



*Crna Gora*  
*Ministarstvo prosvjete*



CENTAR ZA STRUČNO  
OBRAZOVANJE

## OBRAZOVNI PROGRAM

---

# KONOBAR

## SADRŽAJ

---

<b>I OPŠTI DIO OBRAZOVNOG PROGRAMA</b> .....	2
1. OPŠTE INFORMACIJE O OBRAZOVNOM PROGRAMU .....	2
2. NASTAVNI PLAN.....	5
<b>II POSEBNI DIO OBRAZOVNOG PROGRAMA</b> .....	7
3. MODULI .....	7
3.1. OPŠTEOBRAZOVNI MODUL .....	7
3.1. STRUČNI MODULI.....	8
3.2.1. STRANI JEZIK U UGOSTITELJSTVU I.....	8
3.2.2. PRIPREMNI I ZAVRŠNI RADOVI U RESTORATERSTVU .....	19
3.2.3. UVOD U RESTORATERSTVO .....	30
3.2.4. PRIPREMNI I ZAVRŠNI RADOVI U RESTORANU .....	39
3.2.5. STRANI JEZIK U UGOSTITELJSTVU II.....	49
3.2.6. USLUŽIVANJE HRANE I PIĆA.....	59
3.2.7. TOČIONICA PIĆA .....	68
3.2.8. PRIPREMANJE NAPITAKA OD KAFE.....	76
3.2.9. USLUŽIVANJE HRANE I PIĆA U RESTORANU .....	86
3.2.10. STRANI JEZIK U UGOSTITELJSTVU III.....	95
3.2.11. SPECIJALNI NAČINI USLUŽIVANJA HRANE I PIĆA.....	105
3.2.12. PRIPREMANJE KOKTELA I.....	116
3.2.13. OSNOVE KUVARSTVA.....	124
3.2.14. PREDUZETNIŠTVO .....	133
3.2.15. SPECIJALNI NAČINI USLUŽIVANJA HRANE I PIĆA U RESTORANU .....	143
4. ZAVRŠNI ISPIT.....	154
5. NAČIN IZVOĐENJA OBRAZOVNOG PROGRAMA .....	167
6. NAČIN PRILAGOĐAVANJA OBRAZOVNOG PROGRAMA.....	173
7. REFERENTNI PODACI .....	177

**Napomena:**

**Svi izrazi koji se u ovom dokumentu koriste u muškom rodu, obuhvataju iste izraze u ženskom rodu.**

# I OPŠTI DIO OBRAZOVNOG PROGRAMA

## 1. OPŠTE INFORMACIJE O OBRAZOVNOM PROGRAMU

---

**NAZIV OBRAZOVNOG PROGRAMA:** KONOBAR

**SEKTOR/ PODSEKTOR PREMA NOK – u:** Turizam, trgovina i ugostiteljstvo / Turizam i ugostiteljstvo

**STANDARDI ZANIMANJA NA KOJIMA SE PROGRAM ZASNIVA:**

- Restoranski konobar/ Restoranska konobarica, nivo III
- Barmen/ Barmenka, nivo III
- Barista/ Baristkinja, nivo III
- Servir/ Servirka, nivo II
- Pomoćnik barmena/ Pomoćnica barmena, nivo II

**NIVO OBRAZOVANJA:** III

**TRAJANJE OBRAZOVANJA:** Tri godine

**KREDITNA VRIJEDNOST OBRAZOVNOG PROGRAMA:** 180 CSPK - a

**USLOVI ZA UPIS, ODNOSNO UKLJUČIVANJE U PROGRAM:**

- U skladu sa zakonom.

**USLOVI ZA NAPREDOVANJE I ZAVRŠETAK OBRAZOVANJA:**

- U sljedeći razred napreduju učenici koji su na kraju školske godine pozitivno ocijenjeni iz svih modula/predmeta tog razreda i ako su obavili profesionalnu praksu, kako je predviđeno nastavnim planom
- Obrazovanje se završava polaganjem završnog ispita, u skladu sa zakonom

**NIVO OBRAZOVANJA ODNOSNO STRUČNE KVALIFIKACIJE KOJE SE STIČU:**

**Nivo obrazovanja:**

- Završetkom obrazovnog programa Konobar, stiče se srednje stručno obrazovanje u trogodišnjem trajanju i kvalifikacija nivoa obrazovanja Konobar/ Konobarica, nivo III

**Stručne kvalifikacije:**

Završetkom obrazovnog programa Konobar, stiču se sljedeće stručne kvalifikacije:

- Restoranski konobar/ Restoranska konobarica, nivo III
- Barmen/ Barmenka, nivo III
- Barsita/ Baristkinja, nivo III
- Servir/ Servirka, nivo II
- Pomoćnik/ Pomoćnica barmena, nivo II

**CILJEVI OBRAZOVNOG PROGRAMA:**

- Osposobljavanje učenika za dostizanje stručnih i ključnih kompetencija koje su predviđene odgovarajućim Standardima zanimanja i Standardima kvalifikacija na kojima se zasniva obrazovni program.

