењу рачунара • објасни утицај коришћења рачунара на животну средину • примењује и поштује законска решења у вези са ауторским правима и заштитом података | • Историјски развој технологија за складиштење, обраду и пренос података • примена РС у разним областима људске делатности • блок-схема Фон Нојмановог модела рачунарског система • јединице за мерење количине податка (бит, бајт, редови величине) • основне компоненте рачунара и њихов утицај на перформансе рачунара • врсте и подела софтвера, главне функције ОС-а • подешавање радног окружења (позадина радне површине, сат, календар, језик тастатуре, резолуција монитора...) • концепти организације датотека и фасцикли • типови датотека • текст едитор цртање који постоји у саставу ОС-а • програм за цртање који постоји у саставу ОС-а • инсталација корисничког софтвера • програми за архивирање података • програми за заштиту рачунара од штетног софтвера • инсталација периферних уређаја • дељење ресурса у оквиру локалне мреже • подешавање параметара штампе • фактори који штетно утичу на здравље корисника рачунара, животну средину и мере за њихову минимизацију • врсте лиценци, ауторска права и заштита података |

|  |  |
| --- | --- |
| Назив модула: | **Обрада текста** |
| Трајање модула: | **16 часова** |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **ЦИЉЕВИ МОДУЛА** | **ИСХОДИ МОДУЛА** По завршетку модула ученик ће бити у стању да: | **ОБАВЕЗНИ И ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ МОДУЛА** |
| Оспособљавање ученика за рад са програмима за обраду текста | • подешава радно окружење програма за обраду текста  • управља текстуалним документима и чува их у различитим верзијама • креира и уређује текстуалне документе • креира и уређује табеле • уметне објекте у текст и модификује их • направи циркуларна писма • подешава параметре изгледа странице текстуалног документа • проналази и исправља правописне и словне грешке помоћу алата уграђених у програм за обраду текста • прегледа и штампа текстуални документ | • подешавање радног окружења (палете алатки, пречице, лењир, поглед, зум...) • рад са документима (отварање, снимање у различитим форматима и верзијама програма) • уношење текста (унос текста, симбола и специјалних карактера) • форматирање текста (слова, обликовање, индексирање, експонирање, боја, промена величине слова) • форматирање пасуса • стилови • креирање и форматирање табеле • уношење података и модификовање табеле • рад са објектима (уметање, копирање, премештање, промена величине...) • израда циркуларног писма, избор листе прималаца, уметање података, снимање и штампање • подешавање параметара изгледа странице документа (оријентација папира, величина, маргине, прелом, уређивање заглавља и подножја, аутоматско нумерисање страна) • исправљање правописних грешака, контролор правописа • прегледање документа пре штампања, штампање целог документа, појединачних страница и одређивање броја копија |

|  |  |
| --- | --- |
| Назив модула: | **Табеларни прорачуни** |
| Трајање модула: | **16 часова** |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **ЦИЉЕВИ МОДУЛА** | **ИСХОДИ МОДУЛА** По завршетку модула ученик ће бити у стању да: | **ОБАВЕЗНИ И ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ МОДУЛА** |
| Оспособљавање ученика за рад са програмом за табеларне прорачуне | • подешава радно окружење програма за табеларне прорачуне  • управља табеларним документима и чува их у различитим верзијама • уноси податке различитих типова - појединачно и аутоматски • измени садржаје ћелија • сортира и поставља филтере • манипулише врстама и колонама • организује радне листове • уноси формуле у ћелије • форматира ћелије • бира, обликује и модификује графиконе • подешава изглед странице за штампање табеларног документа • исправља грешке у формулама и тексту • прегледа и штампа табеларни документ | • подешавање радног окружења (палете алатки, пречице, лењир, поглед, зум...) • рад са документима (отварање, снимање у различитим форматима и верзијама програма) • уношење података (појединачни садржаји ћелија и аутоматске попуне) • мењање типа и садржаја ћелије • сортирање и филтрирање • подешавање димензија, преметање, фиксирање и сакривање редова и колона • додавање, брисање, премештање и преименовање радних листова • уношење формула са основним аритметичким операцијама, користећи референце на ћелије • функције за: сумирање, средњу вредност, минимум, максимум, пребројавање, заокруживање • логичке функције • копирање формула, релативно и апсолутно референцирање ћелија • форматирање ћелија (број децималних места, датум, валута, проценат, поравнање, прелом, оријентација, спајање ћелија, фонт, боја садржаја и позадине, стил и боја рама ћелије) • намена различитих типова графикона, приказивање података из табеле помоћу графикона • подешавање изгледа странице документа за штампање (оријентација папира, величина, маргине, прелом, уређивање заглавља и подножја, аутоматско нумерисање страна) • исправљање грешака у формулама и тексту • прегледање документа пре штампања, аутоматско штампање насловног реда, штампање опсега ћелија, целог радног листа, целог документа, графикона и одређивање броја копија |

|  |  |
| --- | --- |
| Назив модула: | **Слајд - презентације** |
| Трајање модула: | **10 часова** |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **ЦИЉЕВИ МОДУЛА** | **ИСХОДИ МОДУЛА** По завршетку модула ученик ће бити у стању да: | **ОБАВЕЗНИ И ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ МОДУЛА** |
| Оспособљавање ученика за израду слајд - презентација и њихово презентовање | • подешава радно окружење програма за израду слајд - презентације  • управља слајд - презентацијама и чува их у различитим форматима и верзијама • додаје и премешта слајдове • припреми презентацију у складу са правилима и смерницама за израду презентације • користи различите организације слајда • уноси и форматира текст на слајду • додаје објекте на слајд • уноси белешке уз слајд • подешава позадину слајда • користи и модификује готове дизајн - теме  • додаје и подешава анимационе ефекте објектима  • бира и подешава прелазе између слајдова • израђује интерактивне слајд презентације • разликује врсте погледа на презентацију • припрема за штампу и штампа презентацију • подешава презентацију за јавно приказивање; • припрема презентације за приказивање са другог рачунара • излаже слајд-презентацију | • подешавање радног окружења (палете алатки, пречице, лењир, поглед, зум...) • рад са документима (отварање, снимање у различитим форматима и верзијама програма) • додавање и манипулација слајдовима • основна правила и смернице за израду презентације (количина текста и објеката по слајду, величина и врста слова, дизајн...) • организација слајда: слајдови са текстом, табелама, дијаграмима и графиконима • форматирање текста  • додавање објеката на слајд (звук, филм....) • позадина слајда (боје, преливи, шрафуре, текстуре и слике) • дизајн - теме  • анимациони ефекти (врсте, подешавање параметара, анимационе шеме) • прелаз између слајдова • интерактивна презентација (хиперлинкови и акциона дугмад) • врсте погледа на презентацију • штампање презентације • подешавање презентације за јавно приказивање (ручно, аутоматски, у петљи...) • наступ презентера (положај презентера, вербална и невербална комуникација, савладавање треме...) |

|  |  |
| --- | --- |
| Назив модула: | **Интернет и електронска комуникација** |
| Трајање модула: | **14 часова** |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **ЦИЉЕВИ МОДУЛА** | **ИСХОДИ МОДУЛА** По завршетку модула ученик ће бити у стању да: | **ОБАВЕЗНИ И ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ МОДУЛА** |
| Оспособљавање ученика за коришћење Интернета и електронску комуникацију | • објасни појам и структуру Интернета • разликује начине повезивања рачунара са Интернетом • разликује Интернет - сервисе  • објасни појмове хипертекста и WWW • користи садржаје са веба (WWW - сервиса) • проналази садржаје на вебу помоћу претраживача • процењује садржаје са веба на критички начин • преузима садржаје са веба • комуницира путем електронске поште • разликује предности и недостатке електронске комуникације • користи разноврсне Интернет - сервисе • попуњава и шаље веб - базиране обрасце • објашњава појам електронског пословања • примени сервис "у облаку" • објашњава могуће злоупотребе Интернета • примењује безбедносне мере приликом коришћења Интернета • примењује правила лепог понашања на мрежи • поштује ауторска права за садржаје преузете са мреже | • историјски развој Интернета и структура • адресе и протоколи  • начини повезивања рачунара са Интернетом (предности и недостаци сваког од њих) • сервиси Интернета (WWW, електронска пошта, ФТП...)  • WWW, веб - прегледач (врсте, отварање и подешавање)  • коришћење претраживача (основно и напредно) • поузданост извора информација. • медијска писменост. • преузимање садржаја са веба (снимањем веб странице, копирањем садржаја са веб странице, преузимањем датотеке) • програми за електронску пошту ("веб - мејл" и програми за преузимање поште на локални рачунар) • радно окружење програма за електронску пошту • постављање адресе примаоца ("за", "копија", "невидљива копија") • пријем и слање електронске поште, без и са прилогом • напредне могућности програма за преузимање ел. поште (уређивање адресара, уређивање фасцикли, аутоматско сортирање поште...) • веб - обрасци разноврсне намене • електронско пословање у трговини и јавној управи • предности и недостаци електронске комуникације • социјалне мреже, форуми, системи за брзе поруке, системи за електронско учење... • рачунарски сервиси "у облаку", рад са текстом, табелама и датотекама. • безбедност деце на Интернету • безбедносни ризици коришћења електронске комуникације • правила лепог понашања у електронској комуникацији |

**КОРЕЛАЦИЈА СА ДРУГИМ ПРЕДМЕТИМА**

• Сви предмети

Хемија

|  |  |
| --- | --- |
| Циљеви предмета: | 1. Развој функционалног система хемијског знања као подршке за изучавање стручних предмета; 2. Разумевање односа између структуре супстанци, њихових својстава као и могућности њихове примене; 3. Разумевање природних појава и процеса и хемијског приступа у њиховом изучавању; 4. Развој хемијске научне писмености;  5. Препознавање, разумевање и примена хемијских знања у свакодневном животу и професионалном раду; 6. Разумевање корисности од хемијске производње и за одабрану струку; 7. Развој способности за сагледавање потенцијалних ризика, могућности превенције и мере заштите при хемијским незгодама у свакодневном животу и професионалном раду; 8. Развој одговорног става према коришћењу супстанци у свакодневном животу и у професионалном раду;  9. Развој комуникативности и спремности за сарадњу и тимски рад; 10. Развој одговорности, систематичности, прецизности и позитивног става према учењу; 11. Развој свести о сопственом знању и потреби за даљим професионалним напредовањем. |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| ТЕМА | ЦИЉ | *ИСХОДИ По завршетку теме ученик ће бити у стању да:* | ОБАВЕЗНИ И ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ ПО ТЕМАМА | НАЧИН ОСТВАРИВАЊА ПРОГРАМА |
| Структура супстанце | • Разумевање корпускуларног концепта грађе супстанци • Разумевање односа између структуре супстанци и њихових својстава • Разумевање утицаја међумолекулских сила на физичка својства супстанци | • објасни електронеутралност атома • разуме појам изотопа и примену изотопа  • разликује атом од јона • зна симболе елемената и формуле једињења • објасни узрок хемијског везивања атома • објасни типове хемијских веза • разликује јонску везу од ковалентне везе • разликује неполарну од поларне ковалентне везе • разуме да својства хемијских једињења зависе од типа хемијске везе • разуме појам релативне атомске масе и релативне молекулске масе • разуме појам количине супстанце и повезаност количине супстанце са масом супстанце  • зна квантитативно значење симбола и формула | • Грађа атома, атомски и масени број. Релативна атомска маса • Хемијски симболи и формуле  • Хемијска веза (јонска и ковалентна веза). Релативна молекулска маса | На почетку теме, ученике упознати са циљевима и исходима наставе, односно учења, планом рада и начином оцењивања.  Облици наставе Предмет се реализује кроз следеће облике наставе: • теоријска настава  • демонстрациони огледи  Место реализације наставе Теоријска настава се реализује у: • одговарајућем кабинету • специјализованој учионици • учионици |
| Дисперзни системи | • Разумевање односа између квалитативног састава дисперзног система и његових својстава • Разумевање односа између квантитативног односа компоненти раствора и његових својстава • Сагледавање значаја примене дисперзних система у свакодневном животу и професионалном раду | • разуме да су дисперзни системи смеше више чистих супстанци • разликује дисперзну фазу и дисперзно средство • објасни појам хомогене смеше • објасни везу између величина честица раствора и врсте раствора • зна појам и разуме примену аеросола, суспензија, емулзија и колоида • разуме утицај температуре на растворљивост супстанци • израчуна масени процентни садржај раствора • разуме појам количинске концентрације раствора | • Дисперзни системи • Растворљивост • Масени процентни садржај раствора • Количинска концентрација раствора  демонстрациони огледи: • припремање раствора познате количинске концентрације  • припремање раствора познатог масеног процентног садржаја  • размена енергије између система и околине  растварање амонијум-хлорида и натријум-хидроксида у води | Препоруке за реализацију наставе • неопходна предзнања поновити уз максимално ангажовање ученика • ново градиво обрадити увођењем што више примера из реалног живота и подстицати ученике на размишљање и самостално закључивање • у настави се изводе сви предвиђени демонстрациони огледи, како би ученици разумели значај хемијског експеримента као примарног извора знања и основног метода сазнавања у хемији • наставник бира примере и демонстрационе огледе у складу са потребама струке • прилагодити разматрање квантитативног аспекта хемијских реакција потребама образовног профила • упућивати ученике на претраживање различитих извора, применом савремених технологија за прикупљање хемијских података • указивати на корисност и штетност хемијских производа по здравље људи • указивати на повезаност хемије са техничко-технолошким, социо-економским и друштвеним наукама  Оцењивање Вредновање остварености исхода вршити кроз: • усмену проверу знања • писану проверу знања  Број часова по темама • Структура супстанце (4) • Дисперзни системи (3) • Хемијске реакције (5) • Хемија елемената и једињења (20) • Хемијски аспекти загађивања животне средине (2) |
| Хемијске реакције | • Разумевање концепта одржања материје кроз принципе одржања масе и енергије • Разумевање корпускуларног концепта у процесу одигравања хемијских реакција | • разуме да хемијска промена значи настајање нових супстанци, раскидањем старих и стварањем нових хемијских веза • разликује реакције синтезе и анализе  • напише једначине за хемијске реакције • примени и користи знања из стехиометријског израчунавања на хемијским једначинама • разликује егзотермне и ендотермне реакције  • зна факторе који утичу на брзину хемијске реакције  • разуме значај хемијске равнотеже за процесе из свакодневног живота • објасни појам електролита • разуме појам јаких и слабих електролита • прикаже електролитичку дисоцијацију киселина, база и соли хемијским једначинама • разликује киселу, базну и неутралну средину на основу пХ вредности раствора | • Хемијске реакције, хемијске једначине и квантитативни аспект хемијских реакција • Топлотни ефекти хемијских реакција • Брзина хемијске реакције и хемијска равнотежа  • Електролити и електролитичка дисоцијација киселина, база и соли • pH вредност  демонстрациони огледи:  кретање честица као услов за хемијску реакцију /реакција између гасовитог амонијака и гасовитог хлороводоника/ |
| Хемија елемената и једињења | • Разумевање односа структуре супстанци и њихових својстава • Сагледавање значаја примене елемената и једињења у професионалном раду и свакодневном животу • Разумевање значаја и примене елемената, једињења и легура у техничко-технолошким процесима | • разуме периодичну промену својстава елемената у ПСЕ • разликује метале, неметале и металоиде • зна карактеристична својства неметала: водоника, кисеоника, азота, угљеника, фосфора, сумпора, хлора и њихових важнијих једињења, као и њиховог ефекта на живи свет • зна карактеристична својства метала: натријума, калијума, магнезијума, калцијума, алуминијума и олова и њихових важнијих једињења, као и њиховог ефекта на живи свет • зна општа својства прелазних метала и њихових једињења и њихову примену у струци • објасни процесе оксидације и редукције као отпуштања и примања електрона • разуме шта је оксидациони број и како се одређује оксидациони број атома у молекулу • препознаје практичан значај електролизе  • препознаје примере корозије у окружењу  • зна својства атома угљеника у органским молекулима • познаје класификацију органских једињења (према структури и врсти хемијских веза) • зна како хемијска својства зависе од природе хемијске везе • зна хемијска својства органских једињења која имају примену у струци и свакодневном животу | • Преглед и опште карактеристике елемената 17, 16, 15, 14. и 13. групе ПСЕ  • Преглед и опште карактеристике елемената 1. и 2. групе ПСЕ • Опште карактеристике прелазних елемената и њихова практична примена  • Оксидо-редукциони процеси. Електролиза и корозија  • Угљоводоници - извор енергије • Органска једињења са кисеоником: алкохоли, карбонилна једињења, карбоксилне киселине и естри • Угљени хидрати • Липиди  • Протеини. Ензими  • Витамини  демонстрациони огледи: • реакција магнезијума и алуминијума са сирћетном киселином • дејство сирћетне киселине на предмете од бакра • припремање пенушавих освежавајућих пића • доказивање скроба раствором јода • растварање скроба у топлој и хладној води • згрушавање протеина лимунском киселином |
| Хемијски аспекти загађивања животне средине | • Развој одговорног става према коришћењу супстанци у свакодневном животу и професионалном раду • Разумевање и просуђивање начина одлагања и уништавања хемијских загађивача животне средине | • разуме и објасни штетно дејство неких супстанци на животну средину и здравље људи • зна најчешће изворе загађивања атмосфере, воде и тла • разуме и објасни значај пречишћавања • разуме значај правилног одлагања секундарних сировина | • Загађивање атмосфере, воде и тла • Извори загађивања • Пречишћавање • Заштита и одлагање секундарних сировина |

**КОРЕЛАЦИЈА СА ДРУГИМ ПРЕДМЕТИМА**

* Екологија и заштита животне средине  
  - Исхрана   
  - Здравствена култура

ОБРАЗОВНИ СТАНДАРДИ – **КУВАР**- **ПРВИ** РАЗРЕД

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Редни  број | Наставнатема | Бројчасовапотеми | Обрада | Осталитиповичасова | Стандарди |
|  | СТРУКТУРА  СУПСТАНЦИ | 4 | 3 | 1 | ХЕ. 1.1.1. ХЕ.1.1.2. ХЕ.1.1.6. ХЕ.2.1.2 ХЕ.2.1.6. |
|  | ДИСПРЕЗНИ СИСТЕМИ | 3 | 2 | 1 | ХЕ.1.1.3 ХЕ.1.1.4 ХЕ.2.1.3. |
|  | ХЕМИЈСКЕ РЕАКЦИЈЕ | 5 | 4 | 1 | ХЕ.1.1.5. ХЕ.1.1.7. ХЕ.1.1.8. |
|  | ХЕМИЈА ЕЛЕМЕНАТА И ЈЕДИЊЕЊА | 20 | 12 | 8 | ХЕ.1.1.1. ХЕ.1.1.2. ХЕ.1.1.9. ХЕ.1.2.1. ХЕ.1.2.3. ХЕ.1.3.1. ХЕ.1.3.2. ХЕ.1.3.4. ХЕ.1.4.1. ХЕ.1.4.2 ХЕ.2.2.3. ХЕ.2.2.4. ХЕ.2.3.1. ХЕ.2.4.1 |
|  | ХЕМИЈСКИ АСПРЕКТИ ЗАГАЂИВАЊА ЖИВОТНЕ СРЕДИНЕ | 2 | 1 | 1 | ХЕ.1.5.1. ХЕ.1.5.2 ХЕ.1.5.3. ХЕ.2.5.1. ХЕ.2.5.2 |

Географија

Циљеви учења

1. Уочавање и схватање корелативних односа између географије и других природних и друштвених наука;
2. Стицање нових актуелних знања о положају, месту и улози Србије на Балканском полуострву и југоисточној Европи;
3. Стицање нових и продубљених знања и објашњења о савременим географским појавама, објектима и процесима на територији Републике Србије;
4. Стицање нових актуелних знања о порасту, кретањима, структурним променама и територијалном размештају становништва;
5. Разумевање актуелне географске стварности наше земље и савременог света;
6. Развијање осећаја припадности својој нацији као делу интегралног света, изградња и неговање националног и културног идентитета у мултиетничком, мултикултуралном и мултиетничком свету;
7. Оспособљавање ученика да примењују географско знање и вештине у даљем образовном и професионалном развоју;
8. Оспособљавање ученика за одговорно опхођење према себи и окружењу и за активно учествовање у заштити, обнови и унапређењу животне средине.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Ред.  број | Назив теме | Број часова обраде | Број часова утврђивања | Укупан број часова |
| 1. | Увод | 1 | 1 | 2 |
| 2. | Савремене компоненте географског положаја Србије | 2 | 1 | 3 |
| 3. | Природни ресурси Србије и њихов економску географски значај | 4 | 2 | 6 |
| 4. | Становништво и насеља Србије | 3 | 2 | 5 |
| 5. | Привреда Србије | 1 | 1 | 2 |
| 6. | Регионалне целине Србије | 7 | 3 | 10 |
| 7. | Србија и савремени процеси у Европи и Свету | 4 | 2 | 6 |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ТЕМА | ЦИЉ | ИСХОДИ  По завршетку теме ученик ће бити у стљњу да: | ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ ПО ТЕМАМА |
| Увод | * Стицање знања о предмету проучавања, подели, значају и местугеографије у систему наука * Уочавање и схватање корелативних односа између географије и других природних и друштвених наука | * Дефинише предмет изучавања, значај развој и место географије у систему наука * Разликује природне и друштвене елементе географског простора и схвата њихове узајамне узрочно-последичне везе и односе * Одреди место географије у систему наука * Препозна значај и практичну примену географских сазнања | * Дефинише појам и фунције државних граница, разуме државно уређење Србије и познаје државна обележја: грб, заставу и химну |
| Савремене компоненте географског положаја Србије | * Проширивање знања о положају, месту и улози Србије на Балканском полуострву и југоисточној Европи * Уочавање општих географских карактеристика сагледавањем сложених друштвено – економских процеса и промена у југоисточној Европи на Балканском полуострвуи у нашој држави. | * Дефинише појам и фунције државних граница, разуме државно уређење Србије и познаје државна обележја: грб, заставу и химну * Објашњава на карти положај и величину територије Србије уз кратак опис битних карактеристика граница са суседним земљама; * Дефинише појам југоисточна Европа, лоцира на карти Балканско полуострво и идентификује његове опште географске карактеристике: физичке, културне и демографске * Анализира промене на политичкој карти Балканског полуострва: настанак и распад Југославије, стварање нових држава и облици њихове сарадње * Уочава предности и недостатке географског положаја Србије | * Објашњава на карти положај и величину територије Србије уз кратак опис битних карактеристика граница са суседним земљама; |
| Природни ресурси Србије и њихов економску географски значај | * Стицање нових и продубљених знања о природи Србије и њеном утицају на живот и привредне делатности људи * Сагледавање физичко-географских компонената простора Србије и разумевање њиховог значаја за живот људи и могућности развоја привреде | * Одреди у геолошком саставу Србије заступљеност стена различите старости, састава и порекла значајних за појаву руда и минерала * Лоцира у оквиру геотектонске структуре Србије велике целине: Српско-македонску масу, Карпато-балканиде, Унутрашње Динариде, Централне динариде и Панонску депресију и објасни њихов постанак (деловање унутрашњих тектонских и спољашњих сила) * Идентификује основне макро-целине рељефа Србије: Панонски басен и Планинску област * Одреди Планинску област и преглед громадних, карпатско-балканских, динарских планина и већих котлина * Објасни елементе и факторе климе, разликује климатске типове у Србији и њихове одлике * Направи преглед водног богатства Србије: одреди на карти развођа сливова, објасни постанак, поделу и значај језера и термоминералних вода * Закључује о економском значају вода за снабдевање насеља, наводњавање, производњу хидроенергије, пловидбу, рибарство и туризам * Дискутује о загађивачима, последицама и мерама заштите * Познаје утицај физичко-географских фактора на формирање типова вегетације и разноврсност животињског света панонске и планинске области Србије * Дефинише појам природне средине, предмет проучавањазаштите природе,значај заштите и унапређивања природе * Наведе елементе природне средине, загађиваче воде, ваздуха, земљишта; последицџе загађивања и мере заштите * Препозна појаве штетепо своје природно и културно окружење и активно учествује у њиховој заштити, обнови и унапређењу * Дефинише: парк природе, предео изузетних одлика, резерват природе, споменик природе и природне реткости | * Рељеф Србије * Клима, биљни и животињски свет (одлике и значај) * Воде и водни ресурси, састав и карактер тла * Заштићена природна добра у Србији и заштита, очување и унапређивање природе |
| Становништво и насеља Србије | * Проширивање знања о демографском развоју и распореду становништва у Србији * Уочавање демографских проблема и могућности њиховог превазилажења за свеукупни друштвено-економски развитак наше земље * Формирање савести о неговању националног и културног идентитета | * Опише антропогеографска обележја и историјско-географски континуитет насељавања Србије * Објасни кретање становништва и територијални размештај становништва у Србији * Укаже на промену броја становника Србије и наведе факторе који условљавају промене становништва * Уз помоћ графичких метода анализира основне демографске одлике; да их објашњава, врши предвиђања и изводи залључке * Дефинише појмове: наталитет, морталитет и природни прираштај * Дефинише појам миграцијеи разлиује типове и видове миграција * Објасни структуру становништва у Србији (биолошка, економска, социјална, национална) * Разликује појмове: националног, етничког и културног идентитета * Изгради став о једнаким правима људи без обзира на расну, верску и другу припадност * Објасни демографске проблеме и популациону политику у Србији * Објасни радне миграције у европске земље и именује државе и градове у којима има нашег становништва * Објасни исељавање нашег становништва на ваневропске континенте * Разликује фазе у исељавању Срба у прекоокеанске земље * Именује државе и градове у којима живи наше становништво | * Антропогеографска обележја; историјско географски континуитет насељавања Србије * Кретање и територијални размештај становништва (наталитет, морталитет и природни прираштај) * Миграције. Појам, значај, типовии и видови * Структура становништва: биолошка, економска, социјална, национална (етничка и расна) * Демографски проблеми и популациона политика у Србији * Постанак, развој и размештај насеља Србије * Подела насеља. Сеоска, градска, приградска и привремена |
| Привреда Србије | * Проширивање и продубљивање знања о привреди Србије и њеним основним карактеристикама | * Анализира утицај природних и друштвених чиниоца на условљеност развоја и размештаја привреде Србије и групише гране привреде по секторима * Анализира утицај природних и друштвених фактора на развој туризма, дефинише и неведе поделу туризма | * Основне карактеристике привреде Србије и место туризма у њој |
| Регионалне целине Србије | * Стицање и проширивање географских знања о регионалним целинама Србије и сагледавање њихових специфичности | * Дефинише појам регије и направи картографски преглед регионалних целина Србије * Лоцира на карти Србије границе Војводине и њених предеоних целина и препозна њене природне и друштвене одлике * Потврди на карти Србије границе Шумадије и Поморавља и наведе њихове природне и друштвене одлике * Препозна на карти Србије границе Западне Србије и опише њене природне и друштвене одлике * Покаже на карти Србије Старовлашко-рашку висију уз анализу њених природних и друштвених одлика * Лоцира на карти Србије границе Источне Србије и наведе њене природне и друштвене одлике * Препозна на карти Србије границе Јужног Поморавља и препозна његове природне и друштвене одлике * Потврди на карти Србије границе Косова и Метохије и дискутује о његовим природним и друштвеним одликама | * Војводина * Шумадија и Поморавље (западно и велико) * Западна Србија * Старовлашко-рашка висија * Источна Србија * Јужно Поморавље * Косово и Метохија |
| Србија и савремени процеси у Европи и Свету | * Стицање знања о савременим политичким и економским процесима у Европи и Свету који су услов за напредак свих земаља и народа * Стварање реалне слике о Србији у светским размерама и савременим међународним процесима | * Дефинише појмове: процес интеграције, демократска регионализација, глобализација * Објасни економске интеграције на Балкану и у југоисточној Европи и познаје мирољубиву политику Србије у међународним оквирима и на Балкану * Опише историјат развоја, наведе циљеве и дефинише проблеме унутар Уније * Објасни услове које Србија треба да испуни да би постала равноправна чланица заједнице * Опише историјат развоја УН, наведе циљеве и структуру организације и образложи приврженост Србије УН * Дефинише појам глобализације и разликује политичке, територијалне, акономске, културне и друге видове глобализације | * Сарадња Србије са другим државама и међународним организацијама * Европска унија – оснивање, чланице, циљеви, проблеми , фондови и њихова присупачност * Уједињене нације. Структура и међинародни значај. Србија и УН * Глобализација као светски процес |