**ISHODI UČENJA****Po završetku obrazovnog programa, učenik će biti sposoban da:**

- Izvrši analizu radnih zadataka, planira i organizuje rad i rad pomoćnog osoblja u ofisu, na reonu u sali za usluživanje, pržionici kafe i baru
- Izvrši ličnu pripremu za rad i pripremu radnog mjesta za obavljanje poslova
- Obavi pripremne radove u ofisu, sali za usluživanje, pržionici kafe i baru
- Pripremi barski pult za točenje, miješanje i izdavanje pića, mješavina, napitaka i malih obroka
- Izvrši prijem i ispraćaj gosta
- Izvrši prijem porudžbinu za hranu, piće i napitke od konobara ili direktno od gosta
- Posluži hranu i piće gostima
- Izvrši točenje, aranžiranje i serviranje alkoholnih, bezalkoholnih pića i napitaka
- Izvrši pripremu, aranžiranje i serviranje alkoholnih i bezalkoholnih mješavina
- Izvrši obračun i naplatu usluga
- Izvodi završne radove u ofisu, sali za usluživanje, pržionici kafe i baru
- Izvrši materijalno i finansijsko zaduženje i razduženje sredstava za rad
- Vodi ogovarajuću poslovnu dokumentaciju u elektronskoj i pisanoj formi
- Rukovodi aktivnostima na realizaciji radnih zadataka u ugostiteljskom objektu za pružanje usluga smještaja i hrane
- Izvrši osiguranje kvaliteta i kontrolu pruženih usluga i donosi korektivne mjere za unapređenje
- Osigura funkcionalnost opreme i inventara u ugostiteljskom objektu za pružanje usluga smještaja, hrane i pića  
Komunicira sa saradnicima i gostima
- Obavi komunikaciju sa gostima i saradnicima
- Sprovede postupke i mjere za zaštitu na radu, zaštitu radne i životne sredine

**ISHODI ZA DOSTIZANJE KLJUČNIH KOMPETENCIJA****Po završetku obrazovnog programa, učenik će biti sposoban da:**

- Komunicira na maternjem jeziku, jeziku školovanja i/ili službenom jeziku, primjenom pravilnog i stvaralačkog usmenog i pisanog izražavanja, tumačenjem pojmova, stavova i činjenica, koristeći vizuelni, zvučni/audio i digitalni materijal prilikom upotrebe jezika u obrazovanju, radu, slobodnom vremenu i svakodnevnom životu
- Koristi različite jezike na odgovarajući i efikasan način za komunikaciju, primjenom pravilnog i stvaralačkog usmenog i pisanog izražavanja kroz slušanje, govor, čitanje i pisanje prilikom tumačenja misli, osjećaja, činjenica i mišljenja, u odgovarajućem rasponu društvenog i kulturnog konteksta
- Koristi matematičku kompetenciju i osnovne kompetencije u prirodnim naukama i tehnologiji, primjenjujući matematički način razmišljanja i funkcionalno matematičko znanje i vještine u rješavanju problema u svakodnevnim situacijama, kao i znanja i metodologije kojima se objašnjava svijet prirode i promjene uzrokovane ljudskim aktivnostima, radi postavljanja pitanja i zaključivanja na temelju činjenica
- Koristi informaciono-komunikacione tehnologije na odgovoran i siguran način za učenje, rad i učestvovanje u ličnom i društvenom životu, za pronalaženje, procjenu, čuvanje, stvaranje, prikazivanje i razmjenu informacija, kao i za razvijanje saradničkih mreža putem interneta
- Upravlja sopstvenim učenjem i karijerom, uključujući efikasno upravljanje vremenom i informacijama kako u samostalnom učenju tako i pri učenju u grupi, na konstruktivan način, sagledavanjem sebe, svojih vještina, stavova i vrijednosti, suočavanjem sa stresovima uzrokovanim neprekidnim životnim promjenama, pritiscima i rizicima, kao i preuzimanjem odgovornosti za vođenje zdravog načina života