# Б: ИЗБОРНИ ПРЕДМЕТИ

## Грађанско васпитање

У прилогу

## Верска настава

У прилогу

# А2: ОБАВЕЗНИ СТРУЧНИ ПРЕДМЕТИ

Здравствена култура

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

2. ЦИЉЕВИ ПРЕДМЕТА

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

3. НАЗИВ И ТРАЈАЊЕ МОДУЛА

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

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

|  |  |
| --- | --- |
| Назив модула: | Лична хигијена и хигијена физичке културе |
| Трајање модула: | 19 часова |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ЦИЉЕВИ МОДУЛА | ИСХОДИ МОДУЛА По завршетку модула ученик ће бити у стању да: | ОБАВЕЗНИ И ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ МОДУЛА | ПРЕПОРУЧЕНЕ АКТИВНОСТИ И НАЧИН ОСТВАРИВАЊА МОДУЛА |
| • Усвајање одговорности и доследности према личном здрављу и здрављу других; • Стицање знања о значају који лична хигијена има за очување и унапређење здравља; • Стицање знања о болестима које се преносе полним контактом; • Стицање знања о примени контрацептивних средстава; • Стицање знања о утицају атмосферских фактора, воде и физичке активности на очувању и унапређењу здравља. | • наведе деф. здравља СЗО; • објасни појам душевног и телесног здравља;  • наведе факторе који утичу на здравље; • објасни значај редовног лекарског прегледа; • одржава личну хигијену; • одабере здравствено исправна средства за одржавање личне хигијене; • одабере и употреби одговарајућу заштиту од болести које се преносе полним контактом; • одабере и употреби одговарајуће контрацептивно средство; • одабере адекватну одећу и обућу; • користи благодети воде, ваздуха и сунчевог зрачења у циљу унапређења здравља; • примени мере којима се штити од неповољног дејства сунчевог зрачења; • усвоји и планира дневне физичке активности као део здравог стила живота. | • Дефиниција здравља, концепт здравља; • Значај и принципи одржавања хигијене коже, слузокоже и аднекса; • Хигијенски захтеви средстава за одржавање личне хигијене; • Болести који настају услед неправилног одржавања личне хигијене; • Анатомија и физиологија полних органа; • Полно преносиве болести; • Сида; • Здравствени аспекти контрацепције и примене контрацептивних средстава; • Хигијенски и здравствени значај одеће и обуће; • Улога сунчевог зрачења, воде, ваздуха и физичке активности у очувању и унапређењу здравља; • Физичка активност као мера превенције обољења у различитим животним добима. | На почетку модула ученике упознати са циљевима и исходима наставе / учења, планом рада и начинима оцењивања.  Реализација наставе Модул се реализује кроз: • теоријску наставу (19 часова)  Место реализације наставе • учионица  Препоруке за реализацију наставе • активна настава;  • демонстрација; • рад у групама.  Оцењивање Вредновање остварености исхода вршити кроз: • праћење остварености исхода; • тестове знања; • активност на часу. |

|  |  |
| --- | --- |
| Назив модула: | Ментална хигијена |
| Трајање модула: | 10 часова |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ЦИЉЕВИ МОДУЛА | ИСХОДИ МОДУЛА По завршетку модула ученик ће бити у стању да: | ОБАВЕЗНИ И ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ МОДУЛА | ПРЕПОРУЧЕНЕ АКТИВНОСТИ И НАЧИН ОСТВАРИВАЊА МОДУЛА |
| • Стицање знања о значају очувања менталног здравља и упознавање са факторима који могу да наруше ментално здравље; • Стицање знања о ризичном понашању деце и адолесцената; • Стицање знања о болестима зависности и њиховој превенцији. | • примени мере којима се прилагођава утицајима средине и делује као стабилна и зрела личност; • примени мере којима се одупире факторима који нарушавају ментално здравље; • примени мере које подижу ниво психичке кондиције; • усвоји здрав стил живота, што значи да не постане зависан од никотина, алкохола и опојних дрога. | • Ментално здравље, однос телесног и менталног здравља, фактори који утичу на ментално здравље; • Специфичности менталног здравља код деце и омладине; • Стрес; • Болести зависности: пушење, наркоманија и алкохолизам; • Превенција болести зависности: пушење, наркоманија и алкохолизам. | На почетку модула ученике упознати са циљевима и исходима наставе / учења, планом рада и начинима оцењивања.  Реализација наставе Модул се реализује кроз: • теоријску наставу (10 часова)  Место реализације наставе • учионица  Препоруке за реализацију наставе • активна настава; • демонстрација; • групни рад.  Оцењивање Вредновање остварености исхода вршити кроз: • праћење остварености исхода; • тестове знања; • активност на часу. |

|  |  |
| --- | --- |
| Назив модула: | Хигијена исхране |
| Трајање модула: | 9 часова |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ЦИЉЕВИ МОДУЛА | ИСХОДИ МОДУЛА По завршетку модула ученик ће бити у стању да: | ОБАВЕЗНИ И ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ МОДУЛА | ПРЕПОРУЧЕНЕ АКТИВНОСТИ И НАЧИН ОСТВАРИВАЊА МОДУЛА |
| • Стицање знања о правилној исхрани; • Стицање знања о последицама неправилне исхране. | • објасни улогу хранљивих материја у организму; • објасни принципе правилне исхране;  • примени пирамиду исхране; • наведе последице неправилне исхране; | • Физиологија исхране; • Принципи правилне исхране и пирамида исхране; • Поремећаји понашања у исхрани; • Болести проузроковане неправилном исхраном. | На почетку модула ученике упознати са циљевима и исходима наставе / учења, планом рада и начинима оцењивања.  Реализација наставе Модул се реализује кроз: • теоријску наставу (9 часова)  Место реализације наставе • Учионица  Препоруке за реализацију наставе • активна настава; • демонстрација; • групни рад.  Оцењивање Вредновање остварености исхода вршити кроз: • праћење остварености исхода; • тестове знања; • активност на часу. |

|  |  |
| --- | --- |
| Назив модула: | Комунална хигијена |
| Трајање модула: | 7 часова |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ЦИЉЕВИ МОДУЛА | ИСХОДИ МОДУЛА По завршетку модула ученик ће бити у стању да: | ОБАВЕЗНИ И ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ МОДУЛА | ПРЕПОРУЧЕНЕ АКТИВНОСТИ И НАЧИН ОСТВАРИВАЊА МОДУЛА |
| • Стицање знања о позитивним и негативним утицајима спољне средине на здравље; • Стицање знања о значају воде за пиће, земљишта, атмосфере, аерозагађења и отпадних материја; • Стицање знања о зрачењима у животној средини. | • наведе како влага, атмосферски притисак, кретање ваздуха и температура утичу на здравље; • наведе како аерозагађење доводи до настанка болести; • опише значај хигијенски исправне воде за пиће и болести које се повезују са загађењем воде;  • наведе методе пречишћавања воде; • наведе методе хигијенског уклањања отпадних материја; • одлаже материјал за рециклажу у зависности од порекла. | • Састав атмосфере и аерозагађење; • Хигијенски, епидемиолошки, еколошки и здравствени значај воде за пиће; • Састав земљишта, кружење материје и мере заштите земљишта од загађења; • Зрачења у животној средини; • Хигијенски захтеви одлагања отпадних материја и вода;  • Рециклажа и њен значај за одрживи развој. | На почетку модула ученике упознати са циљевима и исходима наставе / учења, планом рада и начинима оцењивања.  Реализација наставе Модул се реализује кроз: • теоријску наставу (7 часова)  Место реализације наставе • Учионица  Препоруке за реализацију наставе • активна настава; • демонстрација; • групни рад.  Оцењивање Вредновање остварености исхода вршити кроз: • праћење остварености исхода; • тестове знања; • активност на часу. |

|  |  |
| --- | --- |
| Назив модула: | Хигијена рада |
| Трајање модула: | 7 часа |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ЦИЉЕВИ МОДУЛА | ИСХОДИ МОДУЛА По завршетку модула ученик ће бити у стању да: | ОБАВЕЗНИ И ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ МОДУЛА | ПРЕПОРУЧЕНЕ АКТИВНОСТИ И НАЧИН ОСТВАРИВАЊА МОДУЛА |
| • Стицање знања о дејству штетних нокси и других фактора у радној средини који доводе до нарушавања здравља; • Стицање знања о превенцији професионалних обољења и трауматизма. | • наведе факторе и штетне ноксе које утичу на здравље у радној средини; • објасни последице деловања штетних фактора у радној средини; • опише значај умора, замора и премора код појединих врста рада;  • примени хигијенске методе за обнављање радне способности; • примени превентивне мере у циљу очувања здравља и спречавања професионалних болести и професионалног трауматизма. | • Утицај радне средине и процеса рада на здравље; • Подела и значај штетних нокси радне средине; • Појава умора, замора и премора код појединих врста послова и хигијенске методе за обнављање радне способности; • Хигијенски захтеви рада за омладину, жене, инвалиде и стара лица; • Санитарно-хигијенски надзор услова у радној средини;  • Санитарно-хигијенски надзор запослених; • Превенција професионалних обољења и професионалног трауматизма. | На почетку модула ученике упознати са циљевима и исходима наставе / учења, планом рада и начинима оцењивања.  Реализација наставе Модул се реализује кроз: • теоријску наставу (7 часова)  Место реализације наставе • Учионица  Препоруке за реализацију наставе • активна настава; • демонстрација; • групни рад.  Оцењивање Вредновање остварености исхода вршити кроз: • праћење остварености исхода; • тестове знања; • активност на часу. |

|  |  |
| --- | --- |
| Назив модула: | Основе прве помоћи |
| Трајање модула: | 16 часова |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ЦИЉЕВИ МОДУЛА | ИСХОДИ МОДУЛА По завршетку модула ученик ће бити у стању да: | ОБАВЕЗНИ И ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ МОДУЛА | ПРЕПОРУЧЕНЕ АКТИВНОСТИ И НАЧИН ОСТВАРИВАЊА МОДУЛА |
| • Усвајање вештина за пружање помоћи лицима у бесвесном стању; • Стицање знања о кардиопулмоналној реанимацији и усвајање вештина у техници оживљавања;  • Усвајање вештина за практично пружање прве помоћи код крварења, рана и повреда зглобно-коштаног система; • Стицање знања о повредама изазваним физичким, хемијским и биолошким факторима. | • дефинише прву помоћ и разуме њен значај; • утврди стање свести, утврди постојање дисања, утврди постојање срчаног рада; • препозна различите нивое поремећаја свести и збрине п/о на одговарајући начин (сомноленција, сопор, кома); • постави п/о у бочни релаксирајући положај; • препозна престанак дисања и рада срца; • изводи кардиопулмоналну реанимацију;  • заустави крварење различитим методама; • правилно збрине рану; • препозна знаке повреда зглобова и костију; • изврши имобилизацију појединих телесних сегмената; • препозна различите термичке повреде и на одговарајући начин збрине различите термичке повреде; • пружи адекватну прву помоћ код повреда електрицитетом; • препозна хемијска оштећења организма и збрине их на адекватан начин; • пружи прву помоћ код биолошких повреда. | • Појам, циљеви, задаци и значај прве помоћи; • Појам, узроци и класификација поремећаја свести; • Појам и циљеви кардиопулмоналне реанимације; • Крварења - врсте и последице и методе привремене хемостазе; • Ране и поступак са ранама; • Имобилизација - појам, циљеви, правила имобилизације и средства за имобилизацију; • Повреде изазване дејством високе температуре на организам: топлотни удар, сунчаница, опекотине; • Повреде електрицитетом: повреде електричном струјом и удар грома; • Хемијске опекотине; • Тровање алкохолом, лековима и психоактивним супстанцама; • Биолошке повреде: ујед змија и других животиња, убоди инсеката (пчела, оса, стршљен, шкорпион, паук, крпељ); • Алергијске реакције. | На почетку модула ученике упознати са циљевима и исходима наставе / учења, планом рада и начинима оцењивања.  Реализација наставе Модул се реализује кроз: • теоријску наставу (16 часова)  Место реализације наставе • кабинет  • учионица  Препоруке за реализацију наставе • значај благовремено пружене прве помоћи илустровати са што више примера; • приказати ученицима филм са овом тематиком;  • организовати рад у паровима или групи;  • активна настава; • демонстрација; • групни рад.  Оцењивање Вредновање остварености исхода вршити кроз: • усмено излагање; • тестове знања; • активност на часу; • праћење рада; • самостални рад;  • праћење остварености исхода. |

**КОРЕЛАЦИЈА СА ДРУГИМ ПРЕДМЕТИМА, ОДНОСНО МОДУЛИМА**

- Биологија;  
- Хемија;  
- Физика.

Основе туризма и угоститељства

Циљевипредмета:

-разумевањеосновнихпринципаиорганизацијетуризма

-схватањетуристичкеиндустрије

-упознавањеученикасаугоститељством, његовимкарактеристикамаизначајем

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Редни  број | Назив модула | | | Трајање модула | | | | | |
| Број часова обраде | Број часова утврђивања | | | Укупан број часова | |
| 1. | | Појмовне основе туризма | 4 | | | 2 | | 6 | |
| 2. | | Облици видови и функције туризма | 3 | | | 3 | | 6 | |
| 3. | | Туристичко тржиште | 4 | | | 4 | | 8 | |
| 4. | | Нови трендови у туризму | 4 | | | 4 | | 8 | |
| 5. | | Угоститељство | 3 | | | 2 | | 5 | |
| 6. | | Услуге у угоститељству | 3 | | | 2 | | 5 | |
| 7. | | Угоститељске пословне јединице | 10 | | | 10 | | 20 | |
| 8. | | Кадрови у угоститељству | 3 | | | 2 | | 5 | |
| 9. | | Узансе у угоститељству | 3 | | | 2 | | 5 | |
| 37 | | | | 31 | | 68 |

1. Назив модула:Појмовне основе туризма

Трајање модула: 6

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Циљеви модула | Исходи модула  по завршетку модула ученик ће бити у стању да: | Препоручени садржаји модула: |
| Упознавање ученика са основним појмовима из туризма | -наведи дефиницију појмова:туризам, туриста  -описује туристичке потребе и мотиве | -појам, значај и циљеви туризма  -дефинисање потрошача у туризму  -туристичке потребе и мотиви |

1. Назив модула:Облици, видови и функције туризма

Трајање модула: 6

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Циљеви модула | Исходи модула: по завршетку модула ученик ће бити у стању да: | Обавезни и препоручени садржаји модула: |
| -упознавање ученика са видовима, облицима и функцијама туризма | -разликује облике туризма  -описује видове туризма  -разликује привредне и непривредне функције туризма | -облици туризма  -врсте туризма  -функције туризма |

1. Назив модула: Туристичко тржиште

Трајање модула: 8

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Циљеви модула | Исходи модула: по завршетку модула ученик ће бити у стању да: | Обавезни и препоручени садржаји модула: |
| -упознавање ученика са карактеристикама туристичког тржишта | -дефинише туристичко тржиште  -познаје карактеристике туристичког тржишта  -описује специфичности туристичке тражње и понуде | -појам туристичког тржишта  -карактеристике туристичког тржишта  -специфичности туристичког тржишта  -специфичности туристичке понуде |

1. Назив модула: Нови трендови у туризму

Трајање модула: 8

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Циљеви модула | Исходи модула: по завршетку модула ученик ће бити у стању да: | Обавезни и препоручени садржаји модула: |
| Упознавање ученика са савременим туристичким кретањима | -наведи нове трендове у туризму  -упознаје посебне групе потрошача  -упознаје хотелске и ресторанске ланце | -најважнији правци усмеравања туристичке тражње  -нови потрошачки трендови у туризму  -појава посебних група потрошача  -хотелски резервациони системи |

1. Назив модула: Угоститељство

трајање модула: 5

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Циљеви модула | Исходи модула: по завршетку модула ученик ће бити у стању да: | Обавезни и препоручени садржаји модула: |
| Упознавање ученика са појмом угоститељства и његовим значајем | -наведи дефиницију угоститељства  -опште основне компоненте угоститељства  -објасни значај угоститељства | -појам угоститељства  -основне компоненте угоститељства  -задаци и значај угоститељства |

1. Назив модула: Услуге у угоститељству

Трајање модула: 5

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Циљеви модула | Исходи модула: по завршетку модула ученик ће бити у стању да: | Обавезни и препоручени садржаји |
| Оспособљавање ученика да прилагоде угоститељске услуге жељама и потребама гостију | -објасни појам угоститељских услуга  -описује квалитет угоститељских услуга  -разликује врсте угоститељских услуга | -појам угоститељских услуга  -карактеристике угоститељских услуга  -подела угоститељских услуга |

1. Назив модула: Угоститељске пословне јединице (УПЈ)

Трајање модула: 20

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Циљеви модула | Исходи модула: по завршетку модула ученик ће бити у стању да: | Обавезни и препоручени садржаји модула: |
| Оспособљавање ученика да разликују угоститељске пословне јединице | -наведи дефиницију УПЈ  -разликује врсте УПЈ  -наводи врсте и категорије хотела и хотелске услуге  -описује пословање у ресторану и осталим врстама УПЈ за исхрану и пиће | -појам угоститељских пословних јединица  -врсте УПЈ  -УПЈ за сместај  -хотелске услуге  -врсте и категорије хотела  -остале врсте УПЈ за смештај  -УПЈ за исхрану и пиће  -ресторан  Остале врсте УПЈ за исхрану и пиће |

1. Назив модула: Кадрови у угоститељству

Трајање модула: 5

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Циљеви модула | Исходи модула: по завршетку модула ученик ће бити у стању да: | Обавезни и препоручени садржаји модула: |
| Упознавање ученика са значајем и структуром кадрова | -да објасни улогу и значај кадрова у угоститељству  -да наведе компоненте способности радника у угоститељству | -значај рада у угоститељству  -структура кадрова у угоститељству  -компоненте радне способности угоститељских радника |

1. Назив модула: Узансе у угоститељству

Трајање модула: 5

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Циљеви модула | Исходи модула: по завршетку модула ученик ће бити у стању да: | Обавезни и препоручени садржаји модула: |
| Упознавање ученика са пословним обичајима у туризму | -дефинисање узансе  -описује пословне обичаје | -појам узанси у угоститељству  -узансе у угоститељским објектима за смештај  -узансе у угоститељским објектима за исхрану и пиће |

Куварство

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| РАЗРЕД | НАСТАВА | | | | ПРАКСА | УКУПНО |
| Теоријска настава | Вежбе | Практична настава | Настава у блоку |
| I |  | 408 |  | 60 |  | 468 |

2. ЦИЉЕВИ ПРЕДМЕТА

- Оспособљавање ученика за примену хигијенских стандарда у куварству;  
- Оспособљавање ученика за израду угоститељске понуде;  
- Оспособљавање ученика за механичку обраду и примену животних намирница у куварству;  
- Оспособљавање ученика за термичку обраду животних намирница;  
- Оспособљавање ученика за припрему, примену и издавање фондова и сосева;  
- Оспособљавање ученика за припрему и издавање салата;  
- Оспособљавање ученика за припрему, примену и издавање прилога и варива;  
- Оспособљавање ученика за припрему, примену и издавање бистрих и густих супа, чорби;  
- Оспособљавање ученика за припрему, примену и издавање топлих предјела;  
- Оспособљавање ученика за припрему и издава готових јела;  
- Оспособљавање ученика за припрему, примену и издавање националних јела;  
- Оспособљавање ученика за припрему, примену и издавање печења;  
- Оспособљавање ученика за припрему, примену и издавање хладних предјела и јела;  
- Оспособљавање ученика за припрему, примену и издавање јела по поруџбини;  
- Оспособљавање ученика за припрему и издава готових јела са жара;  
- Оспособљавање ученика за припрему, примену и издавање посластица.

3. НАЗИВ И ТРАЈАЊЕ МОДУЛА

|  |  |
| --- | --- |
| Разред: | први |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Ред. бр. | НАЗИВ МОДУЛА | Трајање модула (часови) |
| 1. | Увод у куварство | 186 |
| 2. | Термичке - топлотне обраде намирница | 48 |
| 3. | Фондови и сосови | 96 |
| 4. | Салате | 30 |
| 5. | Прилози и варива | 114 |

|  |  |
| --- | --- |
| Назив модула: | Увод у куварство |
| Трајање модула: | 186 часова |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ЦИЉЕВИ МОДУЛА | ИСХОДИ МОДУЛА По завршетку модула ученик ће бити у стању да: | ОБАВЕЗНИ И ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ МОДУЛА |  |
| • Оспособљавање ученика за примену хигијенских стандарда у куварству, за израду угоститељске понуде, за механичку обраду и примену сировина у куварству. | • дефинише појмове: куварство и кухиња;  • објасни значај куварства и задатке куварства; • опише историјски развој куварства; • разликује врсте кухиња и кухињска одељења; • опише појам, значај и примену HACCP-а у куварству; • примењује принципе HACCP; • спроводи HACCP-a у кухињи; • анализира критичне тачке у систему HACCP -а; • користи стручне изразе у куварству; • разликује свечане оброке у угоститељству; • објасни дневне оброке у угоститељству; • објасни састав понуде за свечане оброке;  • дефинише инструменте угоститељске понуде; • планира мени; • групише јела у јеловнику састави; • наведе основне карактеристике животних намирница; • дефинише појмове: месо и месне прерађевине, рибе, ракове, шкољке и морске плодове, млеко и млечни производи, јаја, поврће, воће, зачини и масноће; • објасни начине складиштења животних намирница; • примењује животне намирнице; • познаје органолептичка стања животних намирница; • контролише исправност животних намирница; • складишти животне намирнице;  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  ИСХОДИ ЗА НАСТАВУ У БЛОКУ  • примењује животне намирнице; • познаје органолептичка стања животних намирница; • контролише исправност животних намирница; • складишти животне намирнице; | *а) Хигијенски стандарди:  •* Појам, значај, задаци и историјски развој куварства;  • Кухиња - појам и врсте кухиња; • Кухињска одељења; • Кухињско особље подела и дужности кухињског особља; • Организација рада у кухињи подела и дужности кухињског особља; • ХТЗ - мере заштите на раду (повреде на раду), лична и радна хигијена;  • Средства за рад - појам и подела, коришћење опреме и инвентара;  • Основна средства и ситан инвентар; • HACCP - појам, значај и примена у кухињи;  • Основни принципи HACCP- а;  *б) Угоститељска понуда:  •* Терминологија у куварству;  • Дневни оброци - подела и основне карактеристике; • Доручак: комплет, бечки, француски, швајцарски, шведски, енглески, српски, англоамерички; • Свечани и оброци у угоститељству - коктел партије, бифе сто и банкет; • Средства понуде - појам, подела, планирање менија и распоред јела у јеловнику;  *в) Животне намирнице  •* Појам и подела животних намирница;  • Намирнице животињског порекла - појам, подела и примена у куварству; • Месо-појам, подела и примена у куварству; • Говеђе - јунеће месо - основне особине, категоризација, оцена квалитета, расецање, складиштење и примена у куварству;  • Телеће месо - основне особине, категоризација - оцена квалитета, расецање, складиштење и примена у куварству;  • Овчије месо - основне особине, категоризација, оцена квалитета, расецање, складиштење и примена у куварству; • Свињско месо - основне особине, категоризација, оцена квалитета, расецање, складиштење и примена у куварству; • Живинско месо - основне особине, класификација, оцена квалитета, расецање, складиштење и примена у куварству;  • Полупроизводи и производи од меса и њихова примена у куварству; • Месо дивљачи - основне особине, оцена квалитета, расецање, складиштење и примена у куварству; • Основне маринаде - пацеви који се користе за маринирање меса; • Дивљач - сирови пац и кувани пац;  • Месо риба, ракова, шкољки и плодова мора - подела, основне карактеристике, складиштење и примена у куварству;  • Млеко и млечни производи - појам, подела, складиштење и примена у куварству;  • Јаја - појам, класификација, складиштење и примена у куварству;  • Намирнице биљног порекла - појам и подела;  • Поврће - појам, подела и примена у куварству; • Воће - појам, подела и примена у куварству; • Зачини - појам, подела и примена у куварству; • Масноће - појам, подела и примена у куварству; |  |

|  |  |
| --- | --- |
| Назив модула: | Термичке - топлотне обраде намирница |
| Трајање модула: | 48 часова |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ЦИЉЕВИ МОДУЛА | ИСХОДИ МОДУЛА По завршетку модула ученик ће бити у стању да: | ОБАВЕЗНИ И ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ МОДУЛА |  |
| • Оспособљавање ученика за термичко-топлотну обраду животних намирница | • дефинише термичку (топлотну) обраду намирница; • разликује врсте термичких обрада према средини у којој се припремају; • опише врсте термичких обрада намирница; • термички обрађује животне намирнице.  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  ИСХОДИ ЗА НАСТАВУ У БЛОКУ  • термички обрађује животне намирнице | • Термичке - топлотне обраде намирница - појам и подела; • Термичке-топлотне обраде намирница у влажној средини - у води и у масноћи; • Термичке обраде намирница у сувој средини;  • Термичке обраде намирница у комбинованој средини; • Термичке обраде намирница микроталасима. |  |

|  |  |
| --- | --- |
| Назив модула: | Фондови и сосови |
| Трајање модула: | 96 часова |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ЦИЉЕВИ МОДУЛА | ИСХОДИ МОДУЛА По завршетку модула ученик ће бити у стању да: | ОБАВЕЗНИ И ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ МОДУЛА |  |
| • Оспособљавање ученика за припрему, примену и издавање фондова и сосева; • Оспособљавање ученика за израду основних калкулација. | • дефинише фондова - сосове; • наведе врсте фондова - сосова; • разликује нормативе и израђује основне калкулације за фондове - сосове; • описује начине припреме намирница за фондове - сосове; • наведе примену фондова у куварству; • наведе примену фондова-сосова; • комбинује технике термичке обраде; • припреми фондове - сосове; • одржава јела до сервирања; • сервира фондове-сосове • комбинује сосове са јелима; • користи дресинге при припреми одређених јела; • припрема сложене маслаце.  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  ИСХОДИ ЗА НАСТАВУ У БЛОКУ  • комбинује технике термичке обраде; • припреми фондове - сосове; • одржава јела до сервирања; • сервира фондове-сосове • комбинује сосове са јелима; • користи дресинге при припреми одређених јела; • припрема сложене маслаце. | • Фондови - Сосови - појам, дефиниција, елементи који означавају назив, ароматичне гарнитуре, класификација и чување;  • Средства за повезивање - појам, подела и употреба у куварству; • Сложени путери - појам, подела и употреба у куварству;  • Сложени маслаци: путер - метрдотел, са месом ракова, са сенфом, са поврћем, колберт; • Запршке - појам, подела и употреба у куварству: • хладне запршке - клајстери и маслаци: састав, техника израде и употреба у куварству; • топле запршке - светле, тамне и црвене: састав, техника израде и употреба у куварству; • дијеталне - суве запршке - састав, техника израде и употреба у куварству; • Основни светли фондови (светли телећи, живински, говеђи, од поврћа) - састав, техника израде, чување и употреба у куварству;  • Основни тамни сосови (од говеђег меса, живински, од патке, од јагњетине и од дивљачи; • Сосови којима је основа светли фонд - пилећи и телећи велуте сос, Сипрем сос - састав, техника израде, чување и употреба у куварству; • Сосови којима је основа светли рибљи фонд - Аурора сос, амерички сос: састав, техника израде, чување и употреба у куварству; • Сосови на бази бешамела - крем сос, морнеј сос и субиз сос - састав, техника израде и употреба у куварству; • Основни тамни сос - еспањол: састав, техника израде, чување и употреба у куварству; • Сосови изведени од основних тамних сосова: мадера, порто, ловачки, - састав, техника израде, чување и употреба у куварству; • Специјални сосови топле кухиње (емулзиони полукоагулациони сосови) - холандез и беарнез - састав, техника израде и употреба у куварству;  • Сосови изведени од холандеза: муслин, микадо - састав, техника израде и употреба у куварству;  • Сосови изведени од бернеза: шорон сос - састав, техника израде и употреба у куварству  • Сосови хладне кухиње: емулзиони сос - мајонез и његови деривати: рам сос, тартар сос, зелени сос, ајоли сос - састав, техника израде и употреба у куварству; • Емулзиони нетабилни сос - Винегрет и његови деривати: бечки винегрет, француски винегрет, равигот - састав, техника израде и употреба у куварству;  • Дресинзи - појам, примена у куварству и подела на: сирћетне - винегрети, на бази мајонеза, на бази парадајза, индустријски;  • Фонд хладне кухиње - аспик сосови изведени од аспика - шофроа састав, техника израде и употреба у куварству. |  |

|  |  |
| --- | --- |
| Назив модула: | Салате |
| Трајање модула: | 30 часова |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ЦИЉЕВИ МОДУЛА | ИСХОДИ МОДУЛА По завршетку модула ученик ће бити у стању да: | ОБАВЕЗНИ И ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ МОДУЛА |  |
| • Оспособљавање ученика за припрему и издавање салата; • Оспособљавање ученика за израду основних калкулација. | • дефинише салате;  • наведе врсте салата; • наведе врсте поврћа за припрему салата; • познаје нормативе и израђује основне калкулације за салате;  • припреми намирнице за салате;  • термички обрађује намирница за салате;  • припреми салате; • одржава јела до сервирања; • сервира салате; • декорише салате.  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  ИСХОДИ ЗА НАСТАВУ У БЛОКУ  • припреми намирнице за салате;  • термички обрађује намирница за салате;  • припреми салате; • одржава јела до сервирања; • сервира салате; • декорише салате. | Салате - појам, подела, припрема и примена: • једноставне салате од свежег поврћа: - зелена и све врсте зелене салате, свеж купус, парадајз, краставац, шаргарепа, мимоза, башта и витаминска;  • једноставне салате од печеног поврћа: - печене паприке са белим луком, ајвар; - једноставне салате од печеног поврћа.  • једноставне салате од куваног поврћа: кромпир, цвекла и пасуљ; • сложене-мешане салате:  - српска, српска са сиром и грчка салата.  • салате од киселог поврћа:  - кисели купус, кисели краставац. |  |

|  |  |
| --- | --- |
| Назив модула: | Прилози и варива |
| Трајање модула: | 114 часова |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ЦИЉЕВИ МОДУЛА | ИСХОДИ МОДУЛА По завршетку модула ученик ће бити у стању да: | ОБАВЕЗНИ И ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ МОДУЛА |  |
| • Оспособљавање ученика за припрему, примену и издавање варива и прилога; • Оспособљавање ученика за израду основних калкулација. | • дефинише прилоге и варива; • разликује врсте прилога и варива; • разликује нормативе и израђује основне калкулације за варива и прилоге; • припрема намирница за варива и прилоге; • обликује поврће; • термички обрађује поврће; • припрема варива и прилоге; • сервира вариво и прилоге; • декорише варива и прилоге.  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  ИСХОДИ ЗА НАСТАВУ У БЛОКУ  • припрема намирница за варива и прилоге; • обликује поврће; • термички обрађује поврће; • припрема варива и прилоге; • сервира вариво и прилоге; • декорише варива и прилоге. | Варива и прилози: • дефинисање, подела и карактеристике варива и прилога. Кувано варива и прилози: • кувани (слани) кромпир, кувана шаргарепа на путеру, кувани грашак на путеру, кувани карфиол на путеру, кувани кукуруз на путеру, кувани броколи на путеру. Обликовани прилози • цветови и куглице од кромпира и шаргарепе. Повезана варива и прилози • боранија на српски начин, спанаћ и шаргарепа као крем, фино вариво. Динстана варива и прилози • динстани пиринач, купус на бечки начин, подварак. Печена варива и прилози • кромпир на пекарски начин, пасуљ пребранац. Пржена варива и прилози • пом-фрит, пом-чипс, пом-пај, пом-шато, пом-дипломат. Прилози за дивљач • париске, чешке и тиролске кнедле, печене и куване јабуке са брусницама. |  |