- Učestvuje u društvenom životu i radu, postupa kao odgovorni građanin i u potpunosti učestvuje u građanskom i društvenom životu, zasnovanom na razumijevanju socijalnih, ekonomskih, pravnih i političkih koncepata i struktura, kao i globalnog održivog razvoja
- Pretvori ideje u djelo, uključujući stvaralaštvo, inovativnost, spremnost na preuzimanje rizika i iskorištavanje prilika, kao i preduzimanje inicijative i sposobnosti da se saraduje u cilju planiranja i upravljanja projektima koji imaju kulturnu, društvenu ili finansijsku vrijednost
- Uoči značaj razumijevanja i poštovanja načina na koji se ideje kreativno izražavaju i prenose u različitim kulturama u obliku niza umjetničkih i drugih kulturoloških formi, razvijajući i izražavajući vlastite ideje i osjećaj pripadnosti ili uloge u društvu na različite načine i u različitim situacijama

## 2. NASTAVNI PLAN

R. BROJ	PREDMET / MODUL	BROJ ČASOVA PO OBLICIMA NASTAVE I KREDITNA VRIJEDNOST																	
		I RAZRED					II RAZRED					III RAZRED					UKUPNO		
		Σ	T	V	P	KV	Σ	T	V	P	KV	Σ	T	V	P	KV	Σ	KV	
<b>A. OPŠTEOBRAZOVNI MODUL</b>																			
1.	Crnogorski – srpski, bosanski, hrvatski jezik i književnost	108				6	108				5	99				5	315	16	
2.	Matematika	72				4	72				4	66				4	210	12	
3.	Engleski jezik	108				5	72				4	66				4	246	13	
4.	Fizičko vaspitanje	72				2	72				2	66				2	210	6	
5.	Informatika	72				4											72	4	
6.	Istorija	72				4											72	4	
7.	Biologija	72				4											72	4	
8.	Psihologija						72				4						72	4	
<b>UKUPNO: A. OPŠTEOBRAZOVNI MODUL</b>		<b>576</b>				<b>29</b>	<b>396</b>				<b>19</b>	<b>297</b>				<b>15</b>	<b>1269</b>	<b>63</b>	
<b>UDIO U UKUPNOM GOD. FONDU (%)</b>		<b>50,0</b>				<b>48,3</b>	<b>34,4</b>				<b>31,7</b>	<b>28,1</b>				<b>25,0</b>	<b>37,8</b>	<b>35,0</b>	
<b>B. STRUČNI MODULI</b>																			
1.	Strani jezik u ugostiteljstvu I	72	22	50		4											72	4	
2.	Pripremni i završni radovi u restoraterstvu	180	63	9	108	10											180	10	
3.	Uvod u restoraterstvo	72	72			4											72	4	
4.	Pripremni i završni radovi u restoranu*	252			252	13											252	13	
5.	Strani jezik u ugostiteljstvu II						72	24	48		4						72	4	
6.	Usluživanje hrane i pića						144	72		72	8						144	8	
7.	Točionica pića						72	36		36	4						72	4	
8.	Pripremanje napitaka od kafe						72	36		36	4						72	4	
9.	Usluživanje hrane i pića u restoranu*						396			396	21						396	21	
10.	Strani jezik u ugostiteljstvu III											66	20	46		4	66	4	
11.	Specijalni načini usluživanja hrane i pića											132	66		66	8	132	8	
12.	Pripremanje koktela I											66	33		33	4	66	4	
13.	Osnove kuvarstva											66	60	6		4	66	4	
14.	Preduzetništvo											66	33	33		4	66	4	
15.	Specijalni načini usluživanja hrane i pića u restoranu*											363			363	19	363	19	
<b>UKUPNO: B. STRUČNI MODULI</b>		<b>576</b>	<b>157</b>	<b>59</b>	<b>360</b>	<b>31</b>	<b>756</b>	<b>168</b>	<b>48</b>	<b>540</b>	<b>41</b>	<b>759</b>	<b>212</b>	<b>85</b>	<b>462</b>	<b>43</b>	<b>2091</b>	<b>115</b>	
<b>UDIO U UKUPNOM GOD. FONDU (%)</b>		<b>50,0</b>	<b>13,6</b>	<b>5,2</b>	<b>31,2</b>	<b>51,7</b>	<b>65,6</b>	<b>14,6</b>	<b>4,1</b>	<b>46,9</b>	<b>68,3</b>	<b>71,9</b>	<b>20,1</b>	<b>8,1</b>	<b>43,7</b>	<b>71,7</b>	<b>62,2</b>	<b>63,9</b>	
<b>C. ZAVRŠNI ISPIT</b>																			
<b>C. ZAVRŠNI ISPIT</b>																		2	2
<b>D. SLOBODNE AKTIVNOSTI</b>																			
<b>D. SLOBODNE AKTIVNOSTI</b>		MIN. 36 ČASOVA					MIN. 36 ČASOVA					MIN. 33 ČASA							
<b>E: PROFESIONALNA PRAKSA</b>																			
<b>E: PROFESIONALNA PRAKSA</b>		15 DANA					15 DANA										30 DANA		
<b>UKUPNO (A+B+C)</b>		<b>1152</b>			<b>360</b>	<b>60</b>	<b>1152</b>			<b>540</b>	<b>60</b>	<b>1056</b>			<b>462</b>	<b>60</b>	<b>3360</b>	<b>180</b>	
<b>UDIO U UKUPNOM GOD. FONDU (%)</b>		<b>100</b>			<b>31,2</b>	<b>100</b>	<b>100</b>			<b>46,9</b>	<b>100</b>	<b>100</b>			<b>43,7</b>	<b>100</b>	<b>100</b>	<b>100</b>	