Исхрана

|  |  |
| --- | --- |
| Циљеви предмета: | - Стицање знања о хранљивим материјама и енергетској вредности животних намирница; - Стицање знања о принципима правилне исхране и потребама у исхрани; - Оспособљавање ученика да утврди састав оброка којима се задовољавају енергетске потребе људи; - Стицање знања о болестима које изазива неправилна исхрана. |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ТЕМА | ЦИЉ | ИСХОДИ По завршетку теме ученик ће бити у стању да: | ОБАВЕЗНИ И ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ ПО ТЕМАМА |
| Хранљиве материје | • Стицање знања о хранљивим материјама и енергетској вредности животних намирница | • разликује појмове хране и исхране и њихове улоге;  • објасни улогу појединих хранљивих материја у организму;  • разликује намирнице по пореклу; • наведе хемијски састав и значај појединих намирница биљног порекла у исхрани,  • наведе хемијски састав и значај појединих намирница животињског порекла у исхрани;  • наведе предности употребе органских производа у људској исхрани; • разликује појмове органске и конвенционалне хране, • наведе ризике употребе генетски модификоване хране; • израчуна енергетску вредност појединих намирница. | • Храна; • Исхрана; • Подела и врсте хранљивих материја и њихови извори; • Подела и врста намирница биљног порекла; • Подела и врста намирница животињског порекла; • Органска храна; • Генетски модификована храна; • Енергетска вредност намирница и енергетске потребе. |
| Правилна исхрана | • Стицање знања о принципима правилне исхране и потребама у исхрани | • наведе принципе правилне исхране; • наброје узроке неправилне исхране; • објасне последице неправилне исхране; • израчуна индекс ухрањености (БМИ); • састави дневни оброк. | • Принципи правилне исхране; • Потребе у људској исхрани; • Пирамида исхране; • Болести изазване неправилном исхраном; • Индекс ухрањености (БМИ); • Састављање дневног оброка; |
| Кварење намирница и конзервисање | • Стицање основних знања о кварењу намирница и методама конзервисања | • наброје најчешће узроке квара намирница; • објасне услове под којима настаје кварење намирница; • наведе начине смањења ризик кварења намирница; • наведе начине очувања (намирница); • опише методе конзервисања намирница; • наведе могуће узрочнике и начине тровања храном. | • Микроорганизми у храни - корисна и штетна дејства; • Најчешћи узроци квара намирница; • Начини очувања намирница од производње до потрошње; • Методе конзервисања; • Органолептичка својства намирница, провера декларације; • Биолошки, хемијски и радиолошки узрочници тровања храном. |

**КОРЕЛАЦИЈА СА ДРУГИМ ПРЕДМЕТИМА, ОДНОСНО МОДУЛИМА**

- Хигијенски стандарди у куварству, посластичарству и угоститељству;  
- Здравствена култура;

## Професионална пракса

ОСТВАРИВАЊЕ ОБРАЗОВНО-ВАСПИТНОГ РАДА - ОБЛИЦИ И ТРАЈАЊЕ

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| РАЗРЕД | НАСТАВА | | | | ПРАКСА | УКУПНО |
| Теоријска настава | Вежбе | Практична настава | Настава у блоку |
| I |  |  |  |  | 30 | 30 |

2. ЦИЉЕВИ ПРЕДМЕТА

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

3. НАЗИВ И ТРАЈАЊЕ МОДУЛА

|  |  |
| --- | --- |
| Разред: | први |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Ред. бр.** | **НАЗИВ МОДУЛА** | **Трајање модула (часови)** |
| **1.** | Фондови и сосови | **12** |
| **2.** | Једноставне и сложене салате | **6** |
| **3.** | Прилози и варива | **12** |

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

|  |  |
| --- | --- |
| Назив модула: | Фондови и сосови |
| Трајање модула: | 12 часова |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ЦИЉЕВИ МОДУЛА | ИСХОДИ МОДУЛА По завршетку модула ученик ће бити у стању да: | ОБАВЕЗНИ И ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ МОДУЛА |  |
| • Оспособљавање ученика за припрему, примену и издавање фондова и сосева. | • дефинише фондова - сосове; • наведе врсте фондова - сосова; • разликује нормативе за фондове - сосове; • описује начине припреме намирница за фондове - сосове; • наведе примену фондова у куварству; • наведе примену фондова - сосова; • комбинује технике термичке обраде; • припреми фондове - сосове; • одржава јела до сервирања; • сервира фондове - сосове • комбинује сосове са јелима. | Фондови и сосеви топле кухиње Индивидуална припрема: • радног простора; • потребних намирница; • потребног инвентара и алата; • основних сосова:  - еспањол, - пилећи и телећи велуте, - бешамел, - холандез, - бернез. • од њих изведених сосова топле кухиње: - Мадера, Порто, Ловачки сос; - Пилећи и телећи велуте сос и Сипрем сос; - Крем сос, Морнеј и Субиз сос; - Муслин и Микадо сос; - Шорон сос • примена истих; • правилно чување до примене и сервирања. Основни сосеви и од њих изведени сосеви хладне кухиње Индивидуална припрема: • радног простора; • потребних намирница; • потребног инвентара и алата; • фондова  - мајонез - винегрет - аспик • од њих изведених сосова хладне кухиње - Рам сос, Тартар сос, Зелени сос, ајоли сос; - Бечки и Француски винегрет; Равигот сос. - Светли и тамни шофроа • примена истих; • правилно чување до примене и сервирања. • У току практичног рада: - одржавање личне и радне хигијене; - примена хигијенских стандарда; - примена правила заштите на раду; - примена HACCP принципа у току рада;  - коришћење стручних израза. |  |

|  |  |
| --- | --- |
| Назив модула: | Салате |
| Трајање модула: | 6 часова |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ЦИЉЕВИ МОДУЛА | ИСХОДИ МОДУЛА По завршетку модула ученик ће бити у стању да: | ОБАВЕЗНИ И ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ МОДУЛА |  |
| • Оспособљавање ученика за припрему и издавање салата. | • дефинише салате;  • наведе врсте салата; • наведе врсте поврћа за припрему салата; • познаје нормативе за салате;  • припреми намирнице за салате;  • термички обрађује намирнице за салате;  • припреми салате; • сервира салате; • декорише салате. | Салате:  Индивидуална припрема: • радног простора; • потребних намирница; • потребног инвентара и алата; припрема салата: - Једноставне салате од свежег поврћа: зелене салате, свеж купус, парадајз, краставац, шаргарепа, мимоза, башта и витаминска салата; - Једноставне салате од печеног поврћа: печене паприке са белим луком, ајвар; - Једноставне салате од куваног поврћа: кромпир, цвекла и пасуљ салата; - Сложене - мешане салате: српска, српска са сиром и грчка салата; - Салате од киселог поврћа: кисели купус и кисели краставац салата. • правилно чување салата до примене и сервирања; • сервирање салата. • У току практичног рада: - одржавање личне и радне хигијене; - примена хигијенских стандарда; - примена правила заштите на раду; - примена HACCP принципа у току рада; - коришћење стручних израза. |  |

|  |  |
| --- | --- |
| Назив модула: | Прилози и варива |
| Трајање модула: | 12 часова |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ЦИЉЕВИ МОДУЛА | ИСХОДИ МОДУЛА По завршетку модула ученик ће бити у стању да: | ОБАВЕЗНИ И ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ МОДУЛА |
| • Оспособљавање ученика за припрему и издавање прилога и варива. | • дефинише прилоге и варива • разликује врсте прилога и варива; • разликује нормативе за варива и прилоге; • опише начин припремања намирница за варива и прилоге; • термички обрађује поврће; • припрема варива и прилоге; • сервира вариво и прилоге; • декорише варива и прилоге. | Прилози и варива: Индивидуална припрема: • радног простора; • потребних намирница; • потребног инвентара и алата. припрема прилога и варива:  - Кувано варива и прилози: Кувани (слани) кромпир, кувана шаргарепа на путеру, кувани грашак на путеру, кувани карфиол на путеру, кувани кукуруз на путеру, кувани броколи на путеру.  - Обликовани прилози Цветови и куглице од кромпира и шаргарепе.  - Повезана варива и прилози Боранија на српски начин, спанаћ и шаргарепа као крем, фино вариво.  - Динстана варива и прилози Динстани пиринач, купус на бечки начин, подварак.  - Печена варива и прилози Кромпир на пекарски начин, пасуљ пребранац.  - Пржена варива и прилози Пом-фрит, пом-чипс, пом-пај, пом-шато, пом-дипломат.  - Прилози за дивљач Париске, чешке и тиролске кнедле, печене и куване јабуке са брусницама. - правилно чување прилога и варива до примене и сервирања - сервирање прилога и варива.  У току практичног рада - одржавање личне и радне хигијене; - примена хигијенских стандарда; - примена правила заштите на раду; - примена HACCP принципа у току рада; - коришћење стручних израза. |

# ОБАВЕЗНИ ОБЛИЦИ ОБРАЗОВНО ВАСПИТНОГ РАДА

## Час одељенског старешине

У прилогу

## Допунска настава

## Додатна настава

# Други разред

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | II РАЗРЕД | | | | | | |
| недељно | | | годишње | | | |
| Т | В | ПН | Т | В | ПН | Б |
| А1: ОБАВЕЗНИ ОПШТЕОБРАЗОВНИ ПРЕДМЕТИ | | 9 |  |  | 288 |  |  |  |
| 1. | Српски језик и књижевност | 2 |  |  | 64 |  |  |  |
| 2. | Страни језик | 2 |  |  | 64 |  |  |  |
| 3. | Физичко васпитање | 2 |  |  | 64 |  |  |  |
| 4. | Математика | 2 |  |  | 64 |  |  |  |
| 5. | Екологија и заштита животне средине | 1 |  |  | 32 |  |  |  |
| А2: ОБАВЕЗНИ СТРУЧНИ ПРЕДМЕТИ | | 2 | 12 | 6 | 64 | 384 | 192 | 150 |
| 6. | Куварство |  | 12 | 6 |  | 384 | 192 | 90 |
| 7. | Економика туристичких и угоститељских предузећа | 1 |  |  | 32 |  |  |  |
| 8. | Туристичка географија | 1 |  |  | 32 |  |  |  |
| 10. | Професионална пракса |  |  |  |  |  |  | 60 |
| Б: ИЗБОРНИ ПРЕДМЕТИ | | 3 |  |  | 96 |  |  |  |
| 1. | Грађанско васпитање / Верска настава | 1 |  |  | 32 |  |  |  |
| **2.** | Изборни предмети према програму образовног профила | 2 |  |  | 64 |  |  |  |
| Укупно А1+А2+Б | | 14 | 12 | 6 | 448 | 384 | 192 | 150 |
| Укупно | | 32 | | | 1174 | | | |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Рб | Листа изборних предмета | РАЗРЕД | | |
| I | I I | III |
| Стручни предмети | | | | |
| 1. | Пословни страни језик |  | 2 | 2 |
| 2. | Путеви хране |  | 2 |  |
| 3. | Познавање животних намирница |  | 2 |  |
| 4. | Пословна информатика у туризму и угоститељству |  | 2 |  |
| 5. | Психологија у туризму и угоститељству |  |  | 2 |
| 6. | Маркетинг у туризму и угоститељству |  |  | 2 |
| 7. | Општа туристичка географија |  |  | 2 |
| Општеобразовни предмети | | | | |
| 1. | Страни језик I |  |  | 1 |
| 2. | Изабрани спорт |  | 1 | 1 |
| 3. | Историја (одабране теме) |  |  | 1 |
| 4. | Ликовна култура |  | 1 |  |
| 5. | Музичка култура |  | 1 |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | I РАЗРЕД часова | II РАЗРЕД часова | III РАЗРЕД часова | УКУПНО часова |
| Час одељенског старешине | 68 | 64 | 60 | 192 |
| Додатни рад \* | до 30 | до 30 | до 30 | до 120 |
| Допунски рад \* | до 30 | до 30 | до 30 | до 120 |
| Припремни рад \* | до 30 | до 30 | до 30 | до 120 |

# А1: ОБАВЕЗНИ ОПШТЕОБРАЗОВНИ ПРЕДМЕТИ

Српски језик и књижевност

**Циљеви**

Циљеви наставе српског језика и књижевности јесу проширивање и продубљивање знања о српском језику, српској и светској књижевности; развијање љубави према књизи и читању, унапређивање читалачких вештина; оспособљавање за интерпретацију уметничких текстова; упознавање репрезентативних дела српске и светске књижевности, историјских токова књижевности, књижевних родова и врста, књижевнотеоријских појмова; образовање и васпитање ученика као слободне, креативне, културне личности; јачање критичке свести; оплемењивање укуса ученика, снажење инетересовања за књижевност, уметност и културу; унапређивање језичке и функционалне писмености; развијање комуникативних способности.

**Задаци**

У оквиру наставе српског језика ученици треба да:

* овладају знањима о српском књижевном језику;
* разумевају језик као систем, усвајају лингвистичка знања и појмове;
* што више развију способности кориштења матерњег језика у комуникацији са другима, у писменом и усменом изражавању;
* поштују и негују матерњи језик, традицију и културну баштину свог народа, али и националних мањина, етничких заједница и других народа;
* унапређују културу дијалога, са развијањем толеранције (уважавање расних, националних, језичких – дијалекатских, верских, родних и узрасних разлика).

У оквиру наставе књижевности ученици треба да:

* стекну хуманистичко и књижевно образовање на најбољим делима српске и светске културне баштине, њихове ауторе, поетске и естетске вредности;
* негују и развијају читалачке компетенције и интерпретацијске вештине, помоћу којих ће упознавати репрезентативна књижевна дела, читати их у доживљајној и истраживачкој улози;
* поуздано се служе стручном литературом и другим изворима сазнања;
* развијају литерарне афинитете и постану читаоци рафинираног естетског укуса, који ће умети на истраживачки, стваралачки и активан начин читају књижевна дела свих жанрова, вреднују их, говоре о њима и поводом њих;
* усвоје хуманистичке ставове, уверења и систем вредности;
* оспособе се за поуздано морално просуђивање, определе се за свако добро и осуду нечовештва, свих видова агресивног и асоцијалног понашања;
* развијају врлине емпатије, разборитости, мудрости, жеље за самоусавршавањем.

У оквиру наставе културе изражавања ученици треба да:

* теоријска знања о језичким појавама и првописној норми успешно примењују у пракси;
* развијају умења у писменом и усменом изражавању;
* усавршавају говорење, писање и читање, као и неговање културе дијалога;
* успешно се служе разним облицима казивања и одговарајућим функционалним стиловима у различитим говорним ситуацијама;
* савладају страхове од јавног наступа, говора пред групом људи;
* успешно исказују своје мисли и осећања, оставрују различите комуникативне циљеве

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ТЕМА | ЦИЉ | **ИСХОДИ** По завршетку теме ученик ће бити у стању да: | ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИПО ТЕМАМА |
| Барок, класицизам, просветитељство | • Упознавање са европским културним, духовним и мисаоним тенденцијама 17. и 18. века и њиховим утицајима на српску књижевност | • наведе особености барока, класицизма и просветитељства и њихове представнике у књижевности • препозна на обрађеним делима одлике просветитељства • објасни значај Доситејевог рада за српску културу и књижевност • направи паралелу у обради истих мотива у европској и српској књижевности | • Барок и класицизам; поетика, главни представници у нашој и европској књижевности • Молијер: "Тврдица" • Просветитељство у Европи и код нас • Књижевно - просветитељски рад Доситеја Обрадовића • Доситеј Обрадовић: "Живот и прикљученија" (одломци) • Јован Стерија Поповић: "Тврдица" (одломци) • Процена остварености исхода |
| Романтизам | • Упознавање са поетиком романтизма, представницима и делима европске и српске књижевности | • наведе представнике романтизма и њихова дела • уочава и образлаже одлике романтизма • изнесе свој суд о књижевним делима користећи стечена знања и сопствена запажања • препозна и усвоји вредности националне културе и разуме/поштује културне вредности других народа | • Романтизам у Европи и код нас (појам, особености, значај, представници) • Пушкин: "Цигани" (одломак) • Хајне: "Лорелај" или Ш. Петефи: "Слобода света" • Вук Караџић - рад на реформи језика и правописа, рад на сакупљању народних умотворина, лексикографски рад • Значај 1847. године • Петар Петровић Његош: Хуманистичко-филозофске мисли "Горског вијенца" (тумачење гномских израза по избору) • Бранко Радичевић: "Кад млидија` умрети" • Ђура Јакшић: "На Липару" • Јован Јовановић Змај: "Ђулићи" и "Ђулићи увеоци" (избор) • Лаза Костић: "*Санта Мариа делла Салуте*" • Процена остварености исхода |
| Реализам | • Упознавање са поетиком реализма, представницима и делима европске и српске књижевности | • наведе представнике правца и њихова дела • дефинише одлике реализма и препозна их на обрађеним књижевним делима • тумачи уметнички свет и стваралачке поступке у структури обрађених дела | • Реализам у Европи и код нас (појам, особености, значај, представници) • Балзак: "Чича Горио" (одломци по избору) • Гогољ: "Ревизор" (одломак) • Милован Глишић: "Глава шећера" • Лаза Лазаревић: "Ветар" • Радоје Домановић: "Данга" • Симо Матавуљ: "Поварета" • Бранислав Нушић: "Госпођа министарка" • Војислав Илић: "Сиво, суморно небо" • Процена остварености исхода |
| Морфологија са творбом речи | • Систематизовање знања о врстама речи, њиховим облицима и основним правилима грађења речи | • одреди врсту речи и граматичке категорије • употреби у усменом и писаном изражавању облике речи у складу са језичком нормом • препозна просте, изведене и сложене речи • препозна основне принципе творбе речи | • Морфологија у ужем смислу • Врсте речи • Именске речи и њихове граматичке категорије • Глаголи. Граматичке категорије глагола • Прилози, предлози, везници, речце, узвици • Основни појмови о извођењу речи  • Основни појмови о творби сложеница и полусложеница. • Процена остварености исхода |
| Правопис | • Оспособљавање ученика да пишу у складу са правописном нормом | • примени правила одвојеног и састављеног писања речи у складу са језичком нормом | • Спојено и одвојено писање речи • (писање бројева и изведеница од њих, писање заменица и заменичких прилога, спојеви предлога и других речци, глаголи и речце, писање негације) • Основна правила спојеног, полусложеничког и одвојеног писања |
| Култура изражавања | • Оспособљавање ученика да теоријска знања из граматике и правописа примењује у усменом и писаном изражавању у складу са језичком нормом,  • Оспособљавање ученика да користе различите облике казивања и функционалне стилове | • изражава размишљања и критички став према проблемима и појавама које намећу књижевни текстови али су и део свакодневног живота • примени одлике новинарског стила | • Лексичке вежбе • Стилске вежбе • Домаћи задаци • Школски писмени задаци 2x2+2 • Писање вести, извештаја, интервјуа и других облика новинарског изражавања • Милутин Миланковић: "Кроз васиону и векове" |

Страни језик

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наставни садржај** | **Број часова обраде** | **Број часова утврђив.** | **Укупан број часова** |
| New Horizons | 4 | 5 | 9 |
| A Sporting Life | 4 | 6 | 10 |
| Strange but true | 5 | 4 | 9 |
| Times of Change | 5 | 5 | 10 |
| Off to see the World | 4 | 5 | 9 |
| Strucnatematika | 8 | 5 | 13 |
| Pismenizadaci-2 | / | 4 | 4 |
| Укупно | 30 | 34 | 64 |

**Циљ:**

Циљ наставе енглеског језика је стицање, проширивање и продубљивање знања и умења у свим језичким активностима, упознавање културног наслеђа створеног на овом страном језику и оспособљавање за даље образовање и самообразовање.

**Општи стандарди:**

Кроз наставу страних језика ученик богати себе упознајући другог, стиче свест о значају сопственог језика и културе у контакту са другим језицима и културама. Ученик развија радозналост, истраживачки дух и отвореност према комуникацији са говорницима других језика.

**Задаци наставе енглеског језика су:**

- да ученици у току школовања усвоје говорни језик у оквиру нових речи и израза укључујући и терминологију значајну за дату струку,

- да негују правилан изговор и интонацију уз обраћање посебне пажње на оне ритмичке и прозодијске схеме које су битне у усменом изражавању;

- да разумеју говор (непосредно и путем медија) и спонтано се изражавају у оквиру теме из свакодневног живота и општих тема струке, уз исказивање личног става и расположења;

- да овладају техником информативног читања, разумеју сложеније језичке структуре у тексту и упознају особености језика струке читањем текстова везаних за теме из области дате струке;

- да даље савлађују основе ортографије ради коректног писменог изражавања у оквиру усвојене лексике и језичких структура

- да развијају разумевање писаног стручног текста, писање резимеа, налаза, извештаја и оспособљавају се за њихову усмену интерпретацију; стичу нова сазнања о карактеристикама земаља и народа чији језик уче, њиховог начина живота и обичаја;

- да се оспособљавају за вођење разговора о нашој земљи, њеним природним лепотама, културним и историјским тековинама;

- шире своју општу културу, развијају међукултурну сарадњу и толеранцију и своје интелектуалне способности;

- оспособљавају се за даље образовање и самообразовање у области језика и струке коришћењем речника, лексикона и друге приручне литературе.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **ТЕМА** | **ЦИЉ** | **ИСХОДИ**  По завршетку теме ученик ће бити у стању да: | **ОБАВЕЗНИ И ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ ПОТЕМАМА** |
| **New Horizons** | Ученици:  - развијају језичке вештине: слушање, читање, говор, писање у оквиру теме о избору посла  - активирају и развијају речник (врсте послова, места за рад)  - изражавају комуникативне функције (описивање иизражавање планова, давање мишења и савета )  - стичу и примењују знања о језику  (Тhe Present Perfect and The present Perfect Continuous )  - развијају вештинекомуникације, размене мишљења, давање савета  -писање пријавеза посао и CV-ja | • разумекараћеисказекојисадржефреквентнеречи и структуре  (информације о  личностима, послу,  породици, куповини, школи, ближемокружењу)   * • разуменајбитнијеинформације у кратким и једноставнимобавештењима (прекоразгласа, наулици.нашалтеру) и правилноихкористипосао * чита и разумеразличите   врстекратких и прилагођенихтекстова (једноставнијалична/ пословнаписма,  позивнице, термини,  проспекти, упутства, огласи) препознајући  основназначења и  релевантнедетаље   * откривазначење * непознатихречинаосновуконтекста и /или | * Интересантне животне приче и догађаји * Презент перфекат прости и трајни * Свакодневниживот (комуникацијамеђумладима, генерацијскиконфликти и начинипревазилажења, међувршњачкаподршка) * Образовање * (образовање у земљамачијисејезикучи, школовањекојеприпремазастудијеилисветрада, образовањезасве) * Културниживот (манифестацијекојемладирадопосећују у земљи и земљамачијисејезикучи, међународнипројекти и учешћенањима) |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **A Sporting Life** | Ученици:  **-** развијају језичке вештине: слушање, читање, говор, писање у оквиру теме о слободном времену  - активирају и развијају речник (спортови, хобији,именице и глаголи у вези са водом,активности у слободном времену)  - изражавају комуникативне функције (допадање и недопадање,налажење посла са непуним радним временом, тражење и давање информација, изражавање мишљења)  - стичу и примењују знања о језику (*Past Perfect*)  - развијају вештине комуникације, размене информација | * описујеситуације, прича о догађајима и аргументујеставовекористећиједноставнеизразе и реченице * водиједноставнеразговоре (телефонира), дајеинформације и упутства. уговаратермине * реагујеучтивонапитања , захтеве, позиве, извињењасаговорника * чита и разумеразличите   врстекратких и прилагођенихтекстова (једноставнијалична/ пословнаписма,  позивнице, термини,  проспекти, упутства, огласи) препознајући  основназначења ирелевантнедетаље   * откривазначење   непознатихречинаосновуконтекста и /или помоћу речника | * Медији (штампа, телевизија, електронскимедији) * Интересантнеживотнеприче и догађаји * Образовање * (образовање у земљамачијисејезикучи, школовањекојеприпремазастудијеилисветрада, образовањезасве) * Познатирегиони у земљамачијисејезикучи, њиховаобележја |
| **Strange but true** | Ученици:  - могу да комуницирају о доживљеном и описују догађај;  -владају вокабуларом и придевима везанимза опис одговарајућег доживљаја;  - напишу кратку причу  -овладају употребом условних реченица;'  -Правилно употребљавају глаголске облике у условним реченицама  - разумеју суштину и детаље прочитаног текста (*multiple matching, true/false*); | * разумеопштисадржајприлагођенихтекстова (рачунајући и стручне) посленеколикослушањаилиузпомоћвизуелнихефеката (наупутствима, ознакама, етикетама) * употребљаваједноставнеизразе иреченицедабипредставиосвакодневне, себиблискеличности. активности, ситуације и догађаје * Поставља једноставна питања у вези са познатим теамама * Користи садржаје медијске продукције (штампани медији, аудио или видео записи, интернет итд. * На једноставан начин се споразумева са саговорником који говори споро и разговетно | * Интересантнеживотнеприче и догађаји * Условне реченице |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Off to see the World** | - Ученици:  - развијају језичке вештине: слушање, читање, говор, писање у оквиру теме о путовању  - активирају и развијају речник (врсте превоза, временске прилике)  - изражавају комуникативне функције (планирање одмора, резервација одмора, описивање одмора у сртаној земљу )  - стичу и примењују знања о језику (Индиректни говор)  - упознају елементе енглеске мултикултуре  - развијају вештине комуникације, размене мишљења, договарања, решавања проблема, | * чита и разумеразличите   врстекратких и прилагођенихтекстова (једноставнијалична/ пословнаписма,  позивнице, термини,  проспекти, упутства, огласи) препознајући  основназначења и  релевантнедетаље   * откривазначење * непознатихречинаосновуконтекста и /или помоћу речника * описујеситуације, прича о догађајима и аргументујеставовекористећиједноставнеизразе и реченице   • реагујеучтивонапитања , захтеве, позиве, извињењасаговорника | * • Интересантне животне приче и догађаји * Свакодневниживот (комуникацијамеђумладима, генерацијскиконфликти и начинипревазилажења, међувршњачкаподршка * Индиректни говор * писањенеформалног писма |
| **Мilestones** | Ученици:  - развијају језичке вештине: слушање, читање, говор, писање у оквиру теме о избору посла  - активирају и развијају речник (врсте послова, запослење)  - изражавају комуникативне функције (описивање занимања, изражавање планова, давање мишења и савета )  стичу и примењују знања о језику (Пасив) | |  | | --- | | * водиједноставнеразговоре (телефонира), дајеинформације и упутства. уговаратермине * реагујеучтивонапитања , захтеве, позиве, извињењасаговорника * чита и разумеразличитеврстекратких и прилагођенихтекстовакомуницира у свакодневнимситуацијама и размењујеинформације. * аргументујесвојстав о медијскомтексту | | блискењеговим | | * Интересантне животне приче и догађаји * читање разноврсних аутентичних текстова * Свакодневниживот (комуникацијамеђумладима, генерацијскиконфликти и начинипревазилажења, међувршњачкаподршка * Пасив * писањеформалног писма |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Strucnatematika** | Разумевањепрочитаногтекста  Разумевањенаслух  Усменапродукција  Писменапродукција | -Занимања, описипослова и задужења у доменуугоститељства  • Врстеугоститељскихобјеката и описиуслуга у угоститељству • Прибор и опремазарад у угоститељскомобјекту • Врстенамирница, јела и посластица • Храна по регијама, одлике националних кухиња и обичаја у исхрани. • Начин сервирања хране и посластица • Мере одржавања хигијене и квалитета • Читање, праћење и вођење прописане документација у домену струке • Пословна комуникација у писменом и усменом облику на страном језику (телефонирање, уговарање састанака, потврђивање или одбијање резервације или поруџбине, рекламације и др.) | * Матсријали, средства,сировине и производи * Алати, машине и уређаји у струци * Припрема. производња и контролапроизводногпроцсса * Мерезаштите и очувањарадне и животнесредине * Праћењеновина у областиструке * Пословнакомуникацијанастраном језику релевантна за струку |

Физичко васпитање

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

Посебни циљеви предмета:

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

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Ред.број наставне теме | НАСТАВНА ТЕМА | Број часова по теми | Број часова | | | |
| За обраду | Репродукти-вног типа | Верифика-  тивног типа | Осталих типова часа |
| 1. | Провера физичких способности (иницијално тестирање) | 10 | - | - | 9 | 1 |
| 2. | Развој антрополошког простора | 8 | 7 | 1 | - | - |
| 3. | Атлетика | 11 | 6 | 4 | 1 | - |
| 4. | Спортска гимнастика са елементима акробатике: Вежбе на справама и тлу | 14 | 8 | 5 | 1 | - |
| 5. | Спортска игра (Кошарка) | 12 | 6 | 5 | 1 | - |
| 5. | Провера физичких способности(финално тестирање) | 5 | - | - | 5 | - |
| 6. | Систематизација градива | 4 | - | 3 | - | 1 |
|  | Укупно: | 64 | 27 | 18 | 17 | 2 |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ТЕМА | ЦИЉ | *ИСХОДИ По завршетку теме ученик ће бити у стању да:* | ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ ПО ТЕМАМА |
| • Здравствена култура и физичка активност, као основа за реализовање постављених циљева и исхода; | • Унапређивање и очување здравља; • Утицај на правилно држање тела (превенција постуралних поремећаја); | • Препозна везе између физичке активности и здравља; • Објасни карактеристике положаја тела, покрета и кретања у професији за коју се школује и уочи оне, које могу имати негативан утицај на његов раст, развој; • Одабере и изведе вежбе обликовања и вежбе из корективне гимнастике, које ће превентивно утицати на могуће негативне утицаје услед рада у одабраној професији; | • Вежбе обликовања (јачања, лабављење и растезање); • Вежбе из корективне гимнастике; • Провера стања моторичких и функционалних способности; |
| • Развој моторичких и функционалних способности човека, као основа за реализовање постављених циљева и исхода; | • Развој и усавршавање моторичких способности и теоријских знања неопходних за самостални рад на њима; | • Именује моторичке способности које треба развијати, као и основна средства и методе за њихов развој; • Примени адекватна средства (изводи вежбе) за развој и усавршавање моторичких способности из: вежби обликовања, атлетике, гимнастике, пливања и спортских игара за развој: снаге, брзине, издржљивости, гипкости, спретности и окретности; | • Вежбе снаге без и са малим теговима (до 4 кг.); • Трчање на 60 м и 100 м; • Трчање на 800 м ученице и 1000 м ученици; • Вежбе растезања (број понављања и издржај у крајњем положају), • Полигони спретности и окретности и спортске игре; • Аеробик; |
| • Усвајање знања, умења и вештина из спортских грана и дисциплина као основа за реализовање постављених циљева и исхода;  • Атлетика;  • Спортска гимнастика: (Вежбе на справама и тлу);  • Спортска игра (по избору);  • Физичка, односно спортска активност: у складу са могућностима школе. | • Стицање моторичких умења (вештина) и теоријских знања неопходних за за њихово усвајање; • Мотивација ученика за бављењем физичким активностима; • Формирање позитивног психосоцијалних образаца понашања; • Примена стечених умења, знања и навика у свакодневним условима живота и рада; • Естетско изражавање покретом и доживљавање естетских вредности покрета и кретања; • Усвајање етичких вредности и подстицање вољних особина ученика; • Повезивање моторичких задатака у целине;  • Увођење ученика у организовани систем припрема за школска такмичења, игре, сусрете и манифестације; • Развијање елемената ритма у препознавању целина: рад-одмор; напрезање-релаксација; убрзање-успоравање; • Избор спортских грана, спортско-рекреативних или других кретних активности као трајног опредељења за њихово свакодневно упражњавање. | • Кратко описати основне карактеристике и правила спортске гране атлетике, гимнастике и спортске гране - дисциплина које се уче; • Демонстрирати - вежбе и технике атлетских дисциплина и вежби на справама и тлу које се уче (поседовати вештину) • Детаљније описати правила спортске гране за коју показује посебан интерес, за коју школа има услове; • Објаснити због којих је карактеристика физичког васпитања важно да активно учествује у процесу наставе и да самостално спроводи одређен програм физичке и спортске активности; • Ученици ће желети да се бави физичким, односно спортским активностима пошто ће сагледати (детектовати) позитивне карактеристике физичке и спортске активности и њихове позитивне утицаје на здравље, дружење и добро расположење; • Сагледати негативне утицаје савременог начина живота (пушење, дрога, насиље, деликвентно понашање) и свестан је да физичким, односно спортским активностима могуће је предупредити негативне утицаје • Путем физичких односно спортских активности комуницирати са својим друговима и уживати у дружењу и контактима; • Довести у везу свакодневни живот и способност за учење и практичан рад са физичким, односно спортским активностима и правилном исхраном; • Објаснити да покрет и кретање, без обзира на то којој врсти физичке, односно спортске активности припадају, имају своју естетску компоненту(лепота извођења, лепота доживљаја); • Ученик ужива у извођењу покрета и кретања; • Ученик наводи основне олимпијске принципе и примењује их на школским спортским такмичењима и у слободном времену; • Препознаје нетолерантно понашање својих другова и реагује на њега, шири дух пријатељства, истрајан је у својим активностима. • Има правилан однос према окружењу у којем вежба, рекреира се и бави се спортом. | АТЛЕТИКА  У свим атлетским дисциплинама треба радити на развијању основних моторичких особина за дату дисциплину;  *Трчања:* Усавршавање технике трчања на кратке и средње стазе: - 100 м ученици и ученице;  - 800 м ученици и ученице  - штафета 4 x 100 м ученици и ученице  Вежбање технике трчања на средњим стазама умереним интезитетом и различитим темпом у трајању од 5 до 10 мин.  Крос: јесењи и пролећни  - 800 м ученице,  - 1000 м ученици. *Скокови:* Скок удаљ корачном техником. Скок увис леђном техника. *Бацања:* Бацање кугле, једна од рационалних техника (ученице 4 кг, ученици 5 кг). Спровести такмичења у одељењу, на резултат, у свим реализованим атлетским дисциплинама.  • СПОРТСКА ГИМНАСТИКА:  ВЕЖБЕ НА СПРАВАМА И ТЛУ Напомена: - Наставник олакшава, односно отежава програм на основу моторичких способности и претходно стечених умења ученика. *1. Вежбе на тлу* За ученике и ученице: - из упора за рукама, зибом, провлак згрчено напред до упора пред рукама (опружено); - колут напред и спојено усправом до ваге претклоном и заножењем, издржај - премет странце упором у "бољу" страну и спојено, премет странце у "слабију" страну - за напредни ниво премет напред упором  *2. Прескок* За ученике коњ у ширину висине 120 цм; за ученице 110 цм: - згрчка; - разношка - за напредни ниво: склонка и прескоци са заножењем *3. Кругови* За ученике /доскочни кругови/: - њих, зањихом саскок, уз помоћ. *4. Разбој* За ученике /паралелни разбој/: - из упора седећег разножно пред рукама, прехватом напред и дизањем склоњено став на раменима, спуст назад у упор седећи разножно, прехват рукама иза бутина, сножити и зањихом саскок. За ученице /двовисински разбој, једна притка, вратило/: - вис на в/п лицем према н/п: клим, премах згрчено једном ногом до виса лежећег на н/п, прехват (може разноручно) на н/п до упора јашућег; премах одножно предножном (уназад) до упора предњег; замахом уназад (зањихом) саскок пруженим телом; - једна притка: наскок у упр предњи, премах одножно једном ногом до упора јашућег; премах одножно заножном до упора стражњег; саскок саседом (замахом ногама унапред). *5. Вратило* За ученике /доскочно вратило/ - из мирног виса узмак до упора, замахом ногама уназад (зањихом) саскок увито *6. Греда* За ученице /висока греда/: - залетом и суножним одскоком наскок у упор чучећи; окрет за 90° усправ у успон, окрет за 180°, лагано трчање на прстима, скок са променом ногу, кораци у успону до краја греде; саскок згрчено (бочно у односу на греду). *7. Коњ са хватаљкама* За ученике: - из упора пред рукама, коло заножно левом, коло заножно десном. Школско такмичење (одељење, школа): актив наставника физичког васпитања бира справе на којима ће се ученици такмичити. За напредније ученике: састави из система школских спортских такмичења и учешће на вишим нивоима школских такмичења.  Минимални образовни захтеви:  За ученике: наставни садржаји из програма вежби на тлу, прескока, једне справе у упору и једне справе у вису;  За ученице: наставни садржаји из програма вежби на тлу, прескока, греде и двовисинског разбоја.  • СПОРТСКА ИГРА (по избору) Да ли треба рећи да се игра разликује од оне у првом разреду? - Понављање и учвршћивање раније обучаваних елемената игре.  - Даље проширивање и продубљавање техничко-тактичке припремљености ученика у складу са изборним програмом за дату игру. На основу претходних умења у техници и тактици наставник планира конкретне садржаје из спортске игре.  Актив наставника, према програму који сам доноси (из програма трећег разреда (програм по избору ученика) у складу са могућностима школе, организује наставу за коју ученици покажу посебно интересовање |

Математика

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ТЕМА | ЦИЉ | **ИСХОДИ**  По завршетку теме ученик ће бити у стању да: | ОБАВЕЗНИ И ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ ПО ТЕМАМА |
| ТРИГОНОМЕТРИЈА ПРАВОУГЛОГ ТРОУГЛА | • Разумевање основних тригонометријских функција и идентичности • Оспособљавање за примену тригонометријских функција у практичним проблемима | • дефинише основне тригонометријске функције оштрог угла • израчуна основне тригонометријске функције оштрог угла правоуглог троугла када су дате две странице • конструише оштар угао ако је позната једна његова тригонометријска функција  • наведе тригонометријске идентичности и примењује их у одређивању вредности тригонометријских функција ако је позната вредност једне од њих • наведе вредности тригонометријских функција карактеристичних углова (од 30°, 45°, 60°) и са калкулатора прочита вредности за остале оштре углове и обрнуто (одређује оштар угао ако је позната вредност тригонометријске функције)  • примени елементе тригонометрије правоуглог троугла на решавање практичних проблема | • Дефиниције тригонометријских функција у правоуглом троуглу • Вредности тригонометријских функција за углове од 0° , 30°, 45°, 60°, 90° • Основне тригонометријске идентичности • Решавање правоуглог троугла |
| СТЕПЕНОВАЊЕ И КОРЕНОВАЊЕ | • Проширивање знања о степеновању и кореновању • Уочавање веза између степеновања и кореновања • Овладавање поступком рационалисања имениоца | • наведе особине операција степеновања са целим експонентом и примени их у трансформацијама једноставнијих израза • наведе особине операција кореновања и примени их у трансформацијама једноставних израза • наведе особине операција степеновања са рационалним изложиоцем и примени их у трансформацијама једноставнијих израза • рационалише именилац разломка у једноставним случајевима | • Појам степена. Операције са степенима • Степен са целим изложиоцем • Појам корена. Операције са коренима • Степен са рационалним изложиоцем • Рационалисање имениоца разломка |
| ФУНКЦИЈА И ГРАФИК ФУНКЦИЈЕ | • Упознавање основних својстава функција • Оспособљавање за представљање података различитим графичким облицима и анализу датих података | • наведе примере функција • одреди знак, интервале монотоности, максимум и минимум на датом графику • прочита и разуме податак са графикона, дијаграма или из табеле и одреди минимум или максимум и средњу вредност зависне величине • податке представљене у једном графичком облику представи у другом | • Појам функције. • Функције са коначним доменом • Графичко представљање функције • Читање графика функције (одређивање знака, интервала монотоности, максимума, минимума) - без формалне дефиниције тих појмова • Различити графички облици представљања функција са коначним доменом (табела, график, дијаграм, круг) • Одређивање максимума, минимума и средње вредности зависне величине |
| КВАДРАТНА ЈЕДНАЧИНА И КВАДРАТНА ФУНКЦИЈА | • Стицање основних знања потребних за решавање квадратних једначина • Оспособљавање за скицирање и анализу графика квадратне функције | • реши непотпуну квадратну једначину у скупу R • наведе пример квадратне једначине која нема решења у скупу R  • примени образац за решавање квадратне једначине  • одреди природу решења квадратне једначине • растави квадратни трином  • скицира и анализира график квадратне функције (да прочита нуле функције, максимум или минимум, где расте, а где опада) | • Квадратна једначина • Образац за решавање квадратне једначине • Природа решења квадратне једначине • Растављање квадратног тринома на линеарне чиниоце • Квадратна функција и њен график |
| ТЕЛА | • Проширивање знања о телима • Уочавање односа у простору • Разумевање површине и запремине тела и примена на конкретне примере | • израчуна обим и површину фигура у равни  • разликује правилне полиедре • израчуна површину и запремину коцке и квадра • израчуна површину и запремину правилне шестоугаона призме и ваљка • израчуна површину и запремину лопте • одреди површину једноставних равних пресека тела | • Обим и површина фигура у равни • Призме и врсте призми. Површина и запремина призме • Површина и запремина коцке и квадра • Површина и запремина правилне шестоугаона призме • Ваљак. Површина и запремина ваљка • Лопта. Површина и запремина лопте • Једноставни равни пресеци тела |
| НИЗОВИ | • Упознавање са појмом низа • Разумевање појмова аритметички и геометријски низ и примена на конкретне проблеме | • препозна низ и да га настави (једноставнији примери)  • препозна аритметички низ, објасни шта су н и д и израчуна тражени члан низа  • израчуна збир првих н чланова аритметичког низа • препозна геометријски низ, објасни шта су н и q и израчуна тражени члан низа • израчуна збир првих н чланова геометријског низа | • Појам низа • Аритметички низ • Збир првих н чланова аритметичког низа • Геометријски низ • Збир првих н чланова геометријског низа |

ОБРАЗОВНИ стандардИ – КУВАР – ДРУГИ РАЗРЕД

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Редни  број | Наставна тема | Број  часова по теми | Обрада | Остали типови  часова | Стандарди |
| 1. | ТРГИГОНОМЕТРИЈА | 7 | 4 | 3 | 2.МА.1.2.7. |
| 2. | СТЕПЕНОВАЊЕ И КОРЕНОВАЊЕ | 12 | 5 | 7 | 2.МА.1.1.2. |
| 3. | ФУНКЦИЈА И ГРАФИК ФУНКЦИЈЕ | 6 | 4 | 2 | 2.МА.1.3.2  2.МА.1.3.3. |
| 4. | КВАДРАТНЕ ЈЕДНАЧИНЕ | 15 | 6 | 9 | 2.МА.1.1.  2.МА.1.1.6. |
| 5. | ТЕЛА | 10 | 4 | 6 | 2.МА.1.2.3.  2.МА.1.2.8 |
| 6. | НИЗОВИ | 6 | 3 | 3 | 2.МА.1.3.1. |

Екологија и заштита животне средине

|  |  |
| --- | --- |
| Циљеви предмета: | 1. Схватање односа човека и животне средине; 2. Разумевање структуре екосистема и биосфере; 3. Схватање концепта одрживог развоја; 4. Упознавање са различитим облицима загађивања животне средине и њиховим утицајима на здравље човека. |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| ТЕМА | ЦИЉ | ИСХОДИ По завршетку теме ученик ће бити у стању да: | ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ ПО ТЕМАМА |  |
| Основни појмови екологије  5 часова | • Схватање структуре екосистема/биосфере и процеса који се у њима одвијају • Разумевање значаја биодиверзитета за опстанак живота на Земљи | • дефинише предмет истраживања и значај екологије • објасни структуру екосистема • објасни процесе који се одигравају у екосистему • анализира међусобне односе организама у ланцима исхране • објасни структуру биосфере • анализира биогеохемијске циклусе у биосфери • утврђује значај биодиверзитета за опстанак живота на Земљи | • Дефиниција, предмет истраживања и значај екологије • Структура екосистема • Процеси који се одигравају у екосистему • Биодиверзитет • Биосфера као јединствени еколошки систем Земље |  |
| Животна средина и одрживи развој  18 часова | • Упознавање са изворима и врстама загађивања животне средине • Разумевање концепта одрживог развоја  • Разумевање значаја различитих облика заштите и унапређивања животне средине • Постојање свести о последицама глобалних климатских промена | • наведе изворе загађивања животне средине • анализира врсте загађивања свог непосредног окружења • процени последице загађивања животне средине • објасни значај одрживог развоја • наведе облике енергетске ефикасности • наведе узроке нестајања биљних и животињских врста на територији Србије • испољи одговоран однос према домаћим животињама, кућним љубимцима, огледним животињама, крзнашицама и осталим угроженим животињским и биљним врстама  • процени последице глобалних климатских промена | • Извори загађивања животне средине • Последице загађивања животне средине  • Заштита животне средине и одрживи развој • Глобалне промене у животној средини и њихове последице |
| Еколошка култура  9 часова | • Разумевање значаја одржавања личне хигијене и хигијене животног и радног простора • Схватање значаја правилне употребе производа • Разумевање различитих утицаја на здравље човека | • објасни значај одржавања личне хигијене, хигијене животног и радног простора • разликује адитиве опасне по здравље • објасни значај употребе производа у складу са декларацијом и упутством у циљу очувања сопственог здравља и заштите животне средине • процени значај употребе биоразградиве амбалаже • објасни начине и значај одлагања отпада  • анализира утицаје стреса, буке, психоактивних супстанци, брзе хране и физичке активности на здравље човека | • Уређење животног и радног простора • Потрошачка култура • Употреба ГМ хране • Утицај савременог начина живота на здравље човека |

**КОРЕЛАЦИЈА СА ДРУГИМ ПРЕДМЕТИМА**

* Хемија, Географија,Здравствена култура

# Б: ИЗБОРНИПРЕДМЕТИ

## Грађанско васпитање

У прилогу

## Верска настава

У прилогу

# А2: ОБАВЕЗНИСТРУЧНИПРЕДМЕТИ

Куварство

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| РАЗРЕД | НАСТАВА | | | | ПРАКСА | УКУПНО |
| Теоријска настава | Вежбе | Практична настава | Настава у блоку |
| II |  | 384 | 192 | 90 |  | 666 |

2. ЦИЉЕВИ ПРЕДМЕТА

- Оспособљавање ученика за примену хигијенских стандарда у куварству;  
- Оспособљавање ученика за израду угоститељске понуде;  
- Оспособљавање ученика за механичку обраду и примену животних намирница у куварству;  
- Оспособљавање ученика за термичку обраду животних намирница;  
- Оспособљавање ученика за припрему, примену и издавање фондова и сосева;  
- Оспособљавање ученика за припрему и издавање салата;  
- Оспособљавање ученика за припрему, примену и издавање прилога и варива;  
- Оспособљавање ученика за припрему, примену и издавање бистрих и густих супа, чорби;  
- Оспособљавање ученика за припрему, примену и издавање топлих предјела;  
- Оспособљавање ученика за припрему и издава готових јела;  
- Оспособљавање ученика за припрему, примену и издавање националних јела;  
- Оспособљавање ученика за припрему, примену и издавање печења;  
- Оспособљавање ученика за припрему, примену и издавање хладних предјела и јела;  
- Оспособљавање ученика за припрему, примену и издавање јела по поруџбини;  
- Оспособљавање ученика за припрему и издава готових јела са жара;  
- Оспособљавање ученика за припрему, примену и издавање посластица.

3. НАЗИВ И ТРАЈАЊЕ МОДУЛА

|  |  |
| --- | --- |
| Разред: | други |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Ред. бр. | НАЗИВ МОДУЛА | Трајање модула (часови) |
| 1. | Бистре и густе супе, чорбе | 138 |
| 2. | Топла предјела | 186 |
| 3. | Готова јела | 288 |
| 4. | Национална јела | 42 |
| 5. | Печења | 24 |

|  |  |
| --- | --- |
| Назив модула: | Бистре и густе супе, чорбе |
| Трајање модула: | 138 часова |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ЦИЉЕВИ МОДУЛА | ИСХОДИ МОДУЛА По завршетку модула ученик ће бити у стању да: | ОБАВЕЗНИ И ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ МОДУЛА |  |
| • Оспособљавање ученика за припрему, примену и издавање бистрих и густих супа и чорби; • Оспособљавање ученика за израду основних калкулација | • дефинише бистре и густе супе, чорбе; • наведе врсте бистрих и густих супа, чорби; • разликује нормативе и за бистре и густе супе, чорбе; • израђује основне калкулације за бистре и густе супе, чорбе и њихове додатке; • описује начине припреме намирница за бистре и густе супе, чорбе; • припрема бистре и густе супе, чорбе; • разликује додатке за бистре и густе супе; • припрема додатке за бистре и густе супе, чорбе • одржава јела до сервирања; • сервира припремљена јела; • декорише припремљена јела;  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  ИСХОДИ ЗА НАСТАВУ У БЛОКУ  • припрема бистре и густе супе, чорбе; • припрема додатке за бистре и густе супе, чорбе • одржава јела до сервирања; • сервира припремљена јела; • декорише припремљена јела; | Бистре супе: појам, припрема и примена у куварству: • супа од говеђег меса;  • супа од кокошијег меса; Додаци за супе од: • теста: резанци, флекице, тарана; • од ливеног теста: целестино и фридато; • гриза: кнедле од гриза и кнедле од џигерице; • поврћа: жилијен;  Појачане супе: • консомеи: појам, припрема и примена у куварству; • консоме од говеђег меса; • консоме од кокошијег меса; • додаци за консомее: • печени: профитероле, бисквит са шунком и крутон; • комбиновани: колберт. Густе супе  • потажи: појам, подела, припрема и примена у куварству: • велутеи: од пилећег меса, целера и артичока;  • пасирани потажи: од парадајза и од поврћа; • непасирани потажи од: печурака и броколија. Чорбе: појам, подела, припрема и примена • рагу чорбе: од телећег меса, пилећег меса и јагњећег меса; Националне чорбе:  • од телећег меса, пилећег меса и јагњећег меса на српски начин; • мађарска гулаш чорба; Руски боршч; Италијански минестрон. |  |

|  |  |
| --- | --- |
| Назив модула: | Топла предјела |
| Трајање модула: | 186 часова |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ЦИЉЕВИ МОДУЛА | ИСХОДИ МОДУЛА По завршетку модула ученик ће бити у стању да: | ОБАВЕЗНИ И ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ МОДУЛА |  |
| • Оспособљавање ученика за припрему, примену и издавање топлих предјела • Оспособљавање ученика за израду основних калкулација | • Дефинише топла предјела; • разликује врсте топлих предјела; • разликује рецептуре за топла предјела;  • израђује основне калкулације за топла предјела;  • припрема намирница за топла предјела; • припрема топла предјела; • чува до сервирања топла педјела; • сервира топла предјела; • декорише топла предјела.  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  ИСХОДИ ЗА НАСТАВУ У БЛОКУ  • припрема намирница за топла предјела; • припрема топла предјела; • чува до сервирања топла педјела; • сервира топла предјела; • декорише топла предјела. | Топла предјела: појам, подела и карактеристике; Топла предјела од јаја: • Омлет натур, омлет са сувомеснатим и млечним производима; • Кајгана натур и на српски начин; • Специјалитети од јаја; • Поширана јаја са путером, на кладовски и ловачки начин. Топла предјела од теста: - српска гибаница; - пита зељаница;  - савијаче;  - њоке;  - равиоли;  - канелони са спанаћем и шунком. - Шпагете: - наполитен, миланез, болоњез, карбонаре. Топла предјела од палачинки:  - поховане палачинке са шунком и печуркама; - гратиниране палачинке са сиром. Топла предјела од пиринча:  - рижото од печурака; - црни рижото;  - рижото од плодова мора. Топла предјела са сиром: - крофне са сиром; - поховани качкаваљ.  Топла предјела од печурака - печурке на жару; - печурке "орли". Шпагете: - наполитен;  - миланез;  - болоњез; - карбонаре. Брускете - сицилијен,  - карли бред Крокети од: - кромпира; - пиринча; - шунке;  - печурака. Суфлеи/ пудинзи са - сиром;  - печуракама;  - спанаћем. Топла предјела од рибе: - Риба "орли"; - лигње порвенсал;  - поховане лигње. |  |

|  |  |
| --- | --- |
| Назив модула: | Готова јела |
| Трајање модула: | 288 часова |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ЦИЉЕВИ МОДУЛА | ИСХОДИ МОДУЛА По завршетку модула ученик ће бити у стању да: | ОБАВЕЗНИ И ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ МОДУЛА |  |
| • Оспособљавање ученика за припрему, примену и издавање готових јела; • Оспособљавање ученика за израду основних калкулација. | • дефинише готова јела; • групише готова јела; • познаје норматив и израђује основне калкулације за готова јела; • припрема намирнице за готова јела;  • примени видове термичке обраде намирница; • користи фондове у припреми јела; • припрема готова јела; • одржава припремљено готово јело до сервирања; • сервира готова јела; • декорише готова јела.  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  ИСХОДИ ЗА НАСТАВУ У БЛОКУ  • припрема намирнице за готова јела;  • примени видове термичке обраде намирница; • користи фондове у припреми јела; • припрема готова јела; • одржава припремљено готово јело до сервирања; • сервира готова јела; • декорише готова јела. | Готова јела - појам, дефиниција, подела, припрема и примена: • Кувана меса: кувана говедина, кувана телетина, кувана јагњетина у млеку, пилеће месо у супи; • Гулаш: говеђи гулаш и бакрач гулаш; • Паприкаш: од телећег, од свињског, од пилећег и од јагњећег меса; • Шпикована меса: шпикована говедина у пикант сосу. Јела од поврћа и меса:  • Сладак купус са свињским месом и са јагњећим месом;  • Чорбаст пасуљ са сувим месом; • Ђувеч: ђувеч са свињским месом; • Ризото: ризото са телећим месом и са пилећим месом; • Пилав: пилав са телећим месом, са јагњећим месом, са пилећим месом; • Ајмокац (фрикасе): од телећег меса, од пилећег меса, од јагњећег меса, ајмокац дибари; од телећег меса, од пилећег меса, од јагњећег меса; • Соте: од телећег меса са печуркама. Јела од млевеног меса - фаширане месне масе: • припрема месне масе; • фаширана шницла;  • ролат -Штефани; • ћуфте у сосу од парадајза; • Сарма: од слатког и од киселог купуса, од зеља; • Пуњено поврће: пуњене паприке у парадајз сосу, пуњене тиквице у мирођија сосу; • Мусаке: од кромпира, од тиквица. Јела од рибљег меса:  • поширана риба, паприкаш од шарана, пијани шаран, смуђ на смедеревски начин. Јела од дивљачи:  • срнећи рагу са печуркама, леђа од срне (зеца) у марсала сосу, шпикован срнећи бут у вилд сосу, фазан на ловачки начин. Од изнутрица:  • шкембићи у сафту, трипе италијен, рестована џигерица, јагњећа сарма у марамици. |  |

|  |  |
| --- | --- |
| Назив модула: | Национална јела |
| Трајање модула: | 42 часа |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ЦИЉЕВИ МОДУЛА | ИСХОДИ МОДУЛА По завршетку модула ученик ће бити у стању да: | ОБАВЕЗНИ И ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ МОДУЛА |  |
| • Оспособљавање ученика за припрему, примену и издавање националних јела; • Оспособљавање ученика за израду основних калкулација | • дефинише национална јела; • разликује норматив за одређена национална јела; • припрема намирнице и израђује основне калкулације за национална јела; • припрема национална јела; • одржава припремљено јело до сервирања; • сервира национална јела; • декорише национална јела.  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  ИСХОДИ ЗА НАСТАВУ У БЛОКУ  • припрема намирнице за национална јела; • припрема национална јела; • одржава припремљено јело до сервирања; • сервира национална јела; • декорише национална јела. | • Национална јела појам, карактеристике, припремање и примена - свадбарски купус;  - пуњени патлиџан - имам Бајалди; - ћуфте на грчки начин;  - розбратна на српски начин; - јагњећа капама. |  |

|  |  |
| --- | --- |
| Назив модула: | Печења |
| Трајање модула: | 24 часа |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ЦИЉЕВИ МОДУЛА | ИСХОДИ МОДУЛА По завршетку модула ученик ће бити у стању да: | ОБАВЕЗНИ И ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ МОДУЛА |  |
| • Оспособљавање ученика за припрему и издавање печења • Оспособљавање ученика за израду основних калкулација | • разликује нормативе и израђује основне калкулације за печења; • припрема намирнице за печења; • опише начин припреме печења; • припрема сафт за печење; • сервира печења; • декорише печења.  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  ИСХОДИ ЗА НАСТАВУ У БЛОКУ  • припрема намирнице за печења; • опише начин припреме печења; • припрема сафт за печење; • сервира печења; • декорише печења | Печења  - свињско; - телеће; - пилеће; - прасеће; - роловане пуњене телеће груди. |  |

Економика туристичких и угоститељских предузећа

|  |  |
| --- | --- |
| Циљеви предмета | - Упознавање организације и пословних активности предузећа; - Оспособљавање ученика за успешно и рационално решавање основних економских и организационих питања предузећа; - Стицање основе за разумевање појмова из економике предузећа као што су: средства предузећа, трошкови, развој итд; |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Редни број | Назив модула | Трајање модула | | | |
| Број часова обраде | Број часова утврђивања | | Укупан број часова |
| 1. | Појмовно одређивање економике и организације предузећа | 1 | 1 | | 2 |
| 2. | Појам угоститељско туристичког предузећа | 2 | 3 | | 5 |
| 3. | Средства угоститељско туристичког предузећа | 2 | 2 | | 4 |
| 4. | Извори средстава | 1 | 1 | | 2 |
| 5. | Расходи угоститељско туристичког предузећа | 5 | 5 | | 10 |
| 6. | Резултати рада и расподела | 3 | 2 | | 5 |
| 7. | Мерила успешности пословања угоститељско туристичког предузећа | 2 | 2 | | 4 |
| 16 | 16 | 32 | |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| ЦИЉЕВИ МОДУЛА | **ИСХОДИ МОДУЛА** По завршетку модула ученик ће бити у стању да: | | ОБАВЕЗНИ И ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ МОДУЛА | |
|  |  |  | |  |
| Појмовно одређење економике и организације предузећа | • Упознавање ученика са економиком и организацијом предузећа | • дефинише економику као науку; • дефинише организацију као науку; • познаје циљеве изучавања економике и организације предузећа. | | • Појам економике и организације предузећа; • Значај економике и организације у данашњим условима пословања. |
| Појам угоститељско-туристичког предузећа | • Упознавање ученика са угоститељско-туристичким предузећима | • дефинише угоститељско и туристичко предузеће и њихове задатке; • познаје карактеристике угоститељског и туристичког предузећа; | | • Појам угоститељско и туристичко предузеће; • Карактеристике угоститељског и туристичког предузећа; |
| Средства угоститељског и туристичког предузећа | • Упознавање ученика са пословним средствима угоститељског и туристичког предузећа | • дефинише средства угоститељског и туристичког предузећа; • познаје облике и амортизацију основних средстава; • познаје облике обртних средства. | | • Појам средстава угоститељско и туристичко предузећа; • Основна средства предузећа; • Обртна средства предузећа. |
| Извори средстава | • Упознавање ученика са изворима средстава угоститељског и туристичког предузећа | • дефинише изворе средстава; • разликује сопствене и туђе изворе средстава. | | • Појам извора средстава; • Сопствени извори средстава; • Туђи извори средстава. |
| Расходи угоститељског и туристичког предузећа | • Упознавање ученика са расходима предузећа и калкулацијом цене производа и услуга у туризму и угоститељству | • дефинише утрошке, трошкове и расходе предузећа; • Разликује појмове: утрошке, трошкове и расходе предузећа; • Познаје врсте трошкова; • Познаје карактеристике трошкова; • израђује калкулацију; • Разликује врсте калкулација; • Познаје специфичности обрачуна трошкова и утврђивање цена у туризму и угоститељству. | | • Појам расхода предузећа; • Појам утрошака; • Појам, подела и распоред трошкова; • Појам калкулације; • Врсте калкулације; • Специфичности обрачуна трошкова. |
| Резултати рада и расподела | • Упознавање ученика са резултатима рада и расподелом | • Дефинише укупан приход; • Разликује приходе предузећа; • Утврђује резултате предузећа; • Познаје начин распоређивања резултата предузећа (добитак, губитак). | | • Појам укупног прихода; • Утврђивање резултата предузећа; • Распоређивање резултата предузећа. |
| Мерила успешности пословања угоститељског и туристичког предузећа | • Упознавање ученика са мерилима успешности угоститељског и туристичког предузећа | • Дефинише мерила успешности; • Познаје продуктивност рада; • Познаје економичност рада; • Познаје рентабилност рада. | | • Појам мерила пословног успеха; • Продуктивност; • Људски капитал; • Економичност рада; • Рентабилност. |