T – Teorijska nastava

V – Vježbe

P – Praktično obrazovanje (Praktična nastava)

KV – Kreditna vrijednost

Σ – Suma (Godišnji fond časova)

**Napomene:**

- Nastavni plan sadrži ukupni godišnji fond časova, godišnji fond časova za svaki modul/predmet, kao i godišnji fond časova prema oblicima nastave (teorijska nastava, vježbe i praktična nastava). Škola sama raspoređuje sedmični broj časova u odnosu na godišnji. Preporučeni sedmični fond časova se dobija podjelom ukupnog broja časova modula sa brojem radnih nedjelja u toku školske godine. Sedmični fond časova za učenike koji imaju zaključen individualni ugovor o obrazovanju kod poslodavca iznosi do 36, u skladu sa Zakonom o stručnom obrazovanju.
- Praktično obrazovanje (praktična nastava) se realizuje u okviru stručnih modula, u školi i kod poslodavca. U zavisnosti od materijalnih uslova u školi i kod poslodavca, praktično obrazovanje (praktična nastava) se može i u cjelini realizovati kod poslodavca.
- Moduli koji su označeni sa (\*), realizuju se kod poslodavca. Izuzetno, ukoliko škola nije u mogućnosti da obezbijedi realizaciju modula kod poslodavca, može je organizovati u školskoj radionici. Za učenike koji imaju zaključen individualni ugovor o obrazovanju kod poslodavca, broj časova ovih modula se uvećava, za 108 u drugom razredu, odnosno 132 u trećem razredu, u skladu sa Zakonom o stručnom obrazovanju.
- U školama u kojima se nastava izvodi na jeziku pripadnika manjinskih naroda i drugih manjinskih nacionalnih zajednica, učenici imaju 34 časa nastave. Crnogorski jezik kao nematernji se u tom slučaju izučava sa po dva časa sedmično.

## **II POSEBNI DIO OBRAZOVNOG PROGRAMA**

### **3. MODULI**

---

#### **3.1. OPŠTEOBRAZOVNI MODUL**

##### **OBAVEZNI OPŠTEOBRAZOVNI PREDMETI:**

- 1. CRNOGORSKI – SRPSKI, BOSANSKI, HRVATSKI JEZIK I KNJIŽEVNOST**
- 2. MATEMATIKA**
- 3. ENGLESKI JEZIK**
- 4. FIZIČKO VASPITANJE**
- 5. INFORMATIKA**
- 6. ISTORIJA**
- 7. BIOLOGIJA**
- 8. PSIHOLOGIJA**

##### **Napomena:**

Programne opšteobrazovnih predmeta priprema Zavod za školstvo u skladu sa odgovarajućom metodologijom, donešenom od strane Nacionalnog savjeta za obrazovanje.



### 3.1. STRUČNI MODULI

#### 3.2.1. STRANI JEZIK U UGOSTITELJSTVU I

##### 1. Broj časova i kreditna vrijednost:

Razred	Oblici nastave			Ukupno	Kreditna vrijednost
	Teorijska nastava	Vježbe	Praktična nastava		
I	22	50		72	4

##### 2. Cilj modula:

- Upoznavanje sa osnovnim pojmovima iz oblasti ugostiteljstva. Osposobljavanje za upotrebu stranog jezika u okviru struke, na nivou A2.1, za čitanje, slušanje, pisanje vrlo jednostavnih stručnih tekstova iz oblasti ugostiteljstva, kao i za komunikaciju u svakodnevnim i situacijama iz profesionalnog života. Razvijanje kreativnosti, sistematičnosti, vještine prezentovanja timskog duha i motivacije za usavršavanje u struci.