**КОРЕЛАЦИЈА СА ДРУГИМ ПРЕДМЕТИМА :**- Основе туризма и угоститељства,- Предузетништво

Туристичка географија

|  |  |
| --- | --- |
| Циљеви предмета | - Стицање знања о туристичко-географском простору и кретању у њему; - Стицање знања о туристичким вредностима Србије, њиховом простирању и атрактивности;  - Разумевање међузависности туризма и географске средине. |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ТЕМА | ЦИЉЕВИ | **ИСХОДИ** По завршетку теме ученик ће бити у стању да: | ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ ПО ТЕМАМА |
| Географски и туристички положај Србије | • Проширивање знања о географском и туристичком положају Србије. | • Опише и покаже на карти положај Србије у Европи; • Објасни значај географског положаја за развој туризма на примеру Србије. | • Географски положај; • Величина територије и границе; • Туристички и функционални положај; |
| Природне туристичке вредности Србије | • Проширивање знања о природним туристичким вредностима Србије. | • Класификује природне туристичке вредности Србије према генези и функцији; • Наведе и лоцира на карти природне туристичке вредности Србије; • Објасни разлоге атрактивности природних туристичких вредности Србије. | • Планине као туристичке вредности; • Термоминерални извори; • Језера; • Реке; • Остале природне вредности. |
| Антропогене туристичке вредности Србије | • Усвајање знања о антропогеним туристичким вредностима Србије. | • Подели антропогене туристичке вредности Србије по врстама; • Издвоји специфичности најатрактивнијих антропогених туристичких вредности Србије. | • Археолошке туристичке вредности; • Споменичке вредности; • Уметничке вредности; • Етносоцијалне вредности; • Амбијенталне целине и туристичке манифестације. |
| Материјална основа туризма | • Стицање знања о утицају материјалне основе на развој туризма у Србији. | • Разликује факторе туристичког промета; • Наведе врсте саобраћаја који се користи у туризму; • Одреди предности и недостатке сваке врсте саобраћаја који се користи у туризму; • Познаје обим и структуру смештајних и угоститељских капацитета Србије. | • Фактори туристичког промета; • Саобраћајнице и саобраћајна средства; • Смештајни и угоститељски капацитети. |
| Правци туристичког кретања у Србији | • Усвајање знања о правцима туристичких кретања у Србији. | • Наведе и покаже на карти најважније правце кретања туриста у Србији. | • Најважнији правци туристичких кретања иностраних и домаћих туриста. |
| Перспективе развоја туризма Србије | • Коришћење стечених знања у прогнозирању перспектива развоја туризма Србије. | • Састави карту природних и антропогених вредности завичаја • Наброји локалне ресурсе у средини у којој живи, који јесу или би могли представљати туристичку атракцију • Наброји могуће правце развоја туризма Србије • Припреми промоцију туристичког садржаја изабраног по сопственом избору | • Стратегија развоја туризма у Србији; • Савремени трендови у туризму. |

КОРЕЛАЦИЈА СА ДРУГИМ ПРЕДМЕТИМА

- Историја   
- Здравствено васпитање   
- Маркетинг у туризму и угоститељству  
- Стручни предмети

Професионална пракса

1. ОСТВАРИВАЊЕ ОБРАЗОВНО-ВАСПИТНОГ РАДА - ОБЛИЦИ И ТРАЈАЊЕ

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| РАЗРЕД | НАСТАВА | | | | ПРАКСА | УКУПНО |
| Теоријска настава | Вежбе | Практична настава | Настава у блоку |
| II |  |  |  |  | 60 | 60 |

2. ЦИЉЕВИ ПРЕДМЕТА

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

3. НАЗИВ И ТРАЈАЊЕ МОДУЛА

|  |  |
| --- | --- |
| Разред: | други |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Ред. бр.** | **НАЗИВ МОДУЛА** | **Трајање модула (часови)** |
| **1.** | Бистре и густе супе, чорбе | **12** |
| **2.** | Топла предјела | **12** |
| **3.** | Готова јела | **24** |
| **4.** | Национална јела | **9** |
| **5.** | Печења | **3** |

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

|  |  |
| --- | --- |
| Назив модула: | Бистре и густе супе, чорбе |
| Трајање модула: | 12 часова |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ЦИЉЕВИ МОДУЛА | ИСХОДИ МОДУЛА По завршетку модула ученик ће бити у стању да: | ОБАВЕЗНИ И ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ МОДУЛА |
| • Оспособљавање ученика за припрему, примену и издавање бистрих и густих супа и чорби. • Оспособљавање ученика за израду основних калкулација. | • дефинише бистре и густе супе, чорбе; • наведе врсте бистрих и густих супа, чорби; • разликује нормативе за бистре и густе супе, чорбе; • описује начине припреме намирница за бистре и густе супе, чорбе; • припрема бистре и густе супе, чорбе; • разликује додатке за бистре и густе супе; • припрема додатке за бистре и густе супе, чорбе • одржава јела до сервирања; • сервира припремљена јела; • декорише припремљена јела; | Бистре супе: појам, припрема и примена у куварству: супа од говеђег меса; супа од кокошијег меса. Додаци за супе од: теста: резанци, флекице, тарана од ливеног теста: целестино и фридато; гриза: кнедле од гриза и кнедле од џигерице; поврћа: жилијен. Појачане супе консомеи: појам, припрема и примена у куварству: консоме од говеђег меса, консоме од кокошијег меса додаци за консомее: печени: профитероле, бисквит са шунком и крутон; комбиновани: колберт. Густе супе  потажи: појам, подела, припрема и примена у куварству: велутеи: од пилећег меса, целера и артичока;  пасирани потажи: од парадајза и од поврћа; непасирани потажи од: печурака и броколија.  Чорбе: појам, подела, припрема и примена рагу чорбе: од телећег меса, пилећег меса и јагњећег меса. Националне чорбе:  од телећег меса, пилећег меса и јагњећег меса на српски начин, мађарска гулаш чорба, руски боршч, италијански минестрон. |

|  |  |
| --- | --- |
| Назив модула: | Топла предјела |
| Трајање модула: | 12 часова |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ЦИЉЕВИ МОДУЛА | ИСХОДИ МОДУЛА По завршетку модула ученик ће бити у стању да: | ОБАВЕЗНИ И ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ МОДУЛА |
| • Оспособљавање ученика за припрему, примену и издавање топлих предјела. • Оспособљавање ученика за израду основних калкулација. | • Дефинише топла предјела • разликује врсте топлих предјела; • разликује рецептуре за топла предјела;  • опише начине припремања намирница за топла предјела; • припрема топла предјела; • чува до сервирања топла педјела; • сервира топла предјела; • декорише топла предјела. | Топла предјела: појам, подела и карактеристике; Топла предјела од јаја: - Омлет: натур, омлет са сувомеснатим и млечним производима; - Кајгане: натур и на српски начин; - Специјалитети од јаја: бекендекс и хемендекс; - Поширана јаја: са путером, на кладовски и ловачки начин Топла предјела од теста: Српска гибаница, пита зељаница, савијаче, њоке, равиоли, канелони са спанаћем и шунком Топла предјела од палачинки: Поховане палачинке са шунком и печуркама, гратиниране палачинке са сиром; Топла предјела од пиринча: Рижото од печурака, црни рижото и рижото од плодова мора; Топла предјела са сиром: Крофне са сиром, поховани качкаваљ;  Топла предјела од печурака: Печурке на жару, печурке "орли"; Шпагете: Наполитен, миланез, болоњез и карбонаре; Брускети: Сицилијен, карли бред; Крокети: Од кромпира, пиринча, шунке, печурака; Суфлеи/ пудинзи: Са сиром, печуракама и спанаћем; Топла предјела од рибе: Риба "орли", лигње порвенсал, поховане лигње; |

|  |  |
| --- | --- |
| Назив модула: | Готова јела |
| Трајање модула: | 24 часа |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ЦИЉЕВИ МОДУЛА | ИСХОДИ МОДУЛА По завршетку модула ученик ће бити у стању да: | ОБАВЕЗНИ И ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ МОДУЛА | ПРЕПОРУЧЕНЕ АКТИВНОСТИ И НАЧИН ОСТВАРИВАЊА МОДУЛА |
| • Оспособљавање ученика за припрему, примену и издавање готових јела. • Оспособљавање ученика за израду основних калкулација. | • дефинише готова јела; • групише готова јела; • познаје норматив за готова јела; • припрема намирнице за готова јела;  • користи фондове у припреми јела; • припрема готова јела; • одржава припремљено готово јело до сервирања; • сервира готова јела; • декорише готова јела. | Готова јела - појам, дефиниција, подела, припрема и примена: - Кувана меса: кувана говедина, кувана телетина, кувана јагњетина у млеку, пилеће месо у супи; - Гулаш: говеђи гулаш и бакрач гулаш; - Паприкаш: од телећег, од свињског, од пилећег и од јагњећег меса; - Шпикована меса: шпикована говедина у пикант сосу. Јела од поврћа и меса:  - Сладак купус са свињским месом и са јагњећим месом;  - Чорбаст пасуљ са сувим месом; - Ђувеч: ђувеч са свињским месом; - Ризото: ризото са телећим месом и са пилећим месом; - Пилав: пилав са телећим месом, са јагњећим месом, са пилећим месом; - Ајмокац (фрикасе): од телећег меса, од пилећег меса, од јагњећег меса, ајмокац дибари; од телећег меса, од пилећег меса, од јагњећег меса; - Соте: од телећег меса са печуркама. Јела од млевеног меса - фаширане месне масе: - припрема месне масе;  - фаширана шницла;  - ролат - Штефани; - ћуфте у сосу од парадајза; - Сарма: од слатког и од киселог купуса, од зеља; - Пуњено поврће: пуњене паприке у парадајз сосу, пуњене тиквице у мирођија сосу; - Мусаке: од кромпира, од тиквица. Јела од рибљег меса:  - поширана риба, паприкаш од шарана, пијани шаран, смуђ на смедеревски начин. | • Професионална пракса се реализује по завршетку настве у трајању од 30 часова, и то: 5 дана по 6 часова.  • Оцењивање: Вредновање остварености исхода се врши кроз: • праћење остварености исхода; • тестове практичних вештина; • дневник практичне наставе који сваки ученик води за време професионалне праксе. |

|  |  |
| --- | --- |
| Назив модула: | Национална јела |
| Трајање модула: | 9 часова |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ЦИЉЕВИ МОДУЛА | **ИСХОДИ МОДУЛА** По завршетку модула ученик ће бити у стању да: | ОБАВЕЗНИ И ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ МОДУЛА | ПРЕПОРУЧЕНЕ АКТИВНОСТИ И НАЧИН ОСТВАРИВАЊА МОДУЛА |
| • Оспособљавање ученика за припрему, примену и издавање националних јела. • Оспособљавање ученика за израду основних калкулација. | • дефинише национална јела; • разликује норматив за одређена национална јела; • припрема намирнице за национална јела; • припрема национална јела; • одржава припремљено јело до сервирања; • сервира национална јела; • декорише национална јела. | • Национална јела појам, карактеристике, припремање и примена - свадбарски купус;  - пуњени патлиџан - Имам бајалди; - ћуфте на грчки начин;  - розбратна на српски начин; - јагњећа капама. | • Професионална пракса се реализује по завршетку настве у трајању од 30 часова, и то: 5 дана по 6 часова.  • Оцењивање: Вредновање остварености исхода се врши кроз: • праћење остварености исхода; • тестове практичних вештина; • дневник практичне наставе који сваки ученик води за време професионалне праксе. |

|  |  |
| --- | --- |
| Назив модула: | Печења |
| Трајање модула: | 3 часа |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ЦИЉЕВИ МОДУЛА | ИСХОДИ МОДУЛА По завршетку модула ученик ће бити у стању да: | ОБАВЕЗНИ И ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ МОДУЛА | ПРЕПОРУЧЕНЕ АКТИВНОСТИ И НАЧИН ОСТВАРИВАЊА МОДУЛА |
| • Оспособљавање ученика за припрему и издавање печења. • Оспособљавање ученика за израду основних калкулација. | • разликује нормативе за печења; • припрема намирница за печења; • опише начин припреме печења; • припрема сафт за печење; • сервира печења; • декорише печења. | Печења  - свињско; - телеће; - пилеће; - прасеће; - роловане пуњене телеће груди. | • Професионална пракса се реализује по завршетку настве у трајању од 30 часова, и то: 5 дана по 6 часова.  • Оцењивање: Вредновање остварености исхода се врши кроз: • праћење остварености исхода; • тестове практичних вештина; • дневник практичне наставе који сваки ученик води за време професионалне праксе. |

**КОРЕЛАЦИЈА СА ДРУГИМ ПРЕДМЕТИМА**

- Здравствена култура  
- Исхрана  
- Хемија  
- Основе услуживања  
- Националне кухиње  
- Економика и организација туристичких и угоститељских предузећа

# Изборни предмети према програму образовног профила

## Пословна информатика у туризму и угоститељству

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Назив модула** | | **Фонд часова** | **Тип часа** | **Педагошке интенције/ циљеви и предвиђени исходи модула** | **Напомене** |
| **вежбе** |
| 1. | ТАБЕЛАРНИ ПРОРАЧУН | 10 | 10+10 | Циљеви:  \*Унапређење знања и вештина ученика у раду са програмом за табеларне прорачуне  \*Примена програма за табеларне прорачуне у струци ученика  Исходи – по завршетку модула ученик ће бити у стању да:  -разликује апсолутно и релативно адресирање  -користи напредне функције за табеларне прорачуне  -креира норматив  -креира табеле за требовања  -креира табеле за вођење залиха  -креира табеле за калкулације оброка |  | |
| 2. | ОБРАДА ЦРТЕЖА НА РАЧУНАРУ | 12 | 12+12 | Циљеви:  \*Упознавање ученика са обрадом цртежа на рачунару  \*Примена наученог у конкретној струци ученика  Исходи – по завршетку модула ученик ће бити у стању да:  -лоцира основне опције програма за обраду цртежа  -црта основне графичке објекте  -трансформише графичке објекте  -користи текст у графичком окружењу  -користи опције за штампу  -шаље цртеж помоћу електронске поште |  | |
| 3. | ОБРАДА ВИДЕО И АУДИО ЗАПИСА | 10 | 10+10 | Циљеви:  \*Упознавање ученика са обрадом видео и аудио записа на рачунару  \*Примена наученог у конкретној струци ученика  Исходи – по завршетку модула ученик ће бити у стању да:  -обавља пренос видео записа 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  -додаје наслов, прелазе и ефекте |  | |
| 4. | ОБРАДА ДИГИТАЛНЕ ФОТОГРАФИЈЕ НА РАЧУНАРУ | 12 | 12+12 | Циљеви:  \*Упознавање ученика са обрадом дигиталне фотографије на рачунару  \*Примена наученог у конкретној струци ученика  Исходи – по завршетку модула ученик ће бити у стању да:  -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  -користи алате за селекцију делова слике  -користи алате за опсецање делова слике  -манипулише деловима слике  -промени величину слике и подлоге  -користи опције за рад са текстом  -користи опције за филтере  -штампа слику |  | |
| 5. | ПРЕЗЕНТАЦИЈЕ | 12 | 12+12 | Циљеви:  \*Унапређење знања и вештина ученика у коришћењу програма за креирање презентација  \*Примена наученог у конкретној струци ученика  Исходи – по завршетку модула ученик ће бити у стању да:  -додаје мултимедијалне садржаје у презентацију  -управља начином приказа презентације  -именује формате у којима може бити сачувана презентација |  | |
| 6. | ИНТЕРНЕТ ПРЕЗЕНТАЦИЈЕ | 8 | 8+8 | Циљеви:  \*Унапређење знања и вештина ученика у коришћењу Интернет технологија  \*Упознавање ученика са програмом за креирање Интернет презентација  Исходи – по завршетку модула ученик ће бити у стању да:  -опише врсте Интернет презентација  -користи разне изворе и садржаје у креирању Интернет презентација  -користи табеле при креирању Интернет презентација  -форматира текст у Интернет презентацији  -додаје графику у Интернет презентацију  -прегледа презентацију у Интернет читачу |  | |
|  | У К У П Н О | 64 | 64+64 | / |  | |

|  |  |
| --- | --- |
| ИСХОДИ МОДУЛА По завршетку модула ученик ће бити у стању да: | ОБАВЕЗНИ И ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ МОДУЛА |
| • дефинише готова јела; • групише готова јела; • познаје норматив за готова јела; • припрема намирнице за готова јела;  • користи фондове у припреми јела; • припрема готова јела; • одржава припремљено готово јело до сервирања; • сервира готова јела; • декорише готова јела. | Готова јела - појам, дефиниција, подела, припрема и примена: - Кувана меса: кувана говедина, кувана телетина, кувана јагњетина у млеку, пилеће месо у супи; - Гулаш: говеђи гулаш и бакрач гулаш; - Паприкаш: од телећег, од свињског, од пилећег и од јагњећег меса; - Шпикована меса: шпикована говедина у пикант сосу. Јела од поврћа и меса:  - Сладак купус са свињским месом и са јагњећим месом;  - Чорбаст пасуљ са сувим месом; - Ђувеч: ђувеч са свињским месом; - Ризото: ризото са телећим месом и са пилећим месом; - Пилав: пилав са телећим месом, са јагњећим месом, са пилећим месом; - Ајмокац (фрикасе): од телећег меса, од пилећег меса, од јагњећег меса, ајмокац дибари; од телећег меса, од пилећег меса, од јагњећег меса; - Соте: од телећег меса са печуркама. Јела од млевеног меса - фаширане месне масе: - припрема месне масе;  - фаширана шницла;  - ролат - Штефани; - ћуфте у сосу од парадајза; - Сарма: од слатког и од киселог купуса, од зеља; - Пуњено поврће: пуњене паприке у парадајз сосу, пуњене тиквице у мирођија сосу; - Мусаке: од кромпира, од тиквица. Јела од рибљег меса:  - поширана риба, паприкаш од шарана, пијани шаран, смуђ на смедеревски начин. |

## Ликовна култура

|  |  |
| --- | --- |
| Циљеви предмета: | 1. Развијање стваралачког мишљења, визуелног опажања, критичког мишљења, индивидуалности и самопоуздања у самосталном ликовном изражавању, радозналости и маштовитости; 2. Оспособљавање за изражавање идеја, ставова, порука и емоција традиционалним и савременим визуелним медијима; 3. Подстицање успешне вербалне комуникације, тимски рад, самостално проналажење и систематизовање информација из различитих извора, креативне активности у слободно време, као и развијање способности за самопроцену и презентацију свог рада; 4. Развијање одговорности према очувању здравља и животне средине;  5. Упознавање са значајем и улогом уметности у друштву, свакодневном животу и раду;  6. Формирање позитивног става према очувању културног идентитета, националне и светске културне баштине;  7. Формирање навике праћења културно-уметничких садржаја путем штампе и електронских медија и посећивања музеја, галерија, библиотека, концерата, биоскопа, позоришта и других институција културе;  8. Оспособљавање за примену стечених знања и умења у свакодневном животу и раду. |

|  |  |
| --- | --- |
| Планирање и организација наставе | 1. Приликом израде годишњег плана, од 15 понуђених тема треба одабрати најмање 4. Минимално време за реализацију једне теме је пет часова. Наставник формира програм бирајући теме према: • циљевима предмета; • расположивом фонду часова; • години учења; • специфичностима профила; • могућностима школе; • специфичностима локалне заједнице; • предзнањима и сазнајним могућностима ученика. 2. Теоријски садржаји и практични ликовни рад су интегрисани.  3. Теме треба обрадити комбиновањем савремених наставних метода, уз разноврсне визуелне примере.  4. Посебни садржаји су препоручени садржаји намењени појединим профилима и/или заинтересованим ученицима.  Препоручени садржаји су садржаји који нису кључни за достизање исхода и могу да се обраде информативно: један редовни час, кроз домаћи задатак, тематску наставу или индивидуалне, одељенске и школске пројекте. 5. У зависности од теме, пожељно је припремати наставу у сарадњи са наставницима општеобразовних, стручних и изборних предмета, педагогом, локалним уметницима и стручњацима и/или институцијама културе. 6. Користити стручну литературу и интернет у припремању наставе. Ради лакшег прикупљања наставног материјала, програм садржи препоручене адресе или линкове на интернет-странице. Међутим, треба имати у виду да се ове адресе често мењају и да је наставник упућен на континуирано ажурирање наставног материјала. 7. У зависности од теме, настава се реализује у кабинету за ликовну културу (атељеу), кабинету за информатику, радионици, простору школе, библиотеци, музеју, галерији, атељеу уметника, локалном окружењу... 8. Како се не би прекинула мотивација и континуитет у раду, допустити ученицима да заврше радове код куће. 9. Подстицати ученике да одступају од рутинских поступака и стереотипије, а елементе искуства реструктурирају и стављају у нове односе, испробавају различита оригинална решења у самосталном ликовном изражавању и процењују свој рад и радове других. 10. Вредновање остварености исхода вршити кроз:  • праћење остварености исхода; • активност на часу. 11. Пожељно је на крају полугодишта и/или године организовати изложбу у локалној заједници и позвати родитеље на отварање. 12. Препоручује се наставницима вођење електронског портфолија који садржи: основне податке о наставнику, опис успешно реализоване теме, препоручено време за реализацију, коришћене материјале и технике, примере радова ученика, евентуално наставни материјал (визуелне примере) и препоручену литературу или адресе интернет-страница. Електронски портфолио треба да буде доступан на сајту или профилу школе. Циљ објављивања портфолија је промоција рада наставника и размена наставних материјала, идеја и линкова. |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ТЕМЕ | ЦИЉЕВИ: | ИСХОДИ По завршетку теме ученик ће бити у стању да: | ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ ПО ТЕМАМА: |
| Дигитална фотографија | • Оспособљавање за примену дигиталне фотографије у настави, свакодневном животу и раду; | • фотографише целину и детаљ под различитим условима осветљења; • учита дигиталну фотографију на рачунар; • обради фотографију у одабраном рачунарском програму; | • Примена дигиталне фотографије у настави, свакодневном животу и будућој професији, дигитална фотографија као савремени уметнички медиј; • Принципи компоновања у фотографији, кадрирање, осветљење; • Етичке норме у избору мотива, обради фотографије и објављивању фотографија; • Фотографисање дигиталним фотоапаратом или мобилним телефоном: екстеријер, ентеријер, детаљ, мртва природа, аутопортрет; • Пренос фотографије на рачунар, обрада фотографије основним алаткама: опсецање, подешавање светлине, контраста и боје; • Сортирање, обележавање и чување фотографија на рачунару; • Могуће преобликовање неуспелих фотографија у апстрактне слике, позадине, колаже; • Самопроцена радова.  Посебни садржаји: • Цртање светлом; • Израда електронског портфолија; • Рекламна фотографија; • Модна фотографија. |
| Примитивна племенска уметност | • Стицање знања о појави, значају и функцији уметности у праисторији; • Развијање интересовања за племенску уметност и традицију различитих народа; • Формирање позитивног става према очувању културног идентитета; | • наведе улогу примитивне племенске уметности у праисторијско и савремено доба; • одабере медиј, мотив и материјал за рад и образложи избор; • уради ликовни рад са одликама примитивне племенске уметности; | • Примитивна племенска уметност од праисторије до савременог доба; • Услови за настанак уметности, функције уметности у праисторијско доба, материјали; • Разлози за дуготрајни опстанак примитивне племенске уметности, популарност савремене племенске уметности, последице комерцијализације; • Уметност афричких племена, инуитска уметност, уметност индијанских племена, абориџанска, полинезијска... плес, музика, одећа, украшавање, орнаментика, занати; • Примитивна уметност као инспирација савременим уметницима; • Израда цртежа, слика, скулптура, употребних и украсних предмета, тотема, маски, скица за шминку, одећу, накит, фризуре.  Посебни садржаји: • Креирање звука облицима из природе, уобличавање композиције на рачунару, учитавање звука у презентацију; • Ритуални плес: обједињавање слике, музике и плеса; • Терапија путем уметности: уметнички занати; • Истраживање: народна уметност Србије; • Израда сувенира; • Презентација: поређење култура (шминке, ношње, фризура, обуће, керамике, веза...). |
| Цивилизације прошлости | • Упознавање са значајним споменицима културе; • Формирање позитивног става према очувању културног наслеђа; | • објасни значај очувања споменика културе; • уради ликовни рад са карактеристикама одабране цивилизације; • дискутује о различитим решењима задатка; | • Цивилизација - појам; • Општи приказ: географски положај, градови, трајање и разлог нестанка, веровања, положај владара, улога уметника и уметности; • Оријентациони избор споменика прошлости: Персеполис, Тутанкамонова гробница, *Mohenjo-daro, Sanchi* (Indija), *Qin* dinastija - ratnici od terakote, *Machu Picchu, Mesa Verde, Chichen Itza, Tikal, El Tajin,* toltečki ratnici u Tuli, Angkor, Petra, Nara; • Уметничка идеја у прошлим цивилизацијама, утицај веровања и друштвене организације на уметност; • Израда цртежа и скица за палате, храмове, стубове, орнаменте, споменике, рељефе, фасаде, фонтане, престоле, намештај, употребне и ритуалне предмете, дворске одежде, владарске симболе, вајање владарског портрета.  Посебни садржаји: • Осмишљавање туристичке туре, израда рекламне презентације или брошуре; • Заштићена светска културна баштина. |
| Ктитори, мецене и колекционари | • Сагледавање вредности и значаја уметничких дела из угла инвеститора; • Формирање навике праћења културно-уметничких манифестација; | • објасни улогу и значај ктитора, мецена и колекционара у историји уметности; • формира електронску или штампану збирку уметничких дела; • образложи избор уметничких дела; | • Појмови: ктитор, мецена, колекционар; • Велики инвеститори у уметност кроз историју: црква, владари, племство, буржоазија, држава, приватни фондови...улога и значај; • Инвестирање у различите облике уметности кроз историју: сакрални објекти, палате, споменици, ликовна уметност, позориште, балет, музика, мода, филм...музејске колекције, приватне збирке, мотиви за улагање у уметност; • Приказ десет значајних уметничких дела по избору наставника, уз образложење избора; • Одељенски обилазак електронских: музеја, галерија, културно-историјских споменика, фестивала; • Улога колекционара или инвеститора: прикупљање и формирање електронске или штампане збирке уметничких дела по избору ученика.  Посебни садржаји: • Истраживање: значајне културно-уметничке манифестације у Србији; • Истраживање: институције културе у Србији; • Терапија путем уметности: укључивање старије популације у уметничке активности. |
| Уметност рециклирања | • Оспособљавање за креативно преобликовање материјала за рециклажу; | • објасни значај рециклирања; • наведе улогу уметности у очувању животне средине; • уради ликовни рад од материјала за рециклажу; • образложи избор мотива и материјала; | • Уклањање отпада у великим градовима, време распадања појединих материјала, значај рециклирања, улога и значај уметности у очувању животне средине и смањењу сиромаштва; • Израда скица; • Преобликовање предмета и материјала за рециклажу: израда таписерије од пластичних трака, израда асамблажа, скулптура и инсталација, израда накита, торби, шешира, кутија за оловке и накит, посуда, лустера, стоних лампи, мозаика;  • Оријентациони избор уметника: *Daniel Clemmett, Nick Gentry, Robert Bradford, James Corbett, Subodh Gupta, Emma Whiteside, Michel de Broin, Hong Kyoung, Aurora Robson, Lucy Norman, Nek Chand…*  Посебни садржаји: • Израда колекције одеће од материјала за рециклажу; • Грађење зидова, пултова, клупа, ограда и мањих објеката од пластичних флаша, конзерви, стиропора, гума, затварача; • Терапија путем уметности: материјали за рециклажу који су погодни за рад са децом и старијим особама; • Креирање звука предметима за рециклажу;  • Видео-рад: акција чишћења околине. |
| Уметност и наука | • Формирање целовите слике о повезаности уметности, науке и различитих делатности; | • наведе примере повезаности уметности и науке, наставних предмета и различитих делатности; | • Повезаност науке и уметности; • Математика у уметности: симетрија, перспектива, модуларност, златни пресек, орнаментика, теселација, оригами; • Географија у уметности: пејзажи; апстрактне слике инспирисане сателитским снимцима и географским картама; • Биологија у уметности: уметност под микроскопом, илустрације, анатомски цртежи; • Хемија у уметности: производња пигмената и материјала, фотографије; • Физика у уметности: оптика, акустика, фотографије; • Историја и уметност: историјски догађаји у уметничким делима, уметничка дела као историјски извори; • Разговор о повезаности уметности и других наставних предмета и делатности; • Израда цртежа, скулптура, слика, графика, постера, инсталација, фотографија, видео-радова, орнамената, оригамија, колажа... наука, наставни предмет, област, лекција, дефиниција, формула, појам као инспирација.  Посебни садржаји: • Терапија путем уметности: лечење бојом, звуком и покретом; • Тематски дан. |
| Уметност XXI века | • Упознавање са утицајем технологије на уметност XXI века; • Стваралачко изражавање савременим медијима; | • објасни утицај технологије на уметност XXI века; • наведе пример утицаја технологије на уметност XXI века; • изрази идеје, емоције, поруке и ставове савременим медијима; | • Традиционални и савремени медији у XXI веку; • Одговарајући примери уметничких медија, праваца и техника: 3D анимација, сликање песком, динамичко сликарство, дигитална уметност, ласерска уметност, генетичка уметност, нано уметност, интерактивна уметност, виртуелна уметност, акционо сликање на сцени, визуелни ефекти за филм; • Прибор: *glow graffiti* спреј, LED светлосни канапи, интерактивне табле, I/O четка, Филипсов прибор за дигитално сликање светлом; • *Cyberfest* (Kiberfest, Rusija), STRP festival; VIDFEST (Vankuver);  • Цртање, сликање, графика и вајање у рачунарском програму; видео-записи, одељенски спотови, монтажа и анимација у рачунарском програму; колективно акционо сликање на сцени; обједињавање ликовне уметности, филма, музике и плеса; израда светлосне скулптуре, слике или инсталације; израда звучне скулптуре, кинетичке скулптуре...  Посебни садржаји: • Специјални (механички)ефекти у позоришту и визуелни ефекти за филм; • Звучни ефекти; • Електронска музика; • Терапија путем уметности: материјали и технике; • Експериментална архитектура, паметне зграде; • Црно позориште; плес сенки; • Ликовно обликовање веб странице. |
| Амбијент и простор | • Оспособљавање за естетско преобликовање елемената ентеријера и обликовање простора; | • опише утицај амбијента на расположење, понашање и радни учинак; • преобликује елементе ентеријера; • уреди део школског простора; | • Утицај амбијента на расположење, понашање и радни учинак; • Одговарајући примери дизајна школског простора, инсталација у ентеријеру и преобликовања елемената ентеријера; • Израда скица; • Преобликовање елемената ентеријера: осликавање и преобликовање похабаних столица, клупа, столова, ормана, зидова, прозорских оквира, стаклених површина, стубова; лепљење и уметање различитих материјала; израда витража, лустера, лампи, асамблажа, мозаика; • Обликовање простора у делу учионице или простору школе.  Посебни садржаји: • Терапија путем уметности: психологија боје; • Биодекорација стубова и зидова или зелених површина; • Дизајн светла, обликовање простора светлом; • Декорација зидова: рад са шаблонима и пројектором, називи боја, механичко мешање боја, нијансе, психологија боје; • Ленд арт;  • Амбијентална музика. |
| Стрип | • Формирање целовите слике о стрипу као савременом уметничком медију; | • препозна уметнички цртеж у стрипу; • опише традиционални поступак цртања стрипа;  • нацрта ликовно-графички рад; | • Појмови: стрип, манга, чиби, графички роман; • Развојни пут стрипа, различите функције стрипа кроз историју; • Школе стрипа: америчка и јапанска, француско-белгијска, енглеска, италијанска - карактеристике, типични представници, међусобни утицаји, популарност школа и аутора код нас и у свету; • Фестивали стрипа, музеји, друштва; • Утицај стрипа на уметничке правце, културу и друштво;  • Оријентациони избор аутора: *Rodolphe Topffer, Walt Disney, Osamu Tezuka, Richard Outcault, Steve Ditko, Alan Moore, Frank Miller, Moebius, Masashi Kishimoto, Koji Morimoto, Hiromu Arakawa, Matsuri Hino, Takeshi Obata*, Марко Стојановић, Бане Керац, Влада Весовић, Саша Ракезић, Алекса Гајић, Зоран Јањетов; • Традиционални прибор и поступак израде; рачунарски програми и графичке табле; • Израда табле стрипа, стрип јунака, корица за графички роман, израда одељенског фанзина; илустрација одломака приче, песме, филма... традиционалним или савременим техникама.  Посебни садржаји: • Анимирани филм; • Израда сценарија за стрип, графички роман, рачунарску игрицу или анимирани филм; • Студија фигуре у покрету; • Колекција одеће, обуће или накита инспирисана стрипом; • Музика у анимираном филму. |
| Знаменити српски уметници | • Упознавање са знаменитим српским уметницима и разумевање значаја њихових дела; | • наведе неколико знаменитих српских уметника; • објасни значај одабраног уметника; • уради оригиналан визуелни приказ живота и/или дела одабраног уметника; | • Знаменити српски уметници, избор наставника; • Израда оригиналног, нетрадиционалног ликовног приказа живота и/или дела српског уметника по избору ученика: презентација, графичка прича, колаж, инсталација; комбинација текста, илустрација и фотографија; видео-рад, анимација; • Разговор о значају, животу и делу одабраних уметника.  Посебни садржаји: • Израда монографије одабраног уметника, одељенски рад; • Терапија путем уметности: организовање гостовања професионалних уметника у болницама и домовима за старе; организовање ликовне радионице. |
| Трагом наслеђа | • Оспособљавање ученика за израду промотивног рада; | • прикупља информације из различитих извора; • дискутује о знаменитостима краја; • уради промотивни ликовни рад; | • Значај квалитетне промоције у будућој професији; • Истраживање културних, историјских и природних знаменитости краја: обилазак околине, обилазак локалних галерија и музеја; истраживање стручне литературе, интернета, архиве, новинских чланака; разговори са одговарајућим профилом стручњака, наставницима, родитељима, фамилијом; интервјуи, анкете; проучавање и прављење фото и писане документације; • Оријентациони избор тема у оквиру пројекта:  природне одлике, историја, културно-историјски споменици, манифестације, спорт, уметност, туризам, делатности, стари занати, обичаји и веровања, знаменити људи, одевање кроз историју, архитектура, кулинарство, музика; • Дизајн промотивног материјала; • Израда промотивног спота, презентације, брошуре, плаката, илустрованих прича, разгледница, паноа за промовисање културно-историјских и природних знаменитости краја.  Посебни садржаји: • Промоција професије; • Промоција школе; • Промоција одељења; • Терапија путем уметности: поставка изложбе, организовање промоције радова путем интернета и штампе; • Маркетинг и брендови. |
| Необична уметност | • Подстицање иновативности у ликовном изражавању; | • предложи нетрадиционални материјал за рад; • уради ликовни рад од нетрадиционалног материјала; • образложи избор материјала и мотива; | • Визуелни приказ: необичне идеје, уметничка дела на неуобичајеној подлози или од неуобичајених материјала; • Оријентациони избор уметника: *Julian Beever, Guido Daniele, Jim Denevan, Richard Long, Daniel Baumann, Olafur Elasson, Michael de Broin, Agata Olek, Hang Nga, Mathier Collos, Rebecca Murtaugh, Jonathan Borofsky, Livio de Marchi, Chakaia Booker, Choi Jung Hyun, Margaret Benyon, Jennifer Maestre, Nathan Sawaya, Baptiste Debombourg, Toge-NYC, Ran Hwang, Don Lucho, Scott Gundersen, Sydney Cash, Scott Hove, Evan Blackwell, Jean-Luc Cornec, Jason Hackenwerth, Jason de Caires Taylor, Shinichi Marayama, Joan Dulla, Janet Echelman, Alain Guerra, Lara Schnitger, Maurizio Savini, Renata Memole, Neraldo de la Paz, Elisabeth Higgins O`Connor, Carabosse;* • Израда ликовних радова од неуобичајених материјала. |
| Архитектура Србије | • Упознавање са одликама архитектуре на тлу Србије; • Формирање позитивног става према очувању културног наслеђа; | • наведе неколико значајних споменика и грађевина у Србији; • објасни значај очувања знаменитих грађевина и споменика;  • уради ликовни рад са стилским одликама локалне архитектуре; | • Знаменити споменици и зграде - обележја светских градова; • Сакрална архитектура Србије; • Замкови, утврђења и палате Србије; • Световна архитектура Србије: типови старих српских кућа, знаменити објекти XIX и XX века; • Споменици, фонтане, паркови и парковске скулптуре; • Значај очувања знаменитих грађевина и споменика; • Израда скица за викендицу, викенд-насеље, етно-село, наменске објекте, реконструкција замка или утврђења, скица за рељефе, тргове, ограде, прозорска окна и друге елементе екстеријера, споменике и скулптуре у пленеру...  Посебни садржаји: • Истраживање: римска насеља на тлу Србије; • Повезивање ученика путем интернета са вршњацима из другог места у Србији, размена фотографија и информација о архитектури, споменицима и парковима; • Осмишљавање туристичке туре; |
| Улична уметност | • Препознавање уметничких вредности у супкултури; • Формирање одговорног односа према очувању здравља и окружења; | • препозна естетске и идејне вредности уличне уметности; • наведе материјале штетне по здравље и мере заштите; • уради скицу за мурал или графит; | • Појмови: улична уметност, мурали, графити, тагирање; • Видови уличне уметности: мурали, графити, стикери, инсталације; • Историјат графита, легални графити, графити у галеријама; • Дискусија: намера уметника, идеје, поруке, ставови, емоције, стилови; тагирање по културно-историјским споменицима, знаменитим зградама, приватној својини, радовима уметника; • Материјали, опасност по здравље и околину, мере заштите; • Оријентациони избор уметника, уметничких група и пројеката: *Edgar Mueller, Julian Beever, Kurt Wenner, Jeroen Koolhaas -Dre Urhahn, Ernesto Neto, Mark Jenkins, Peter Gibson, David Choe, Cityzenkane, Belx2, Lady Pink, Keith Jive, Baer, Ras Terms, Jon Reiss (Bomb it-dokumentarni film), Blu (odabrani radovi), Rinpa Eshidan, Reverse Graffiti Project;* • Израда скице за мурал или графит традиционалним материјалима или у рачунарском програму.  Посебни садржаји: • Истраживање: улична култура, музика и плес; • Пантомима; • Знамените грађевине Србије; • Израда документарног филма. |
| Времеплов | • Формирање опште слике о променама у уметности током историје. | • наведе узроке промена у уметности током историје; • прикаже ликовним радом специфичност одабраног историјског периода. | • Свакодневни живот, проналасци, открића, важни историјски догађаји и личности, одевање, намештај, архитектура, ликовна уметност, музика, позориште, плес, спорт, забава... од критско-микенске културе до краја XX века; • Ликовни приказ историјског периода по избору ученика; израда маски, костима, шешира, перика, декорација, скица за употребне предмете...  Посебни садржаји: • Пројекат свих одељења, тематска забава - реконструкција одабраног периода: израда сценографије, костима, маски, фризура, шминке, избор музике, концерт, наступ хора, представа, плес, луткарско позориште... |

КОРЕЛАЦИЈА СА ДРУГИМ ПРЕДМЕТИМА

- Музичка култура, Српски језик и књижевност, Историја, Хемија

## Музичка култура

|  |  |
| --- | --- |
| Назив предмета: | МУЗИЧКА КУЛТУРА |
| Годишњи фонд часова: | 32 |
| Разред: | други |

|  |  |
| --- | --- |
| Циљеви предмета: | 1. Оспособљавање ученика за разликовање обележја стилова различитих музичких жанрова; 2. Развијање свести о значају и улози музичке уметности кроз развој цивилизације и друштва; 3. Оспособљавање ученика за уочавање разлика и сличности између наше и других традиција и култура у домену музике; 4. Унапређивање естетских критеријума код ученика; 5. Развијање навика код ученика за праћење културно-уметничких манифестација у локалној средини и путем електронских медија (концерти, телевизија, филм, интернет); 6. Оспособљавање ученика за самостално истраживање стручне литературе, архиве, медијатеке, интернета; 7. Подстицање уметничког развоја и усавршавања у складу са индивидуалним интересовањима и способностима. |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ТЕМА | ЦИЉ | ИСХОДИ По завршетку теме ученик ће бити у стању да: | ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ ПО ТЕМАМА |
|  | • Оспособљавање ученика за разликовање музичких стилова од првобитне заједнице до 21. века. • Развијање навика за слушање уметничке музике. • Оспособљавање уочавања разлика композиција по карактеру • Формирање музичког укуса и адекватног музичког експресивног доживљаја музичког дела приликом слушања(аудио апаратима и уживо на концертима) | • Препознаје и разликује одлике стилова у музичком изражавању од првобитне заједнице до данас. • Испољава потребу за свакодневним слушањем музике и на основу тога формира трајно интересовање према музици уопште • Препознаје одслушане композиције уз познавање њихових аутора као и у односу на време настанка. • Експресивно, аутономно доживљава карактер одслушане композиције • Поседује адекватан музички укус. • Самоиницијативно посећује концерте и друге музичке манифестације. | • Значај музике у животу и друштву: *првобитна заједница, стари ве*к и развој музике у *средњем веку* (духовна и световна музика) - Грегоријански корал, Византијско певање, Кир Стефан Србин: Ниња сили. • *Ренесанса и барок:* Палестрина Л.: *Огни белта,* Вивалди А.: *4 годишња доба,* Хендл Г.Ф.: *Месија (Алелуј*а), Бах Ј.С.: *Токата и фуга д - мол, Брандебуршки концерт бр. 3 Г - дур* • *Класицизам:* Хајдн Ј.:*Симфонија изненађења* бр 94. Г - дур, Моцарт В. А.: *Симфонија бр. 40. Г - дур, Реквијем, Мала ноћна музика, Турски марш,* Бетовен Л. В.: *5. и 9. симфонија, За Елизу, Месечева соната,* • *Романтизам* Менделсон Ф.: *Свадбени марш*, Шопен Ф.: *Валцер дес-дур*, Брамс Ј.: *Мађарске игре по избору*, Сметана Б.: *Влтава*, Дворжак А.: *Симфонија из новог света* • *Импресионизам* Дебиси К.: *Прелид за поподне једног пауна*, Равел М.: *Болеро* • *Музика xx века* Шостакович: *Камерна симфониј*а, Прокофјев С.: *Ромео и Јулиј*а, Шенберг, Стравински, Веберн |
| Опера и балет Оперета и мјузикл | • Значај корелације између текста, музичког и сценског извођења  • Оспособљавање ученика за препознавање и разликовање разних типова опере кроз историју | • Разуме међусобну повезаност текста, музике и покрета. • Разликује музичко сценска дела према периоду настанка. • Препознаје историјско културни амбијент у коме су настала поједина дела | • *опере:* Бизе Ж.: *Кармен*, Верди Ђ.: *Трубадур*, Росини Ђ.: *Севиљски берберин,* Пучини: *Тоска, Боеми,* • *балети* Чајковски П. И.: *Лабудово језеро,* *Успавана лепотица*, Прокофјев С.: *Ромео и Јулија* • *оперете* Штраус Ј.: *Слепи миш* • *Мјузикли*: Цигани лете у небо, Коса, Мама Миа, Чикаго.. |
| Традиционална музика(народне песме, игре, плесови) | • Оспособљавање ученика за препознавање и разликовање културе и традиције како свог тако и других народа • Развијање естетских критеријума код ученика • Развијање способности уочавања утицаја народног стваралаштва на уметничко стваралаштво. | • Препознаје естетске вредности у култури свог и народа других земаља уочавањем карактеристичних обележја музике светске народне баштине. • Сагледава и вреднује утицај народног стваралаштва на уметничко стваралаштво. | • Изворно певање традиционалних композиција са нашег и суседних подручја. Кола и народне игре Србије и суседних земаља. Мокрањац Ст. Ст.: Р*уковети,* Тајчевић М.: *Охридска легенда* • Народна музика интегрисана у забавну, електронску, џез и разне алтернативне правце. Извођачи: Биљана Крстић, састав Балканика, Слободан Тркуља, Василиса, Кирил Џајковски... |
| Џез и блуз музика Филм и филмска музика | • Способност препознавања критеријума који се односе на ритмичку строгост и импровизовање мелодије као карактеристика одређене врсте музике(џез, блуз) • Способности разликовања боје звука различитих инструмената као и њихових састава. | • Препознаје критеријуме који се односе на начине настајања мелодијско ритмичких образаца различитих музичких жанрова. • Разликује боју звука различитих инструмената, као и њихов визуелни изглед  • Разликује саставе извођача(Соло глас-хор, Соло инструмент-камерни састав-оркестар) | • *Џез и блуз:* Луис Армстронг, Мајлс Дејвис; Били Холидеј; Џон Колтрејн, Чарли Паркер, Јован Маљоковић  • *Филм*: Моцарт • *филмска музика:* Е. Мориконе: музика из филмова: *Амелија Пулен, Титаник, Ватрене улице, Клавир...* |
| Хорско певање | • Оспособљавање ученика за заједничко извођење | • Препознаје и реализује елементе заједничког музицирања | • слободан избор композиција према могућностима извођача |

**КОРЕЛАЦИЈА СА ДРУГИМ ПРЕДМЕТИМА**

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

# ВЕЗНИ ОБЛИЦИ ОБРАЗОВНОВАСПИТНОГ РАДА

## Час одељенског старешине

У прилогу

## Допунска настава

### Географија

### 

Допунска настава се организује за ученике који спорије усвајају знања или су били одсутни са часова и за оне који желе да утврде знање.

Циљ је разумевање, препознавање, отклањање нејасноћа, брже и квалитетније усвајање знања, умећа и вештина из наставног градива и постизање бољег општег успеха из предмета.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Ред.бр. наставне теме | Бр.  часова | Наставни садржај | Начин и поступак остваривања | Активности ученика |
| 2. | 2 | Савремене компоненте географског положаја Србије | Дијалошка метода, демонстративна, фронтални облик рада | -слуша, уочава, одговара на питања, оријенише се на крати уз помоћ наставника |
| 3. | 2 | Природни ресурси Србије и њихов економску географски значај | Илустративно- демонстративна метода, дијалошка, аудио визуелна метода; фронтални и групни облик рада | -слуша, уочава, одговара на питања, усваја знања, |
| 4. | 3 | Становништво и насеља Србије | Дијалошко – демонстративна метода; рад у групи, фронтални облик рада | -разговара, утврђује, |
| 5. | 2 | Привреда Србије | Дијалошка метода, демонстративна, фронтални и индивидуани облик рада | -слуша, уочава, одговара на питања, оријенише се на крати уз помоћ наставника |
| 6. | 7 | Регионалне целине Србије | Илустративно- демонстративна метода, дијалошка, фронтални и групни облик рада | Повезује знања, дискутује, разговара, слуша, оријенише се на крати уз помоћ наставника |
| 7. | 1 | Србија и савремени процеси у Европи и Свету | Дијалошка метода, демонстративна, фронтални и индивидуани облик рада | Слуша, уочава, анализира, усваја нова знања, закључује уз помоћ наставника |

## Додатна настава

### Географија

Додатна настава се организује за ученике који су заинтересовани за: шира знања из предмета, истраживачки рад, самостално истраживање и коришћење стручне литературе, штампе, проширивање стечених знања и њихова примена, коришћење савремене технологије, интернета...

Ангажоване ученике треба стимулисати (похвале, награде)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Ред.бр. наставне теме | Бр.  часова | Наставни садржај | Начин и поступак остваривања | Активности ученика |
| 2. | 2 | Савремене компоненте географског положаја Србије | Дијалошка метода, демонстративна, фронтални облик рада | - изводи закључке, поставља питања, претражује, користи литературу и интернет, прави презентације |
| 3. | 2 | Природни ресурси Србије и њихов економску географски значај | Илустративно- демонстративна метода, дијалошка, аудио визуелна метода; фронтални и групни облик рада | -слуша, уочава, изводи закључке, повезује знања, користи нове изворе знања |
| 4. | 3 | Становништво и насеља Србије | Дијалошко – демонстративна метода; рад у групи, фронтални облик рада | -разговара, анализира, утврђује, истражује |
| 5. | 2 | Привреда Србије | Дијалошка метода, демонстративна, фронтални и индивидуани облик рада | Истражује, презентује, анализира, закључује |
| 6. | 5 | Регионалне целине Србије | Илустративно- демонстративна метода, дијалошка, фронтални и групни облик рада | Повезује знања, дискутује, разговара, слуша, користи литературу и интернет, прави презентације |
| 7. | 2 | Србија и савремени процеси у Европи и Свету | Дијалошка метода, демонстративна, фронтални и индивидуани облик рада | Слуша, уочава, анализира, усваја нова знања, закључује користи литературу и интернет, прави презентације |

# Трећи разред

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | III РАЗРЕД | | | | | | |
| недељно | | | годишње | | | |
| Т | В | ПН | Т | В | ПН | Б |
| А1: ОБАВЕЗНИ ОПШТЕОБРАЗОВНИ ПРЕДМЕТИ | | 8 |  |  | 240 | п |  |  |
| 1. | Српски језик и књижевност | 2 |  |  | 60 |  |  |  |
| 2. | Физичко васпитање | 2 |  |  | 60 |  |  |  |
| 3. | Математика | 1 |  |  | 30 |  |  |  |
| 4. | Историја | 2 |  |  | 60 |  |  |  |
| 5. | Социологија са правима грађана | 1 |  |  | 30 |  |  |  |
| А2: ОБАВЕЗНИ СТРУЧНИ ПРЕДМЕТИ | | 1 | 14 | 6 | 30 | 420 | 180 | 120 |
| 6. | Куварство |  | 10 | 6 |  | 300 | 180 | 120 |
| 7. | Националне кухиње |  | 2 |  |  | 60 |  |  |
| 8. | Основе услуживања | 1 |  |  | 30 |  |  |  |
| 9. | Предузетништво |  | 2 |  |  | 60 |  |  |
| Б: ИЗБОРНИ ПРЕДМЕТИ | | 3 |  |  | 90 |  |  |  |
| 1. | Грађанско васпитање / Верска настава | 1 |  |  | 30 |  |  |  |
| **2.** | Изборни предмети према програму образовног профила | 2 |  |  | 60 |  |  |  |
| Укупно А1+А2+Б | | 12 | 14 | 6 | 360 | 420 | 180 | 120 |
| Укупно | | 32 | | | 1080 | | | |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Рб | Листа изборних предмета | РАЗРЕД | | |
| I | I I | III |
| Стручни предмети | | | | |
| 1. | Пословни страни језик |  | 2 | 2 |
| 2. | Путеви хране |  | 2 |  |
| 3. | Познавање животних намирница |  | 2 |  |
| 4. | Пословна информатика у туризму и угоститељству |  | 2 |  |
| 5. | Психологија у туризму и угоститељству |  |  | 2 |
| 6. | Маркетинг у туризму и угоститељству |  |  | 2 |
| 7. | Општа туристичка географија |  |  | 2 |
| Општеобразовни предмети | | | | |
| 1. | Страни језик I |  |  | 1 |
| 2. | Изабрани спорт |  | 1 | 1 |
| 3. | Историја (одабране теме) |  |  | 1 |
| 4. | Ликовна култура |  | 1 |  |
| 5. | Музичка култура |  | 1 |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | I РАЗРЕД часова | II РАЗРЕД часова | III РАЗРЕД часова | УКУПНО часова |
| Час одељенског старешине | 68 | 64 | 60 | 192 |
| Додатни рад \* | до 30 | до 30 | до 30 | до 120 |
| Допунски рад \* | до 30 | до 30 | до 30 | до 120 |
| Припремни рад \* | до 30 | до 30 | до 30 | до 120 |

# А1: ОБАВЕЗНИ ОПШТЕОБРАЗОВНИ ПРЕДМЕТИ

Српски језик и књижевност

**Циљеви**

Циљеви наставе српског језика и књижевности јесу проширивање и продубљивање знања о српском језику, српској и светској књижевности; развијање љубави према књизи и читању, унапређивање читалачких вештина; оспособљавање за интерпретацију уметничких текстова; упознавање репрезентативних дела српске и светске књижевности, историјских токова књижевности, књижевних родова и врста, књижевнотеоријских појмова; образовање и васпитање ученика као слободне, креативне, културне личности; јачање критичке свести; оплемењивање укуса ученика, снажење инетересовања за књижевност, уметност и културу; унапређивање језичке и функционалне писмености; развијање комуникативних способности.

**Задаци**

У оквиру наставе српског језика ученици треба да:

* овладају знањима о српском књижевном језику;
* разумевају језик као систем, усвајају лингвистичка знања и појмове;
* што више развију способности кориштења матерњег језика у комуникацији са другима, у писменом и усменом изражавању;
* поштују и негују матерњи језик, традицију и културну баштину свог народа, али и националних мањина, етничких заједница и других народа;
* унапређују културу дијалога, са развијањем толеранције (уважавање расних, националних, језичких – дијалекатских, верских, родних и узрасних разлика).

У оквиру наставе књижевности ученици треба да:

* стекну хуманистичко и књижевно образовање на најбољим делима српске и светске културне баштине, њихове ауторе, поетске и естетске вредности;
* негују и развијају читалачке компетенције и интерпретацијске вештине, помоћу којих ће упознавати репрезентативна књижевна дела, читати их у доживљајној и истраживачкој улози;
* поуздано се служе стручном литературом и другим изворима сазнања;
* развијају литерарне афинитете и постану читаоци рафинираног естетског укуса, који ће умети на истраживачки, стваралачки и активан начин читају књижевна дела свих жанрова, вреднују их, говоре о њима и поводом њих;
* усвоје хуманистичке ставове, уверења и систем вредности;
* оспособе се за поуздано морално просуђивање, определе се за свако добро и осуду нечовештва, свих видова агресивног и асоцијалног понашања;
* развијају врлине емпатије, разборитости, мудрости, жеље за самоусавршавањем.