##### 3. Ishodi učenja

###### Po završetku ovog modula učenik će biti sposoban da:

1. Koristi pojmove o restoranskom osoblju, restoranskom i barskom inventaru i rublju kroz aktivnosti čitanja, slušanja, govora i pisanja uz upotrebu odgovarajućih gramatičkih struktura
2. Koristi pojmove o gradskim institucijama, kulturno istorijskim spomenicima kroz aktivnosti čitanja, slušanja, govora i pisanja uz upotrebu odgovarajućih gramatičkih struktura
3. Koristi pojmove o slobodnom vremenu kroz aktivnosti čitanja, slušanja, govora i pisanja uz upotrebu odgovarajućih gramatičkih struktura
4. Koristi pojmove o namirnicama, napicima, vrstama, obrocima kroz aktivnosti čitanja, slušanja, govora i pisanja uz upotrebu odgovarajućih gramatičkih struktura

Ishod 1 - Učenik će biti sposoban da Koristi pojmove o restoranskom osoblju, restoranskom i barskom inventaru i rublju kroz aktivnosti čitanja, slušanja, govora i pisanja uz upotrebu odgovarajućih gramatičkih struktura	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Prepozna <b>profesije i profesionalne osobine</b> zaposlenih u restoranu kroz razumijevanje slušanog/pisanog teksta	<b>Profesije:</b> konobar, pomoćni konobar, šanker, šef restorana, upravnik restorana, šef reona i dr. <b>Profesionalne osobine:</b> ljubaznost, tačnost, urednost, komunikativnost, raspoloživost, odgovornost i dr.
2. Prepozna <b>profesionalne zadatke</b> zaposlenih u restoranu kroz razumijevanje slušanog/pisanog teksta	<b>Profesionalni zadaci:</b> serviranje/apserviranje stola, preporučivanje jela i pića gostima i dr.
3. Opiše zaduženja restoranskog osoblja kroz usmenu/pismenu produkciju	
4. Igra ulogu u dijalogu na <b>zadate situacije</b>	<b>Zadate situacije:</b> poslovni intervju
5. Prepozna <b>restoranski i barski inventar i restoransko rublje</b> kroz razumijevanje slušanog/pisanog teksta	<b>Restoranski i barski inventar:</b> sto, stolica, geridoni, čaše, tanjiri, pribor za jelo i dr. <b>Restoransko rublje:</b> stolnjak, nadstolnjak, salvete i dr.
6. Igra ulogu u dijalogu na <b>zadate situacije</b>	<b>Zadate situacije:</b> odgovor na zahtjev klijenta-zamjena stolnjaka, pepeljare, pribora za jelo i dr.
7. Navede važne <b>informacije</b> o restoranu, na osnovu <b>autentičnog dokumenta</b> , kroz usmenu/pisanu produkciju	<b>Informacije:</b> adresa, vrsta i kapacitet restorana, radno vrijeme, broj telefona, mail i dr. <b>Autentičan dokument:</b> flajer, vizit karta restorana i dr.
8. Igra ulogu u dijalogu na <b>zadate situacije</b>	<b>Zadate situacije:</b> informisanje putem telefona
9. Primijeni odgovarajuće <b>gramatičke strukture</b> u pisanoj i usmenoj komunikaciji	<b>Gramatičke strukture:</b> prezent odgovarajućih pravilnih i nepravilnih glagola, futur odgovarajućih pravilnih i nepravilnih glagola, modalni glagoli, nepravilna množina imenica, brojevi, prisvojni i pokazni pridjevi, relativne zamjenice i prisvojne zamjenice
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume 1, 2, i 5 . Za kriterijume 3, 4, 6, 7 i 8 i 9 potrebne su ispravno urađene vježbe sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Vrste restorana</li> <li>- Profesije u restoranu</li> </ul>	

<b>Ishod 1 - Učenik će biti sposoban da</b> <b>Koristi pojmove o restoranskom osoblju, restoranskom i barskom inventaru i rublju kroz aktivnosti čitanja, slušanja, govora i pisanja uz upotrebu odgovarajućih gramatičkih struktura</b>	
<b>Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja</b>	<b>Kontekst</b>
U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	(Pojašnjenje označenih pojmova)
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Zaduženja restoranskog osoblja</li> <li>- Restoranski i barski inventar i rublje</li> <li>- Gramatičke strukture: prezent odgovarajućih pravilnih i nepravilnih glagola, futur odgovarajućih pravilnih i nepravilnih glagola, modalni glagoli, nepravilna množina imenica, brojevi, prisvojni i pokazni pridjevi, relativne zamjenice i prisvojne zamjenice</li> </ul>	

Ishod 2 - Učenik će biti sposoban da Koristi pojmove o gradskim institucijama, kulturno istorijskim spomenicima kroz aktivnosti čitanja, slušanja, govora i pisanja uz upotrebu odgovarajućih gramatičkih struktura	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Prepozna <b>lokalitete</b> u gradu kroz razumijevanje pisanog/slušnog teksta	<b>Lokaliteti:</b> institucije grada, kulturno-istorijski spomenici, sakralni spomenici i dr.
2. Opiše lokalitete u gradu kroz usmenu/pismenu produkciju	
3. Navede <b>radno vrijeme</b> institucija i njihovu <b>poziciju</b> u gradu kroz usmenu/pisanu produkciju	<b>Radno vrijeme:</b> vrijeme otvaranja, vrijeme zatvaranja, radno vrijeme non-stop, neradni dani i dr. <b>Pozicija:</b> centar grada, blizu, daleko, preko puta, u sredini i dr.
4. Navede prevozna sredstva u gradu kroz usmenu/pisanu produkciju	
5. Igra ulogu u dijalogu na <b>zadate situacije</b>	<b>Zadate situacije:</b> razgovor o radnom vremenu institucija i lokaciji spomenika grada
6. Primijeni odgovarajuće <b>gramatičke strukture</b> u pisanoj i usmenoj komunikaciji	<b>Gramatičke strukture:</b> perfekat/imperfekat, imperativ, glagoli kretanja, prepozicije, prilozi za vrijeme i mjesto, pridjevi (rod i broj), komparacija pridjeva (komparativ, superlativ), brojevi i prilozi za mjesto
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume 1 i 4. Za kriterijume 2, 3, 5 i 6 potrebne su ispravno urađene vježbe sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Gradske institucije i kulturno istorijski spomenici</li> <li>- Prevozna sredstva</li> <li>- Vrijeme (sati)</li> <li>- Gramatičke strukture: perfekat/imperfekat, imperativ, glagoli kretanja, prepozicije, prilozi za vrijeme i mjesto, pridjevi (rod i broj), komparacija pridjeva (komparativ, superlativ), brojevi i prilozi za mjesto</li> </ul>	

Ishod 3 - Učenik će biti sposoban da Koristi pojmove o slobodnom vremenu kroz aktivnosti čitanja, slušanja, govora i pisanja uz upotrebu odgovarajućih gramatičkih struktura	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Prepozna vrste <b>slobodnih aktivnosti</b> kroz razumijevanje pisanog/slušanog teksta	<b>Slobodne aktivnosti:</b> izlasci, sportovi, mediji, književnost, muzika, gluma i dr.
2. Simulira komunikaciju na <b>zadatu situaciju</b>	<b>Zadata situacija:</b> razgovor o slobodnim aktivnostima i interesovanjima
3. Prepozna <b>rečenice i fraze vezane za izlazak</b> kroz usmenu/pisanu produkciju	<b>Rečenice i fraze vezane za izlazak:</b> prijedlog za izlazak, prihvatanje i odbijanje prijedloga za izlazak, razlog odbijanja i dr.
4. Igra ulogu u dijalogu koristeći fraze za <b>zadate situacije</b>	<b>Zadate situacije:</b> prijedlog za izlazak, prihvatanje i odbijanje prijedloga za izlazak, razlog za odbijanje, vrijeme, dan i mjesto
5. Opiše svoju <b>svakodnevnu rutinu</b> kroz usmenu/pisanu produkciju	<b>Svakodnevna rutina:</b> svakodnevne aktivnosti u privatnom i poslovnom životu
6. Opiše <b>mjesto stanovanja</b> kroz usmenu/pisanu produkciju	<b>Mjesto stanovanja:</b> stan, kuća i prostorije u kući i stanu, selo, grad, kvart i dr.
7. Primijeni odgovarajuće <b>gramatičke strukture</b> u pisanoj i usmenoj komunikaciji	<b>Gramatičke strukture :</b> prilozi za vrijeme, povratni glagoli u prezentu/perfektu/imperfektu, futur, modalni glagoli (ponavljanje), prilozi za mjesto, objekatske zamjenice za dativ i akuzativ, odrične zamjenice i uzročne rečenice
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume 1 i 3. Za kriterijume 2, 4, 5, 6 i 7 potrebne su ispravno urađene vježbe sa usmenim obrazloženjem	
Predložene teme	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Slobodno vrijeme i izlasci</li> <li>- Svakodnevne aktivnosti</li> <li>- Mjesto stanovanja</li> <li>- Gramatičke strukture: prilozi za vrijeme, povratni glagoli u prezentu/perfektu/imperfektu, futur, modalni glagoli (ponavljanje), prilozi za mjesto, objekatske zamjenice, odrične zamjenice i uzročne rečenice</li> </ul>	