У оквиру наставе културе изражавања ученици треба да:

* теоријска знања о језичким појавама и првописној норми успешно примењују у пракси;
* развијају умења у писменом и усменом изражавању;
* усавршавају говорење, писање и читање, као и неговање културе дијалога;
* успешно се служе разним облицима казивања и одговарајућим функционалним стиловима у различитим говорним ситуацијама;
* савладају страхове од јавног наступа, говора пред групом људи;
* успешно исказују своје мисли и осећања, оставрују различите комуникативне циљеве

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ТЕМА | ЦИЉ | **ИСХОДИ** По завршетку теме ученик ће бити у стању да: | ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ ПО ТЕМАМА |
| Модерна | • Упознавање са основним одликама модерне, представницима и њиховим делима | • наведе одлике правца, представнике и њихова дела • анализира одабрана дела, износи запажања и ставове | • Одлике симболизма и импресионизма • Шарл Бодлер: "Албатрос" • Богдан Поповић: "Предговор Антологији новије српске лирике" • Алекса Шантић: "Претпразничко вече" • Јован Дучић: "Благо цара Радована" (избор) или песма по избору • Милан Ракић: "Долап" или "Јасика" • В. П. Дис: "Можда спава" или С. Пандуровић: "Светковина" • Б. Станковић: дело по избору • Процена остварености исхода |
| Међуратна књижевност | • Упознавање ученика са одликама међуратне књижевности, представницима и делима | • наведе одлике правца, представнике и њихова дела • анализира одабрана дела, износи запажања и ставове | • Одлике међуратне књижевности и представници у светској и српској књижевности • Тагоре: "Градинар" (избор)" • Душан Васиљев: "Човек пева после рата" • Милутин Бојић: "Плава гробница" • Милош Црњански: "Сеобе И" (одломак) • Иво Андрић: " Мост на Жепи" или приповетка по избору • Растко Петровић: "Људи говоре" или И. Андрић: "*Еx Понто*" • Процена остварености исхода |
| Савремена књижевност | • Упознавање ученика са одабраним делима савремене књижевности | • изнесе своје утиске о прочитаним делима савремене српске књижевности • уочи одлике савремене књижевности на прочитаним делима • уочи разлику између књижевног дела и његове интерпретације у филмској и позоришној уметности | • Савремена српска књижевност у другој половини 20. века • Савремена поезија - (по избору обрадити песму Васка Попе, Миодрага Павловића или Десанке Максимовић) • Савремена проза - Иво Андрић: "Проклета авлија"  • Савремена драма - Душан Ковачевић: драма по избору • Процена остварености исхода |
| Лексикологија | • Упознавање ученика са основама лексикологије | • препозна и одреди вредност лексеме • наведе примере синонима, антонима, хомонима, жаргона… | • Синонимија • Хомонимија • Антонимија • Полисемија • Састав лексике српског књижевној језика • Дијалектизми • Архаизми и историзми • Вулгаризми • Неологизми • Жаргонизми • Термини • Фразеологизми • Евалуавија- тест |
| Синтакса | • Систематизовање знања о синтакси | • одреди синтаксичке јединице у реченици • препозна типове зависних, независних реченица и напоредних конструкција | • Синтаксичке јединице • Основне реченичне и синтагматске конструкције • Систем зависних реченица • Систем независних реченица • Напоредне конструкције |
| Правопис | • Оспособљавање ученика за примењивање знања из језика и правописа у складу са језичком нормом | • примени правописне знаке у складу са језичком нормом • употреби интерпункцију у складу са језичком нормом • примењује правописна правила у писању скраћеница | • Правописни знаци • Општа правила интерпункције у реченици • Скраћенице • Процена остварености исхода |
| Култура изражавања | • Оспособљавање ученика да теоријска знања из граматике и правописа примењују у усменом и писаном изражавању • Оспособљавање ученика да попуњавају административне обрасце у складу са језичком нормом и користе функционални административни стил | • износи став, користи аргументе и процењује опште и сопствене вредности у усменом и писаном изражавању • примени одлике административног стила • примени вештину комуникације у ситуацијама везаним за струку | • Лексичке вежбе • Стилске вежбе • Домаћи задаци • Говорне вежбе • Школски писмени задаци 2x2+2 • Писање молбе, жалбе, биографије… |

КОРЕЛАЦИЈА СА ДРУГИМ ПРЕДМЕТИМА Грађанско васпитање/Верска настава , Социологија са правима грађана

Физичко васпитање

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

Посебни циљеви предмета:

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

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Ред.број наставне теме | | НАСТАВНА ТЕМА | | Број часова по теми | | Број часова | | | | | |
| За обраду | Репродукти-вног типа | | Верифика-  тивног типа | Осталих типова часа | |
| 1. | | Провера физичких способности (иницијално тестирање) | | 8 | | - | - | | 7 | 1 | |
| 2. | | Развој антрополошког простора | | 6 | | 4 | 2 | | - | - | |
| 3. | | Спортска игра (Рукомет) | | 9 | | 4 | 5 | | - | - | |
| 4. | | Спортска игра (Фудбал) | | 6 | | 2 | 4 | | - | - | |
| 5. | | Спортска игра (Кошарка) | | 12 | | 5 | 7 | | - | - | |
| 6. | | Спортска игра (Одбојка) | | 6 | | 2 | 4 | | - | - | |
| 7. | | Борилачке вештине | | 5 | | 3 | 2 | | - | - | |
| 8. | | Провера физичких способности (финално тестирање) | | 4 | | - | - | | 4 | - | |
| 9. | | Систематизација градива | | 4 | | - | 3 | | - | 1 | |
|  | | Укупно: | | 60 | | 20 | 27 | | 11 | 2 | |
| ТЕМА | | ЦИЉ | | *ИСХОДИ По завршетку теме ученик ће бити у стању да:* | | | ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ ПО ТЕМАМА | | |
| • Здравствена култура и физичка активност, као основа за реализовање постављених циљева и исхода; | | • Унапређивање и очување здравља; • Утицај на правилно држање тела (превенција постуралних поремећаја); | | • Препозна везе између физичке активности и здравља; • Објасни карактеристике положаја тела, покрета и кретања у професији за коју се школује и уочи оне, које могу имати негативан утицај на његов раст, развој; • Одабере и изведе вежбе обликовања и вежбе из корективне гимнастике, које ће превентивно утицати на могуће негативне утицаје услед рада у одабраној професији; | | | • Вежбе обликовања (јачања, лабављење и растезање); • Вежбе из корективне гимнастике; • Провера стања моторичких и функционалних способности; | | |
| • Развој моторичких и функционалних способности човека, као основа за реализовање постављених циљева и исхода; | | • Развој и усавршавање моторичких способности и теоријских знања неопходних за самостални рад на њима; | | • Именује моторичке способности које треба развијати, као и основна средства и методе за њихов развој; • Примени адекватна средства (изводи вежбе) за развој и усавршавање моторичких способности из: вежби обликовања, атлетике, гимнастике, пливања и спортских игара за развој: снаге, брзине, издржљивости, гипкости, спретности и окретности; | | | • Вежбе снаге без и са малим теговима (до 4 кг.); • Трчање на 60 м и 100 м; • Трчање на 800 м ученице и 1000 м ученици; • Вежбе растезања (број понављања и издржај у крајњем положају), • Полигони спретности и окретности и спортске игре; • Аеробик; | | |
| • Усвајање знања, умења и вештина из спортских грана и дисциплина као основа за реализовање постављених циљева и исхода;  • Програм по избору ученика:  • Ритмичка гимнастика и народни плесови;  • Спортска игра (по избору);  • Рукомет;  • Фудбал;  • Кошарка;  • Одбојка;  • Пливање;  • Борилачке вештине;  • Клизање, смучање; | | • Стицање моторичких умења (вештина) и теоријских знања неопходних за за њихово усвајање; • Мотивација ученика за бављењем физичким активностима; • Формирање позитивног психосоцијалних образаца понашања; • Примена стечених умења, знања и навика у свакодневним условима живота и рада; • Естетско изражавање покретом и доживљавање естетских вредности покрета и кретања; • Усвајање етичких вредности и подстицање вољних особина ученика; • Повезивање моторичких задатака у целине; али без стварања крутих моторичких аутоматизама  • Увођење ученика у организовани систем припрема за школска такмичења, игре, сусрете и манифестације; • Развијање елемената ритма сједињавањем кинетичких и енергетских елемената у цјелине: у препознавању целина: рад-одмор; напрезање-релаксација; убрзање-успоравање; • Избор спортских грана, спортско-рекреативних или других кретних активности као трајног опредељења за њихово свакодневно упражњавање; | | • Кратко опише основне карактеристике и правила атлетике, гимнастике и спортске гране - дисциплина које се уче; • Демонстрира технику дисциплина из атлетике и гимнастике (вежби на справама и тлу) које - поседује вештину, технику и тактику спортске игре као и вежбе из осталих програмом предвиђених садржаја • Детаљније опише правила спортске гране за коју показује посебан интерес - за коју школа има услове; • Објасни због којих је карактеристика физичког васпитања важно, да активно учествује у процесу наставе и да самостално спроводи одређен програм физичке и спортске активности; • Жели да се бави физичким, односно спортским активностима, пошто сагледава (детектује) позитивне карактеристике физичке и спортске активности - њихове позитивне утицаје на здравље, дружење и добро расположење; • Сагледа негативне утицаје савременог начина живота (пушење, дрога, насиље, деликвентно понашање) и буде свестан да је физичким, односно спортским активностима могуће предупредити негативне утицаје; • Комуницира путем физичких односно спортских активности са својим друговима и ужива у дружењу и контактима; • Доводи у везу свакодневни живот и способност за учење и практичан рад са физичким, односно спортским активностима и правилном исхраном; • самостално бира физичку, односно спортску активност и изводи је у окружењу у коме живи (да ли си ово намерно избацио?). • Објасни да покрет и кретање, без обзира на то којој врсти физичке, односно спортске активности припада, има своју естетску компоненту (лепота извођења, лепота доживљаја); • Ужива у извођењу покрета и кретања; • Наводи основне олимпијске принципе и примењује их на школским спортским такмичењима и у слободном времену; • Препозна нетолерантно понашање својих другова и реагује на њега, шири дух пријатељства, буде истрајан је у својим активностима. • Се правилно односи према окружењу у коме вежба, рекреира се и бави се спортом, што преноси у свакодневни живот • Учествује на школском такмичењу и у систему школских спортских такмичења | | | *ПРОГРАМ ПО ИЗБОРУ УЧЕНИКА*  • РИТМИЧКА ГИМНАСТИКА И НАРОДНИ ПЛЕСОВИ - Савладавање основних вежби: докорак,", мењајући корак галопом у свим правцима, полкин корак, далеко високи скок, "маказице; - Систематска обрада естетског покрета тела у месту и у кретању без реквизита и са реквизитима, користећи при томе различиту динамику, ритам и темпо, - Примена савладане технике естетског покрета и кретања у кратким саставима.  - Треба савладати најмање пет народних плесова. - Припрема за такмичење и приредбе и учешће на њима.  • СПОРТСКА ИГРА (по избору)  - Понављање и учвршћивање раније обучаваних елемената игре.  - Даље проширивање и продубљавање техничко-тактичке припремљености ученика у складу са изборним програмом за дату игру.  РУКОМЕТ - Увежбавати основне техничке елементе који су предвиђени програмским садржајима за основну школу. - Покривање и откривање играча, одузимање лопте, ометање противника. Општи принципи постављања играча у одбрани и нападу. Напад са једним и два играча и напад против зонске одбране. Зонска одбрана и напад "човек на човека". Уигравање кроз тренажни процес. - Правила игре.  - Учествовање на разредним, школским и међушколским такмичењима.  ФУДБАЛ - Увежбавати основне техничке елементе који су предвиђени програмским садржајима за основну школу. - Покривање и откривање играча, одузимање лопте и ометање противника. Општи принципи постављања играча у нападу и одбрани. Разне варијанте напада и одбране. Уигравање кроз тренажни процес.  - Правила малог фудбала.  - Учествовање на разним школским и међушколским такмичењима.  КОШАРКА - Увежбавати основне техничке елементе који су предвиђени програмским садржајима за основну школу - Техника кошарке. Шутирање на кош из места и кретања, шут са једном или обема рукама, са разних одстојања од коша. Постављање и кретање играча у нападу и одбрани. Одбрана "зоном" и "човек на човека". Напад против ових врста одбрана. Контранапад у разним варијантама и принцип блока. - Правила игре и суђење.  - Учествовање на разредним и школским такмичењима.  ОДБОЈКА - Увежбавати основне техничке елементе који су предвиђени програмским садржајима за основну школу - Техника одбојке. Игра са повученим и истуреним центром. Смечирање и његова блокада. Уигравање кроз тренажни процес. - Правила игре и суђења.  - Учествовање на одељенским, разредним и међушколским такмичењима.  ПЛИВАЊЕ - Упознавање и примена основних сигурносних мера у пливању; - Усвајање две технике пливања (по склоностима и избору ученика). Вежбање ради постизања бољих резултата. Скок на старту и окрети.  - Учествовање на одељенским, разредним и међушколским такмичењима.  БОРИЛАЧКЕ ВЕШТИНЕ - Избор борилачке вештине која се изучава на матичним факултетима спорта и физичког васпитања, и која је у програму Школских спортских такмичења. Наставник у складу са могућностима школе и интересовањима ученика предлаже наставни програм.  КЛИЗАЊЕ И СКИЈАЊЕ  - Програмски задаци из клизања и скијања обухватају савладавање основне технике и упознавање са правилима такмичења. Наставник предлаже наставни програм, који се заснива на програму клизања и предмета скијање на матичним факултетима | | |

Математика

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ТЕМА | ЦИЉ | **ИСХОДИ**  По завршетку теме ученик ће бити у стању да: | ОБАВЕЗНИ И ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ ПО ТЕМАМА |
| АНАЛИТИЧКА ГЕОМЕТРИЈА У РАВНИ | • Упознавање са координатном методом • Разумевање зависности положаја праве и међусобног положаја две праве од коефицијената к и н • Разумевање зависности положаја кружнице и међусобног положаја праве и кружнице од коефицијената у њиховим једначинама | • примени Гаусов алгоритам на решавање система линеарних једначина(3\*3) • израчуна растојање између две тачке и обим троугла ако су дате координате његових темена • разликује општи облик једначине праве од експлицитног облика и преведе један запис у други • објасни положај праве у координатном систему у зависности од коефицијената к и н • одреди једначину праве одређену датом тачком и датим коефицијентом правца • одреди једначину праве одређену датим двема тачкама • примени услов паралелности две праве • израчуна растојање тачке од праве • преведе општи облик једначине кружнице у експлицитни  • одреди положај кружнице у Декартовом координатном систему и полупречник кружнице | • Системи линеарних једначина. Гаусов алгоритам • Декартов координатни систем у равни. Координате тачке и растојање између две тачке • Једначина праве у Декартовом правоуглом координатном систему. Општи и експлицитни облик једначине праве • Једначина праве одређена тачком и коефицијентом правца • Једначина праве одређена двема тачкама • Узајамни положај две праве  • Нормални облик једначине праве и растојање тачке од праве • Једначина кружнице  • Узајамни положај праве и кружнице |
| ЕЛЕМЕНТИ ФИНАНСИЈСКЕ МАТЕМАТИКЕ | • Упознавање са основним елементима финансијске математике • Уочавање разлике између простог и сложеног каматног рачуна • Оспособљавање за примену стечених знања у свакодневном животу | • примени каматни рачун од сто (време дато у годинама, месецима или данима) • примени каматни рачун више сто и ниже сто • објасни појам менице и на који начин се употребљава • примени прост каматни рачун на обрачунавање камате код штедних улога и потрошачких кредита  • покаже разлику између простог и сложеног каматног рачуна на датом примеру | • Прост каматни рачун (каматни рачун од сто, више сто и ниже сто) • Примена простог каматног рачуна (рад са меницама и са рачуном штедног улога, потрошачки кредити) • Појам сложеног каматног рачуна |

КОРЕЛАЦИЈА СА ДРУГИМ ПРЕДМЕТИМА

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

ОБРАЗОВНИ СТАНДАРДИ **– КУВАР** – **ТРЕЋИ** РАЗРЕД

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Редни  број | Наставна тема | Број часова по теми | Обрада | Остали типови часова | Стандарди |
| 1. | АНАЛИТИЧКА ГЕОМЕТРИЈА У РАВНИ | 17 | 9 | 8 | 2.МА.1.2.4  2.МА.2.2.3. |
| 2. | ЕЛЕМЕНТИ ФИНАНСИЈСКЕ МАТЕМАТИКА | 9 | 5 | 4 | 2.МА.1.4.6. |

Историја

|  |  |
| --- | --- |
| Назив предмета: | ИСТОРИЈА |
| Годишњи фонд часова: | 60 |
| Разред: | трећи |

|  |  |
| --- | --- |
| Циљеви предмета: | 1. Стицање хуманистичког образовања и развијање историјске свести; 2. Разумевање историјског простора и времена, историјских догађаја, појава и процеса и улоге истакнутих личности; 3. Развијање индивидуалног и националног идентитета; 4. Стицање и проширивање знања, развијање вештина и формирање ставова неопходних за разумевање савременог света (у националном, регионалном, европском и глобалном оквиру); 5. Унапређивање функционалних вештина и компетенција неопходних за живот у савременом друштву (истраживачких вештина, критичког и креативног мишљења, способности изражавања и образлагања сопствених ставова, разумевања мултикултуралности, развијање толеранције и културе аргументованог дијалога); 6. Оспособљавање за ефикасно коришћење информационо-комуникационих технологија;  Развијање свести о потреби сталног усавршавања и свести о важности неговања културно-историјске баштине. |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ТЕМА | ЦИЉ | ИСХОДИ По завршетку теме ученик ће бити у стању да: | ОБАВЕЗНИ И ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ ПО ТЕМАМА |
| Српска држава и државност | • Проширивање знања о настанку модерне српске државе и најважнијим одликама српске државности. • Развијање свести о значају средњовековне државности за настанак модерне српске државе. • Уочавање улоге знаменитих личности у развоју српске државности. • Разумевање најзначајнијих идеја модерног доба и њиховог утицаја у процесу стварања српске државе. • Разумевање међународног контекста у коме настаје и постоји српска држава. | • препозна различите историјске садржаје (личности, догађаје, појаве и процесе) и доведе их у везу са одговарајућом временском одредницом и историјским периодом; • разликује периоде у којима је постојала, престала да постоји и поново настала српска држава; • наведе и упореди одлике српске државности у средњем и новом веку; • уочи утицај европских револуционарних збивања на развој српске националне и државне идеје; • објасни узроке и последице Српске револуције, ослободилачких ратова 1876-1878, Балканских ратова и Првог светског рата; • уочи и објасни на историјској карти промене граница српске државе; • лоцира места најважнијих битака које су вођене током Српске револуције, ослободилачких ратова 1876-1878, Балканских ратова и Првог светског рата; • опише улогу истакнутих личности у Српској револуцији, у развоју државних институција и формирању модерног политичког система, у ослободилачким ратовима 1876-1878, Балканским ратовима и Првом светском рату; • изведе закључак о значају уставности за развој модерног политичког система. | • Српска државност у средњем веку. • Српски народ и његови суседи у средњем веку. • Положај Срба под османском, хабзбуршком и млетачком влашћу (XVI-XVIII век). • Српска револуција 1804-1835. и њено место у контексту европских збивања. • Развој државних институција. • Развој уставности. • Улога модерних династија (Карађорђевићи, Обреновићи, Петровићи) у развоју српске државности. • Ратови Србије и Црне Горе за независност 1876-1878. • Формирање модерног политичког система и настанак странака (радикалне, либералне и напредњачке).  • Положај Срба под османском и хабзбуршком влашћу у XIX и почетком XX века. • Србија и Црна Гора у Балканским ратовима и Првом светском рату. • Најзначајније личности (вожд Карађорђе Петровић, кнез Милош Обреновић, прота Матеја Ненадовић, митрополит Стефан Стратимировић, Димитрије Давидовић, Тома Вучић Перишић, Илија Гарашанин, кнез Александар Карађорђевић, кнез Михаило Обреновић, Владимир Јовановић, Светозар Милетић, краљ Милан Обреновић, владика Петар I Петровић, владика Петар II Петровић, књаз Данило Петровић, књаз Никола Петровић, Лука Вукаловић, Јован Ристић, Стојан Новаковић, Никола Пашић, краљ Александар Обреновић, краљ Петар I Карађорђевић, престолонаследник Александар Карађорђевић, Радомир Путник, Степа Степановић, Живојин Мишић, Петар Бојовић, Јанко Вукотић...). |
| Српски народ у југословенској држави | • Проширивање знања о југословенској идеји и носиоцима идеје стварања југословенске државе.  • Разумевање међународног контекста у коме настаје југословенска држава. • Проширивање знања о одликама југословенске државе. • Проширивање знања о положају српског народа у југословенској држави. • Уочавање улоге знаменитих личности у политичком животу југословенске државе. • Сагледавање међународног положаја југословенске државе. | • образложи најважније мотиве и узроке стварање југословенске државе; • уочи значај настанка југословенске државе за српски народ; • идентификује одлике југословенске државе као монархије и као републике; • разликује особености друштвено-политичких система који су постојали у југословенској држави; • уочи и разуме међународни положај југословенске државе; • образложи допринос југословенских антифашистичких покрета победи савезника у Другом светском рату; • именује најважније личности које су утицале на друштвено-политичка збивања у Југославији. | • Југословенска идеја и конституисање државе. • Одлике политичког система у југословенској краљевини (политичке борбе, Видовдански и Октроисани устав, лични режим краља Александра, стварање Бановине Хрватске и отварање српског питања). • Априлски рат и последице пораза, геноцид над Србима у НДХ. • Отпор, устанак и грађански рат. • Биланс рата и допринос Југославије победи антифашистичке коалиције. • Проглашење републике и изградња новог државног и друштвеног уређења. • Сукоб Југославије и социјалистичких земаља - резолуција Информбироа, Голи оток. • Југославија између истока и запада. • Разбијање и распад Југославије - пораз Југославије као идеје, политичког пројекта и друштвеног система, велике силе и југословенска криза, ратови у Словенији, Хрватској, Босни и Херцеговини, настанак нових држава, сукоби на Косову и Метохији и НАТО интервенција 1999, Косовско питање, раздвајање Србије и Црне Горе. • Најзначајније личности (краљ Александар I Карађорђевић, Никола Пашић, Стјепан Радић, Љуба Давидовић, Светозар Прибићевић, Антон Корошец, Милан Стојадиновић, Влатко Мачек, кнез Павле Карађорђевић, краљ Петар II Карађорђевић, генерал Драгољуб Михаиловић, генерал Милан Недић, Анте Павелић, Јосип Броз Тито, Слободан Милошевић, Фрањо Туђман...). |
| Достигнућа српске културе | • Разумевање појма српског културног простора. • Развијање свести о вишевековном континуитету српске културе. • Сагледавање српске културе као дела европског културног наслеђа. • Проширивање знања о највишим дометима и представницима српске културе. • Развијање свести о значају образовања за општи културни напредак. • Уочавање промена у свакодневном животу код Срба кроз векове. | • разликује периоде у којима су настала најзначајнија дела српске културе; • упореди одлике српске културе различитих периода; • објасни утицаје историјских збивања на културна кретања;  • опише одлике свакодневног живота код Срба у различитим епохама и областима; • именује најважније личности које су заслужне за развој српске културе. | • Средњовековна култура Срба (језик и писмо, верски карактер културе, Мирослављево јеванђеље, књижевност, најзначајније задужбине, правни споменици). • Последице сеоба на српску културу (утицај западноевропских културних кретања на српску културу). • Успон грађанске класе. • Свакодневни живот сеоског и градског становништва.  • Културна и просветна политика - оснивање Велике школе, Универзитета, академије наука, Народног позоришта. • Европски културни утицаји. • Личности - Свети Сава, деспот Стефан Лазаревић, монахиња Јефимија, Доситеј Обрадовић, Вук Караџић, Сава Текелија, Петар II Петровић Његош, Паја Јовановић, Урош Предић, Надежда Петровић, Лаза Костић...). • Српска култура као део југословенског културног простора (културна сарадња и прожимања, наука, уметнички покрети, хуманитарне и спортске организације, популарна култура, личности - Никола Тесла, Михајло Пупин, Михаило Петровић Алас, Јован Цвијић, Милутин Миланковић, Бранислав Нушић, Исидора Секулић, Јован Дучић, Ксенија Атанасијевић, Слободан Јовановић, Сава Шумановић, Иван Мештровић, Иво Андрић, Милош Црњански, Бојан Ступица, Десанка Максимовић, Борислав Пекић, Добрица Ћосић, Александар Петровић, Александар Поповић, Емир Кустурица, Душан Ковачевић…). |
| Српски народ и Србија у савременом свету | • Разумевање политичких и економских односа у савременом свету. • Сагледавање међународног положаја Србије. • Проширивање знања о најзначајнијим међународним организацијама и чланству Србије у њима. • Проширивање знања о последицама научно-технолошког развоја на живот савременог човека. | • идентификује најважније чиниоце у међународним политичким и економским односима; • разуме место и улогу Србије у савременом свету; • утврди значај чланства Србије у међународним организацијама; • објасни утицај савремених техничких достигнућа на повезивање људи у свету. | • Најутицајније државе и организације у међународним политичким и економским односима. • Улога Организације уједињених нација у очувању мира у свету, борби против сиромаштва и заштити културних споменика. • Геополитички положај Србије. • Чланство Србије у регионалним, европским и светским организацијама (Савет Европе, ОЕБС, ОУН…). • Срби ван Србије (проблем избеглица, Црна Гора, Република Српска, Срби у дијаспори). • Свет почетком XXI века - научни и технолошки развој, Интернет, утицај медија на јавно мњење, популарна култура, глобализација, тероризам, еколошки проблеми... |

**КОРЕЛАЦИЈА СА ДРУГИМ ПРЕДМЕТИМА**

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

Социологија са правима грађана

|  |  |
| --- | --- |
| Циљеви предмета: | 1. Оспособљава ученика за живот у друштву изложеном сталним променама и изазовима које доноси развој савременог друштва; 2. Развијају способност, код ученика, за улогу одговорног грађанина, за живот у демократски уређеном и хуманом друштву; 3. Унапреде ученичке способности за све облике комуникације, дијалога и исказивања аргументованог става. |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ТЕМА | ЦИЉ | ИСХОДИ По завршетку теме ученик ће бити у стању да: | ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ ПО ТЕМАМА |
| Структура и организација друштва | Упознавање са функционисањем, структуром и организацијом друштва | • схвати структуру и организацију друштва • објасни улогу друштвених група с посебним освртом на брак и породицу • схвати друштвену поделу рада • објасни узроке друштвеног раслојавања • наведе друштвене установе и друштвене организације и направи разлику између њих разликује особености сеоског и градског становништва | • Појам и елементи друштва • Друштвене групе • Брак и породица • Друштвена подела рада • Друштвено раслојавање • Друштвене установе и организације • Насеља и становништво |
| Држава и политика | • Упознавање са Уставом Републике Србије, његовим историјским претечама и правосудним системом Републике Србије | • схвати значај устава као највишег правног акта • разликује устав од закона • направи преглед развоја уставности у Србији • разликује уставност и законитост • уочи значај владавине права и правне државе • зна основне одредбе Устава Републике Србије • схвати функционисање правосудног система Републике Србије • разликује врсте судских поступака | • Значење Устава Републике Србије • Принципи уставност и законитости • Уставни суд • Редовни судови |
| Грађанин и његова права и слободе | • Упознавање са политиком као вештином управљања друштвом • Оспособљавање за демократско мишљење • Упознавање са функционисањем државних институција и органа власти | • опише улогу политике у друштву • објасни појам, развој и облике суверености и демократије • зна државне симболе и елементе државности • разликује законодавну, извршну и судску власт • разликује удружења грађана и политичке партије • препозна идеолошке разлике партија и поделу на левицу, десницу и центар • схвати изборни поступак и конституисање скупштине и владе • разликује државне органе власти | • Сувереност народа и грађани • Облици непосредне демократије • Вишепартијски систем • Избори • Скупштина • Органи власти |
| Србија као држава, аутономија и локална самоуправа | • Богаћење знања о људским правима и слободама и о улози појединца у друштвеном и политичком животу | • схвати људска права и слободе и свој положај у друштву • зна на који начин се штите права и слободе грађана | • Политичке слободе и права грађана • Економске слободе и права грађана • Личне слободе и права грађана  • Остале слободе и права грађана  • Заштита уставом гарантованих права и слобода |
| Устав и правна држава у Републици Србији | • Обогаћивање знања о државности Републике Србије поређењем традиције и садашњег стања • Развијање знања о аутономији и локалној самоуправи | • пореди садашње стање и традицију државности и уставности у Србији  • разликује аутономију и локалну самоуправу • разуме функционисање локалне самоуправе | • Србија, њена државност и уставотворна власт (традиција и садашње стање) • Облици аутономије • Демократска локална самоуправа |
| Култура и друштво | • Развијање знања о културним тековинама | • уочи разлику и сличности између културе и цивилизације • схвати настанак религије и религијског мишљења • идентификује монотеистичке религије и објасни специфичности хришћанства • разликује обичај и морал • схвати разлику између уметности, масовне културе, подкултуре, шунда и кича | • Појам културе и цивилизације • Религија • Настанак религијског мишљења • Монотеистичке религије • Хришћанство • Обичај и морал • Уметност • Масовна култура |
| Друштвене промене и развој друштва | • Оспособљавање за живот у друштву изложеном сталним променама и изазовима које доноси развој савременог друштва • Стицање знања о хоризонталној и вертикалној покретљивости друштва | • идентификује друштвене промене • зна основне карактеристике хоризонталне и вертикалне покретљивости • препозна друштвени развој • формира став према савременим тенденцијама у развоју глобалног друштва | • Појам и врсте друштвених промена • Друштвена покретљивост • Друштвени развој |

# Б: ИЗБОРНИПРЕДМЕТИ

## Грађанско васпитање

Уприлогу

## Верска настава

Уприлогу

# А2: ОБАВЕЗНИ СТРУЧНИ ПРЕДМЕТИ

Куварство

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| РАЗРЕД | НАСТАВА | | | | ПРАКСА | УКУПНО |
| Теоријска настава | Вежбе | Практична настава | Настава у блоку |
| III |  | 300 | 180 | 120 |  | 600 |

2. ЦИЉЕВИ ПРЕДМЕТА

- Оспособљавање ученика за примену хигијенских стандарда у куварству;  
- Оспособљавање ученика за израду угоститељске понуде;  
- Оспособљавање ученика за механичку обраду и примену животних намирница у куварству;  
- Оспособљавање ученика за термичку обраду животних намирница;  
- Оспособљавање ученика за припрему, примену и издавање фондова и сосева;  
- Оспособљавање ученика за припрему и издавање салата;  
- Оспособљавање ученика за припрему, примену и издавање прилога и варива;  
- Оспособљавање ученика за припрему, примену и издавање бистрих и густих супа, чорби;  
- Оспособљавање ученика за припрему, примену и издавање топлих предјела;  
- Оспособљавање ученика за припрему и издава готових јела;  
- Оспособљавање ученика за припрему, примену и издавање националних јела;  
- Оспособљавање ученика за припрему, примену и издавање печења;  
- Оспособљавање ученика за припрему, примену и издавање хладних предјела и јела;  
- Оспособљавање ученика за припрему, примену и издавање јела по поруџбини;  
- Оспособљавање ученика за припрему и издава готових јела са жара;  
- Оспособљавање ученика за припрему, примену и издавање посластица.

|  |  |
| --- | --- |
| Разред: | трећи |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Ред. бр. | НАЗИВ МОДУЛА | Трајање модула (часови) |
| 1. | Хладна предјела и јела | 196 |
| 2. | Јела по поруџбини | 316 |
| 3. | Јела са жара | 44 |
| 4. | Посластице | 44 |

|  |  |
| --- | --- |
| Назив модула: | Хладна предјела и јела |
| Трајање модула: | 196 часова |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ЦИЉЕВИ МОДУЛА | ИСХОДИ МОДУЛА По завршетку модула ученик ће бити у стању да: | ОБАВЕЗНИ И ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ МОДУЛА |  |
| • Оспособљавање ученика за припрему, примену и издавање хладних предјела и јела; • Оспособљавање ученика за израду основних калкулација. | • Дефинише хладна предјела и хладна јела; • разликује врсте хладних предјела јела; • разликује декоративна средства; • разликује нормативе и израђује основне калкулације за хладна предјела и јела; • припрема намирница за хладна предјела и јела; • припрема хладна предјела и јела; • сервира хладних предјела и јела; • декорише хладна предјела и јела; • чува хладна предјела и јела до примене.  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  ИСХОДИ ЗА НАСТАВУ У БЛОКУ  • припрема намирница за хладна предјела и јела; • припрема хладна предјела и јела; • сервира хладних предјела и јела; • декорише хладна предјела и јела; • чува хладна предјела и јела до примене. | • Хладна предјела и јела - појам и дефиниција; подлоге, врсте декорација, аспик и врсте шофроа сосова. • Везане салате: руска салата, француска салата, валдорф салата, Цезар салата, од лигања, од говеђег меса, од пилећег меса; • Хладна предјела од јаја: пуњена јаја "касино"; • Закуске и ордевери: српска закуска; • Наресци: његушка пршута, говеђа пршута, ужичка пршута; • Млечни производи као хладно предјело: српски сир, кајмак, бри, рокфор, гауда, ементалер; • Поврће као хладно предјело: шпаргле, печурке и артичоке у винегрет сосу; • Хладна предјела од меса: - од говеђег меса: хладан розбиф; - од телећег меса: хладан фрикандо; - од пилећег меса: пилећи галантин. • Хладна предјела од речних и морских риба и ракова: - лангуст белви; - смуђ белви;  - пастрмка у аспику; - попијети од смуђа;  - смуђ у маринату од поврћа. • Хладна предјела - мус од: гушчије џигерице, рибљег меса, меса ракова; • Седвичи и канапее - појам и подела:  - отворени и затворени сендвичи и канапее са: месом, - сухомеснатим производима, млечним производима, рибљим месом и прерађевинама, поврћем. |  |

|  |  |
| --- | --- |
| Назив модула: | Јела по поруџбини |
| Трајање модула: | 336 часова |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ЦИЉЕВИ МОДУЛА | ИСХОДИ МОДУЛА По завршетку модула ученик ће бити у стању да: | ОБАВЕЗНИ И ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ МОДУЛА |  |
| • Оспособљавање ученика за припрему, примену и издавање јела по поруџбини; • Оспособљавање ученика за израду основних калкулација. | • дефинише јела по поруџбини; • групише јела по поруџбини; • познаје рецептуре и израђује основне калкулације за јела по поруџбини;  • припрема намирнице за јела по поруџбини;  • припрема јела по поруџбини;  • прима поруџбину; • користи фондове у припреми јела; • сервира јела по поруџбини; • декорише јела по поруџбини.  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  ИСХОДИ ЗА НАСТАВУ У БЛОКУ  • припрема намирнице за јела по поруџбини;  • припрема јела по поруџбини;  • прима поруџбину; • користи фондове у припреми јела; • сервира јела по поруџбини; • декорише јела по поруџбини. | • Јела по поруџбини - појам, дефиниција, подела: • Шницле: натур, париска, бечка, карађорђева, кордон блу; • Котлет: на жару, на путеру, "бон-фам", "Орлов", "Парма", "Миланез", "Империјал"; • Медаљони: натур, на путеру, сосом од печурака, "Букетијер"; • Крменадле: лионски, на жару, на путеру, цигански и шумадијски начин; • Свињски филе: царски филе, пуњени свињски филе; • Пилећег меса - пилеће месо на жару и "америкен"; "Салтим бока"; • Ћевапи: чобански, хајдучки, српски; • Говеђи филе: Шатобријан на жару, бифтек на жару, бифтек са јајетом, "Монте Карло", фефер; турнедо "Росини", филе мињони са печуркама, на ловачки и мексички начин, Соте Строганов, тартар бифтек; • Рамстек: на жару, на начин шефа кухиње, "Мирабо"; • Од рибљег меса: пржена риба на тршћански и далматински начин; |  |

|  |  |
| --- | --- |
| Назив модула: | Јела са роштиља |
| Трајање модула: | 44 часа |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ЦИЉЕВИ МОДУЛА | ИСХОДИ МОДУЛА По завршетку модула ученик ће бити у стању да: | ОБАВЕЗНИ И ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ МОДУЛА |  |
| • Оспособљавање ученика за припрему, примену и издавање јела са роштиља • Оспособљавање ученика за израду основних калкулација | • дефинише јела са роштиља; • наброји јела са роштиља • познаје нормативе и израђује основне калкулације за јела са роштиља; • припрема намирница за јела са роштиља; • припрема јела са роштиља; • прима поруџбину; • сервира јела са роштиља; • декорише јела са роштиља.  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  ИСХОДИ ЗА НАСТАВУ У БЛОКУ  • припрема намирница за јела са роштиља; • припрема јела са роштиља; • прима поруџбину; • сервира јела са роштиља; • декорише јела са роштиља. | Јела са роштиља појам, дефиниција, подела - Пљескавица на жару, на кајмаку; ћевапчићи на жару и на кајмаку; - Вешалице (свињска, телећа) бела и димљена; - Ражњићи; - Мућкалица на други начин; - Ћулбастија; - Лесковачки уштипци; - Ролована џигерица у марамици;  - Роловано пилеће бело месо. |  |

|  |  |
| --- | --- |
| Назив модула: | Посластице |
| Трајање модула: | 44 часа |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ЦИЉЕВИ МОДУЛА | ИСХОДИ МОДУЛА По завршетку модула ученик ће бити у стању да: | ОБАВЕЗНИ И ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ МОДУЛА |  |
|  |  |  |  |
| • Оспособљавање ученика за припрему, примену и издавање посластица • Оспособљавање ученика за израду основних калкулација | • разликује врсте посластица; • познаје нормативе и израђује основне калкулације за одређене посластице; • познаје стручне термине у посластичарству; • припрема намирнице за посластице; • припрема посластице; • сервира посластице; • декорише посластице.  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  ИСХОДИ ЗА НАСТАВУ У БЛОКУ  • припрема намирнице за посластице; • припрема посластице; • сервира посластице; • декорише посластице. | Посластичарство: - Предмет, значај и задаци посластичарства; - Подела посластичарства.  Хладне посластице:  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  Топле посластице и преливи: - Палачинке једноставне са џемом, чоколадом, орасима.  Шатои - вински шато - Палачинке у шатоу; - Гратиниране палачинке са орасима и маком; - Кох од гриза са винским шатоом. |  |

**КОРЕЛАЦИЈА СА ДРУГИМ ПРЕДМЕТИМА**

- Здравствена култура - Исхрана  
- Хемија - Основе услуживања  
- Националне кухиње  
- Економика и организација угоститељско туристичких предузећа

Националне кухиње

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| РАЗРЕД | НАСТАВА | | | | ПРАКСА | УКУПНО |
| Теоријска настава | Вежбе | Практична настава | Настава у блоку |
| III |  | 60 |  |  |  | 60 |

ЦИЉЕВИ ПРЕДМЕТА

- Упознавање ученика са навикама у исхрани појединих народа света;  
- Оспособљавање ученика да препознају основне карактеристике значајних кухиња света;  
- Упознавање ученика са најпознатијим јелима светских кухиња;  
- Оспособљавање ученика за припрему, примену и издавање најпознатијих јела.

НАЗИВ И ТРАЈАЊЕ МОДУЛА

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Ред. бр. | НАЗИВ МОДУЛА | Трајање модула (часови) |
| 1. | Националне кухиње | 60 |

|  |  |
| --- | --- |
| Назив модула: | Националне кухиње |
| Трајање модула: | 60 часова |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ЦИЉЕВИ МОДУЛА | **ИСХОДИ МОДУЛА** По завршетку модула ученик ће бити у стању да: | ОБАВЕЗНИ И ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ МОДУЛА |  |
|  |  |  |  |
| • Оспособљавање ученика за припрему јела националних кухиња. | • Описује предмет изучавања; • познаје задатке националне кухиње као предмета; • објашњава значај предмета. • познаје карактеристике српске, француске, мађарске, руске, италијанске, кинеске кухиње, кухиња земаља Магреб-а, турске, грчке, индијске и јапанске кухиње; • наброји најзаступљеније намирнице у исхрани; • наведе најпознатија јела за сваку кухињу; • познаје културу исхране народа ових кухиња; • познаје територијалну заступљеност ових кухиња; • разликује посуде и начине сервирања јела • разликује норматив за одређена национална јела наведених кухиња; • припрема намирнице за одређена национална јела наведених кухиња; • припрема одређена национална јела наведених кухиња; • одржава припремљено јело до сервирања; • сервира национална јела; • декорише национална јела. | • Појам, значај и задаци предмета; • Подела кухиња према сродности.  *Српска кухиња* • Основне карактеристике и • територијална распрострањеност српске кухиње; • Сировине за припремање јела српске кухиње; • Најпознатија јела српске кухиње: хлеб, погаче, проје, цицваре, качамак, попара, чорбе, гибанице, савијаче, филије, кајмак, пасуљ пребранац.... • Специфичности у сервирању јела српске кухиње (грнчарија); • Култура живљења народа ове кухиње;  *Француска кухиња* • Основне карактеристике и • територијална распрострањеност француске кухиње; • Сировине за припремање јела француске кухиње; • Најпознатија јела француске кухиње: француске закуске, лук супа, марсељења бујабеса, сосеви, рататуј, шукрут, алзашки пасуљ.... • Специфичности у сервирању јела француске кухиње; • Култура живљења народа ове кухиње.  *Мађарска кухиња* • Основне карактеристике и  • територијална распрострањеност мађарске кухиње; • Сировине за припремање јела мађарске кухиње; • Најпознатија јела мађарске кухиње: љуте чорбе, гулаши, паприкаши, ткањи, перкелти, балатонски варенац.... • Специфичности у сервирању јела мађарске кухиње; • Култура живљења народа ове кухиње.  *Руска кухиња* • Основне карактеристике и територијална распрострањеност руске кухиње; • Сировине за припремање јела руске кухиње; • Најпознатија јела руске кухиње • шчи, боршч, расољник, сољанка, уха, каше, окрошка, салата "орлов", блињи, кулич, јагоде "Романов"... • Специфичности у сервирању јела руске кухиње;  • Култура живљења народа ове кухиње.    *Италијанска кухиња* • Основне карактеристике и територијална распрострањеност италијанске кухиње; • Сировине за припремање јела италијанске кухиње; • Најпознатија јела италијанске кухиње: • макарони, лазање, пице, тотелине, шпагете, њоке, пасте, особуко, минестре, меланцини, полпете.... • Специфичности у сервирању јела италијанске кухиње; • Култура живљења народа ове кухиње.  *Кинеска кухиња* • Основне карактеристике и територијална распрострањеност кинеске кухиње; • Сировине за припремање јела кинеске кухиње; • Најпознатија јела кинеске кухиње: свињетина са кикирикијем, говеђи кари, јунетина са цветовима карфиола, пикантни патлиџан, пржене банане са сладоледом од ваниле... • Специфичности у сервирању јела кинеске кухиње;  • Култура живљења народа ове кухиње.  *Кухиња земаља Магреб-а* • Основне карактеристике и територијална распрострањеност кухиња земаља Магреба;  • Сировине за припремање јела кухиња земаља Магреба; • Најпознатија јела кухиња земаља Магреба: Алжирски Кускус, Марокански Тајине, Мезе, Месхуи, Тунижанска кемиа, Биссара, Хлалем; • Специфичности у сервирању јела кухиња земаља Магреба; • Култура живљења народа ове кухиње;  Турска кухиња • Основне карактеристике и територијална распрострањеност турске кухиње; • Сировине за припремање јела турске кухиње; • Најпознатија јела турске кухиње: Пиде, Сомун, Кебаб, Пастрма, Кофте, Изгара, Долма, Имам бајалди Пилав, Шампита, Ратлук, Туфахије, Халва, Кадаиф; • Специфичности у сервирању јела турске кухиње; • Култура живљења народа ове кухиње.  *Грчка кухиња* • Основне карактеристике и територијална распрострањеност грчке кухиње; • Сировине за припремање јела грчке кухиње; • Најпознатија јела грчке кухиње: Мезедес: Долмадакиа, Флоринис јемистес, Сароникос; Авголемоно - супа, Трахана супа; Гирос, Сувлаки, Тзазики, Хориатики; Милопита, Каридопита, Боугатса; • Специфичности у сервирању јела турске кухиње; • Култура живљења народа ове кухиње.  *Индијска кухиња* • Основне карактеристике и територијална распрострањеност индијске кухиње; • Сировине за припремање јела индијске кухиње; • Најпознатија јела индијске кухиње: Дал, Батхура погачице, Кари, Чатни, Раита салата, Басмати пиринач, Теста: Чапати, Ги, Самоса, Парота; Посластице: пудинг од пиринча;  • Специфичности у сервирању јела индијске кухиње; • Култура живљења народа ове кухиње.  ***Јапанска кухиња*** • Основне карактеристике и територијална распрострањеност јапанске кухиње; • Сировине за припремање јела јапанске кухиње;  • Најпознатија јела јапанске кухиње: едамаме, мисо супа, суши, теријенси, фугу, темпура, јакитори, бута дон, јакимеши, сладолед од зеленог чаја; • Специфичности у сервирању јела јапанске кухиње; Култура живљења народа ове кухиње. |  |

Основе услуживања

|  |  |
| --- | --- |
| Циљеви предмета | - Упознавање ученика са појмом услуживања; - Упознавање ученика са средствима за рад, дневним оброцима, системом и начином услуживања; - Оспособљавање ученика да знање из области куварства прилагоди потребама услуживања хране у угоститељским објектима. |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| ЦИЉЕВИ МОДУЛА | | ИСХОДИ МОДУЛА По завршетку модула ученик ће бити у стању да: | | ОБАВЕЗНИ И ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ МОДУЛА |
|  |  | |  |  |
| Појмовне основе услуживања | • Упознавање ученика са предметом, улогом и значајем услуживања, инвентаром и опремом, намештајем за услуживање; • Упознавање са радним одељењима и функционалном повезаношћу. | | • објасни значај и улогу услуживања у угоститељским објектима; • препозна и прилагоди инвентар за услуживање у угоститељским објектима; • разликује радна одељења и објасни њихову функцију; • разликује просторије за служење оброка. | • Појам улога и задаци услуживања; • Радна оделења и њихова функционална повезаност; • Услужно особље (особине и дужности); • Инвентар, опрема и уређаји, намештај за услуживање. |
| Дневни оброци | • Упознавање ученика са дневним оброцима и дневним циклусима исхране. | | • наброји дневне оброке; • објасни дневне оброке. | • Дневни оброци и дневни циклуси исхране у угоститељству - Главни дневни оброци, међу оброци, туристички оброци - Редовни и ванредни оброци |
| Системи и начини услуживања | • Упознавање ученика са системима и начинима услуживања. | | • наброји системе услуживања; • објасни системе услуживања; • наброји начине услуживања; • објасни начине услуживања. | • Организациони системи рада у услуживању (обер, ревирни, реонски, бригадни систем рада); • Начини услуживања (бечки, руски, енглески, француски и комбиновани начин услуживања). |
| Инструменти понуде у угоститељству | • Оспособљавање ученика да препознају и наведу инструменте понуде. | | • Правилно писање и састављање инструмената понуде. | • Инструменти понуде и документи продаје у угоститељским објектима; • Појам, врсте, презентовање гостима (карта пића, кафанска карта, винска карта, јеловник, анкетни јеловник, мени карта и др.). |
| Услуживање хране | • Оспособљавање ученика да знања из куварства прилагоде потребама услуживања хране. | | • 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 посластица, воћа и компота. | • 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, посластица, воћа и компота. |

**КОРЕЛАЦИЈА СА ДРУГИМ ПРЕДМЕТИМА**

- Стручни предмети  
- Исхрана  
- Здравствена култура

Предузетништво

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ТЕМА | ЦИЉЕВИ | **ИСХОДИ** По завршетку теме ученик ће бити у стању да: | ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ ПО ТЕМАМА |
| Предузетништво и предузетник | • Разумевање појма и значаја предузетништва;  • Препознавање особености предузетника; | • наведе адекватне примере предузетништва из локалног окружења;  • наведе карактеристике предузетника;  • објасни значај мотивационих фактора у предузетништву;  • доведе у однос појмове иновативност, предузимљивост и предузетништво;  • препозна различите начине отпочињања посла у локалној заједници. | • Појам, развој и значај предузетништва; • Профил и карактеристике успешног предузетника;  • Мотиви предузетника; • Технике и критеријуми за утврђивање предузетничких предиспозиција. |
| Развијање и процена пословних идеја, маркетинг план | • Развијање способности за уочавање, формулисање и процену; пословних идеја  • Упознавање ученика са елементима маркетинг плана; • Развијање смисла за тимски рад. | • примени креативне технике избора, селекције и вредновања пословних идеја; • препозна садржај и значајбизнис плана; • истражи међусобно деловање фактора који утичу на тржиште: цена, производ, место, промоција и личност; • прикупи и анализира информације о тржишту и развија индивидуалну маркетинг стратегију; • развије самопоуздање у спровођењу теренских испитивања; • самостално изради маркетинг плана у припреми бизнис плана; • презентује маркетинг план као део сопственог бизнис плана. | • Трагање за пословним идејама; • Процена пословних могућности за нови пословни подухват; • СWОТ анализа; • Структура бизнис плана и маркетинг плана као његовог дела;  • Елементи маркетинг микса (5П) - (производ/услуга, цена, канали дистрибуције, промоција, личност); • Рад на терену-истраживање тржишта; • Презентација маркетинг плана за одабрану бизнис идеју. |
| Управљање и организација, правни оквир за оснивање и функционисање делатности | • Упознавање ученика са суштином основних менаџмент функција и вештина; • Упознавање ученика са специфичностима управљања производњом/услугама и људским ресурсима; • Упознавање ученика са значајем коришћења информационих технологија за савремено пословање; • Давање основних упутстава где доћи до неопходних информација. | • наведе особине успешног менаџера; • објасни основе менаџмента услуга/производње; • објасни на једноставном примеру појам и врсте трошкова, цену коштања и инвестиције; • израчуна праг рентабилности на једноставном примеру; • објасни значај производног плана и изради производни план за сопствену бизнис идеју у најједноставнијем облику (самостално или уз помоћ наставника); • увиђа значај планирања и одабира људских ресурса за потребе организације;  • користи гантограм;  • објасни значај информационих технологија за савремено пословање;  • схвати важност непрекидног иновирања производа или услуга; • изабере најповољнију организациону и правну форму привредне активности;  • изради и презентује организациони план за сопствену бизнис идеју; • самостално сачини или попуни основну пословну документацију. | • Менаџмент функције (планирање, организовање, вођење и контрола); • Појам и врсте трошкова, цена коштања; • Инвестиције; • Преломна тачка рентабилности; • Менаџмент производње - управљање производним процесом/услугом; • Управљање људским ресурсима;  • Управљање временом; • Инжењеринг вредности; • Информационе технологије у пословању;  • Правни аспект покретања бизниса. |
| Економија пословања, финансијски план | • Разумевање значаја биланса стања, биланса успеха и токова готовине као најважнијих финансијских извештаја у бизнис плану; • Препознавање профита/добити као основног мотива пословања; • Разумевање значаја ликвидности у пословању предузећа. | • састави биланс стања на најједноставнијем примеру; • састави биланс успеха и утврди пословни резултат на најједноставнијем примеру; • направи разлику између прихода и расхода с једне стране и прилива и одлива новца са друге стране на најједноставнијем примеру; • наведе могуће начине финансирања сопствене делатности; • се информише у одговарајућим институцијама о свим релевантним питањима од значаја за покретање бизниса; • идентификује начине за одржавање ликвидности у пословању предузећа;  • састави финансијски план за сопствену бизнис идеју самостално или уз помоћ наставника; • презентује финансијски план за своју бизнис идеју. | • Биланс стања; • Биланс успеха; • Биланс токова готовине (*цасх флоw*); • Извори финансирања;  • Институције и инфраструктура за подршку предузетништву; • Припрема и презентација финансијског плана. |
| Ученички пројект-презентација пословног плана | • Оспособити ученика да разуме и доведе у везу све делове бизнис плана; • Оспособљавање ученика у вештинама презентације бизнис плана. | • самостално или уз помоћ наставника да повеже све урађене делове бизнис плана; • изради коначан (једноставан) бизнис план за сопствену бизнис идеју; • презентује бизнис план у оквиру јавног часа из предмета предузетништво. | • Израда целовитог бизнис плана за сопствену бизнис идеју; • Презентација појединачних/групних бизнис планова и дискусија. |

КОРЕЛАЦИЈА СА ДРУГИМ ПРЕДМЕТИМА

* Сви стручни предмети

# Изборни предмети према програму образовног профила

## Психологија у туризму

**Наставни план**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Ред.бр.**  **наставне**  **теме** | **Назив наставне**  **теме** | **Бр. часова за наст. тему** | **Тип часа** | |
| **За обраду** | **За друге типове часа** |
| 1. | Психологија као наука | 4 | 3 | 1 |
| 2. | Психички процеси и особине | 14 | 9 | 5 |
| 3. | Особа у социјалној интеракцији | 20 | 15 | 5 |
| 4. | Психологија туристе и опхођење са гостима | 16 | 11 | 5 |
| 5. | Психологија пропаганде | 8 | 4 | 4 |
| Укупно | | 62 | 42 | 20 |

Циљ и задаци наставе психологије

**Циљ наставе психологије** је усвајање знања која омогућавају ученицима да схвате биолошку и друштвену условљеност психичког живота и допринос формирању научног  погледа на свет, човека и његово индивидуално и друштвено понашање.

**Задаци наставе психологије** су да ученици:

* стекну основна знањима о психичким процесима, особинама, стањима и њиховом манифестовању у понашању;
* упознају органске основе и друштвене чиниоце психичког живота;
* разумеју психички живот особе као целину међусобно повезаних процеса, стања и особина;
* разумеју сопствену личност као део друштва и света око себе, увиде значај отворености за промене и лично ангажовање за сопствени развој и развој друштва;
* буду самосвеснији, реалистичнији и одговорнији према себи, другим људима и животној средини;
* ојачају самосвест и развију реалистичну слику о себи, одговорност према себи, другим људима, и животној средини;
* разумеју психолошке основе међуљудских односа, унапреде комуникацијске вештине, вештине конструктивног решавања конфликата, асертивног понашања и емпатије;
* упознају основне карактеристике и могућности превазилажења фрустрација и унутрашњих конфликата, као и потенцијалних развојних криза у адолесцетном узрасту;
* унапреде сарадњу са другима, као и спoсобности за тимски рад и неговање социјалних и емоционалних односа;
* примењују стечена знања и вештине при доношењу одлука и решавању проблема из свакодневног живота;
* унапреде способности за прикупљање, анализу, организацију, критичку процену, примену и преношење информација релеватних за психички живот човека;
* унапреде стратегије и технике успешног учења и развију самоефикасност и позитивне ставове премаучењу и образовању током целог живота;
* унапреде способност аргументације сопствених ставова и критичког мишљења;
* негују интелектуалну радозналост, морално расуђивање и стваралашко мишљење;
* разумеју концепт менталног здравља и значај превенције, унапреде здраве животне стилове и примењују их свакодневном животу;
* развију ставове и вредности значајне за живот у савременом мултикултуралном и демократски уређеном друштву засноване на поштовању људских права, толеранцији, солидарности, уважавању различитости и родне равноправности.

Начин остваривања програма

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Ред.бр.**  **наставне**  **теме** | **Назив наставне**  **теме** | **Бр. часова за наст. тему** | **Основни**  **облици извођења програма** | **Активност ученика** |
| 1. | Психологија као наука | 4 | **Вербални: монолг, дијалог**  **рад на тексту**  **дискусија** | **Усвајање знања, групни рад,**  **реферати, решавање проблема, тестови** |
| 2. | Психички процеси и особине | 14 |
| 3. | Особа у социјалној интеракцији | 20 |
| 4. | Психологија туристе и опхођења са гостом | 16 |
| 5. | Психологија пропаганде | 8 |
| Укупно | | 62 |

## 

## Маркетинг у туризму и угоститељству

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Назив модула** | | **Фонд часова** | **Тип часа** | | | **Педагошке интенције/ циљеви и предвиђени исходи модула** | **Напоме н е** |
| **Обр.** | | **Утв.** |
| **1.** | УВОД У МАРКЕТИНГ У ТУРИЗМУ | **6** | **4** | | **2** | **Циљеви:**  \*Упознавање ученика са појмом и етапама развоја маркетинга у туризму  **Исходи –** по завршетку модула ученик ће бити у стању да:  -наводи дефиницију појма маркетинга  -азликује етапе развоја маркетинга  -познаје маркетинг оријентацију |  |  |
| **2.** | ТУРИСТИЧКО ТРЖИШТЕ И ПРИМЕНА МАРКЕТИНГА | **20** | **14** | | **6** | **Циљеви:**  \*Упознавање ученика са туристичким тржиштем (понуда и тражња)  **Исходи –** по завршетку модула ученик ће бити у стању да:  -наводи дефиницију туристичког тржишта  -познаје специфичности турустучког 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 |  |
| **3.** | ИНСТРУМЕНТИ МАРКЕТИНГ МИКСА | **18** | **12** | | **6** | **Циљеви:**  **\***Оспособљавање ученика за примену инструмената маркетинг микса  **Исходи –** по завршетку модула ученик ће бити у стању да:  -наводи дефинцију туристичког производа  -познаје факторе креирања туристичког производа  -разликује фазе животног циклуса производа  -опише квалитетан туристички производ  -опише начин иновирања туристичког призвода  -дефинише цену туристичког производа  -познаје факторе креирања цене  - познаје елементе промотивне политике  -разликује канале продаје  -познаје особине и значај добре локације  -употреби инструменте на примеру путем презентације |  |
| **4.** | ПОНАШАЊЕ ПОТРОШАЧА У ПРОЦЕСУ КУПОВИНЕ У ТУРИЗМУ | **10** | **7** | **3** | | **Циљеви:**  \*Упознавање ученика са понашањем потрошача у куповини  **Исходи –** по завршетку модула ученик ће бити у стању да:  -дефинише факторе који утичу на понашање људи као потрошача  -објасни основне фазе процеса одлучивања  -анализира основне разлике при куповини услуге |  |
| **5.** | ИСТРАЖИВАЊЕ ТУРИСТИЧКОГ ТРЖИШТА И ФОРМИРАЊЕ МАРКЕТИНШКЕ БАЗЕ ПОДАТАКА | **8** | **5** | **3** | | **Циљеви:**  \*Упознавање ученика са основним техникама истраживања тржишта и базом података  **Исходи –** по завршетку модула ученик ће бити у стању да:  -објасни поступак истраживања тржишта у реалном окружењу  -објасни начине формирања маркетиншке базе података  -наведе могуће проблеме у формирању базе података |  |

## Општа туристичка географија

|  |  |
| --- | --- |
| Циљеви предмета: | - Стицање знања о туристичко - географском простору и кретању у њему - Стицање знања о туристичким регијама у свету, њиховој атрактивности и простирању - Упознавање са карактеристикама најпознатијих туристичких вредности појединих туристичких региона  - Разумевање међузависности туризма и географске средине |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ТЕМА | ЦИЉЕВИ | ИСХОДИ По завршетку теме ученик ће бити у стању да: | ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ ПО ТЕМАМА |
| Простор и туризам | • Стицање знања о предмету, задатку и циљевима туристичке географије и о елементима туристичких кретања | • дефинише туристичко географске појмове • наведе елементе туристичких кретања • разликује међусобну повезаност и условљеност туристичких кретања | • Предмет, задатак и повезаност туристичке географије са другим наукама • Рекреативни и културни елементи туристичких кретања • Просторни елементи туристичких кретања • Функционални елементи туристичких кретања |
| Туристичке вредности | • Стицање знања о појму, врстама и атрактивностима туристичких вредности | • дефинише туристичке вредности и њихова својства • наведе врсте туристичких вредности • наведе карактеристике природних и антропогених туристичких вредности | • Класификација туристичких вредности (геоморфолошке, хидрографске вредности светског мора, хидрографске вредности копнених вода, климатске туристичке вредности, биогеографске вредности, пејзажне туристичке вредности, манифестационе, амбијенталне, уметничке и етносоцијалне) |
| Саобраћај и туризам | • Усвајање знања о улози саобраћаја у туризму и њиховој узајамној повезаности | • наведе врсте саобраћаја • познаје предности и недостатке појединих врста саобраћаја • објасни улогу саобраћаја у повезивању матичних и туристичких места | • Предности и недостаци појединих врста саобраћаја |
| Фактори туристичких кретања | • Анализа утицаја економских и политичких, организационих и културних фактора на развој туризма | • наведе поделу фактора туристичких кретања • препозна утицај фактора на матична и туристичка места • примени знање о факторима на туристичке дестинације | • Подела фактора (економски, политички, организациони и културни) |
| Туристичка кретања и туристички правци | • Стицање знања о облицима, врстама и правцима туристичких кретања | • дефинише туристичко кретање • разликује врсте туристичких кретања • опише поједине облике туристичких кретања • опише правце туристичких кретања • познаје најважније правце туристичких кретања | • Подела туристички кретања према врстама саобраћаја • Подела туристичких кретања према врстама туристичких вредности • Подела туристичких кретања према основним потребама туриста • Подела праваца туристичких кретања (интерконтинентални, континентални и регионални) |
| Туристички локалитети, места, центри и регије | • Упознавање ученика са појмовима туристички локалитет, место, центар и регија | наведе особености туристичког локалитета, места, центра и регије • разликује појмове локалитет, место, центар и регија | • Туристички локалитети, места, центри и регије |
| Туристичке регије Европе | • Стицање знања о природним и антропогеним туристичким вредностима Европе | • именује природне туристичке регије Европе и укаже на њихов положај • опише утицај природних и антропогених фактора на положај и атрактивност туристичких регија Европе  • користи географску карту као извор сазнања и информација  • идентификује разлоге атрактивности туристичких регија Европе  • издвоји специфичности туристичких регија Европе • анализира узроке и последице атрактивности и развијености појединих туристичких регија Европе | • Приморске туристичке регије Европе, Медитеран • Планинске туристичке регије Европе, Алпи • Бањске туристичке регије Европе  • Језерске туристичке регије Европе  • Метрополе Европе • Куриозитетне туристичке вредности Европе (нпр. фјордови, дворци Лоаре, Алтамира, Панчићева оморика, Лурд, Шпанска корида...). |
| Остале туристичке регије света | • Стицање знања о природним и антропогеним туристичким вредностима осталих туристичких регија света | • именује остале туристичке регије света и укаже на њихов положај • опише утицај природних и антропогених фактора на положај и атрактивност осталих туристичких регија света • користи географску карту као извор сазнања и информација • идентификује разлоге атрактивности осталих туристичких регија света  • издвоји специфичности осталих туристичких. регија света | • Остале приморске туристичке регије света  • Остале планинске туристичке регије света  • Остале језерске туристичке регије света  • Остале светске метрополе |
| Савремени трендови и перспективе развоја туризма | • Разумевање међусобног утицаја туризма и географске средине | • објасни утицај туризма на географску средину • наведе примере позитивних и негативних утицаја туризма на географску средину • наведе савремене трендове у туризму | • Савремени трендови у туризму (еко туризам, етно туризам, сајамски туризам, комбиновање различитих облика туризма итд.) |

# ОБАВЕЗНИ ОБЛИЦИ ОБРАЗОВНО ВАСПИТНОГ РАДА

## Час одељенског старешине

У прилогу

## Допунска настава

## Додатна настава