<b>Ishod 4 - Učenik će biti sposoban da Koristi pojmove o prehranbenim namirnicama, napicima i obrocima kroz aktivnosti čitanja, slušanja, govora i pisanja uz upotrebu odgovarajućih gramatičkih struktura</b>	
<b>Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja</b> U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	<b>Kontekst</b> (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Prepozna <b>vrste i količinu namirnica</b> kroz razumijevanje pisanog/slušanog teksta	<b>Namirnice:</b> brašno, ulje, šećer, so, kafa, voće, povrće, mliječni proizvodi, meso, riba, začini i dr. <b>Količina:</b> mjerne jedinice, komad, parče, kriška, kesica, čaša, flaša i dr.
2. Simulira komunikaciju na <b>zadatu situaciju</b>	<b>Zadata situacija:</b> trebovanje namirnica
3. Prepozna <b>vrste napitaka</b> kroz razumijevanje pisanog/slušanog teksta	<b>Vrste napitaka:</b> topli, hladni, alkoholni, bezalkoholni, gazirani, mineralni, prirodni i dr.
4. Igra ulogu u dijalogu koristeći fraze za <b>zadate situacije</b>	<b>Zadata situacija:</b> simulacija narudžbe pića u restoranu
5. Prepozna <b>vrste i gangove obroka, vokabular potreban za opis jela</b> kroz razumijevanje pisanog/slušanog teksta	<b>Vrste obroka:</b> doručak, ručak, užina, večera, kasna večera <b>Gangovi obroka:</b> toplo/hladno predjelo, glavno jelo i prilozii, desert <b>Vokabular potreban za opis jela:</b> karakteristike jela
6. Opiše <b>karakteristike jela</b> kroz usmenu/pisanu produkciju	<b>Karakteristike jela:</b> način pripreme (kuvano, prženo, grilovano, dinstano i dr.), ukus (slano, slatko, gorko, kisjelo, ukusno, neukusno i dr.) i tekstura (mekano, tvrdo, tečno i dr.), temperatura (toplo, hladno, vrelo, mlako, ledeno i dr.), dekoracija na tanjiru (servirano uz, preliveno sa, posuto sa i dr.)
7. Igra ulogu u dijalogu koristeći fraze za <b>zadate situacije</b>	<b>Zadata situacija:</b> simulacija dijaloga u restoranu-preporučivanje predjela, glavnog jela, deserta, opis jela
8. Primijeni odgovarajuće <b>gramatičke strukture</b> u pisanoj i usmenoj komunikaciji	<b>Gramatičke strukture:</b> partitivni član, rječica <i>ne</i> , imenice na meki znak, odgovarajući pravilni i nepravilni glagoli u prezentu, glagol biti sa rječicom <i>ci</i> , različni glagolski oblici, opisni i pokazni pridjevi, uzročne rečenice i dass rečenice
<b>Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja</b>	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume 1, 3 i 5. Za kriterijume 2, 4, 6, 7 i 8 potrebne su ispravno urađene vježbe sa usmenim obrazloženjem	

<b>Ishod 4 - Učenik će biti sposoban da Koristi pojmove o prehrambenim namirnicama, napicima i obrocima kroz aktivnosti čitanja, slušanja, govora i pisanja uz upotrebu odgovarajućih gramatičkih struktura</b>	
<b>Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja</b> U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	<b>Kontekst</b> (Pojašnjenje označenih pojmova)
<b>Predložene teme</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Prehrambene namirnice</li> <li>- Napici</li> <li>- Obroci: vrste, djelovi i opis</li> <li>- Gramatičke strukture: partitivni član, rječica <i>ne</i>, imenice na meki znak, odgovarajući pravilni i nepravilni glagoli u prezentu, glagol biti sa rječicom <i>ci</i>, bezlični glagolski oblici, opisni i pokazni pridjevi, uzročne rečenice i <i>dass</i> rečenice</li> </ul>	

#### 4. Didaktičke preporuke za realizaciju modula

- Modul Strani jezik u ugostiteljstvu je tako koncipiran da upoznaje učenike sa osnovnim pojmovima iz oblasti ugostiteljstva i omogućava primjenu stečenih znanja u praksi. Preporučuje se komunikativna metoda i metoda aktivne nastave, tj. one koja upućuje na realizaciju zadatka.
- Preporučene didaktičke aktivnosti su sljedeće: rad u grupama, rad u paru, igranje uloga, simulacija situacije, učenje putem otkrića, analiza teksta, pretraživanje baze podataka, gostujući predavač na času (stručnjak za predmetnu temu), izrada Power Point prezentacije i panoa i dr.
- Preporučuje se formativno praćenje postignuća u učenju (bez ocjenjivanja) radi lakše evaluacije i samoevaluacije uz unaprijed postavljene ciljeve/ishode.
- Osim prethodnog u pravcu postavljanja kvalitetnog i trajno stečenog znanja, neophodno je ostvariti i korelaciju među različitim modulima. Korišćenje različitih izvora znanja: enciklopedija, stručne literature, interneta, imperativ su nastave.
- U radu sa darovitim učenicima treba zadavati zadatke koji podstiču na razmišljanje, zaključivanje i analizu problema. Nastavnik u okviru rada sa darovitim učenicima treba da obezbijedi i mentorski rad kako bi podstakao razvoj njihovih sposobnosti i njihovo interesovanje u cilju karijerne orijentacije.

#### 5. Okvirni spisak literature i drugih izvora

##### Didaktička literatura

##### za francuski jezik:

- Descotes-Genon, C.; Szilagyi, E., Service compris, PUG, Grenoble, 1995.
- Corbeau, S.; Dubois Ch.; Penfornis J-L Semichon L., Hôtellerie-Restaurant.com, Clé International, Paris, 2013.
- Laygues, A.; Coll, A., Le français en contexte : Tourisme, Maison des langues, Paris, 2014.
- Dussac, E., Bon voyage, Clé International, Paris, 2017.
- Jovanović, I.; Mandić-Abdić, E., Bienvenue au Monténégro, Centar za stručno obrazovanje, Podgorica, 2006.
- Vigner, G., Enseigner le français comme langue seconde, Clé International, Paris, 2001.
- Little, D.; Perclova R., Zajednički evropski okvir za žive jezike, Podgorica, 2003.
- Little, D.; Perclova R., Evropski jezički portfolio za nastavnike i mentore, Podgorica, 2003

##### za italijanski jezik:

- Praprotnik-Gomzi, S., Stokovna terminologija v italijanskem jeziku, Konzorcij višjih strokovnih šol za izvedbu projekta Impletum, Ljubljana, 2011.
- Balboni, P., Educazione bilingue, Perugia, Guerra Edizioni, Soleil, 1999.
- Balboni, P., Le sfide di Babele, Insegnare le lingue nelle società complesse, Torino, 2003.
- Quadro comune europeo di riferimento per le lingue: apprendimento, insegnamento, valutazione, La Nuova Italia, Oxford, Firenze, 2002.
- Dragicevich, P.; Sheward, T., Montenegro, Lonely Planet, Torino, 2021.
- Vedovelli, M., L'italiano degli stranieri, Storia, attualità e prospettive, Carocci, Roma, 2002.
- Little, D.; Perclova R., Zajednički evropski okvir za žive jezike, Podgorica, 2003.
- Little, D.; Perclova R., Evropski jezički portfolio za nastavnike i mentore, Podgorica, 2003.

##### za njemački jezik:

- Dahlhaus, B.; Fertigkeit H., Langenscheidt, München, 1994.
- Gemeinsamer europäischer Referenzrahmen für Sprachen: lernen, lehren, beurteilen, Langenscheidt, München, 2001.
- Ehlers S., Literarische Texte lesen lernen, Klett Edition Deutsch als Fremdsprache, München, 1992.
- Šekularac, B., Provjera znanja učenika kao sastavni dio nastavnog procesa, Strani jezik u nastavi, Nikšić, 1992.
- Šotra, T., Interkulturalni pristup: izazov u nastavi stranih jezika; Savremene tendencije u nastavi stranog jezika, Nikšić, 2001.

##### za ruski jezik:

- Щерба Л. В., Преподавание иностранных языков в средней школе, Общие вопросы методики,



- Москва, Высшая школа, 1974.
- Костомаров В. Г.; Митрофанова О. Д., Методическое руководство для преподавателей русского языка иностранцам, Москва, «Русский язык», 1977.
- Девић-Романова В., Руски језик, приручник за разговор, Београд, Завод за уџбенике, 1996.
- Кончаревић, К., Савремена настава руског језика (садржаји, организација, облици), Београд, 2004.
- Киршова, М.; Керкез, Д., Говорим по-руски и переводим -1, Подгорица, 2006.
- Киршова, М.; Керкез, Д., Говорим по-руски и переводим – 2, Подгорица, 2008.
- Наумовић, Г., Руски језик, стручни текстови, 1-4. Разред угоститељско-туристичке школе, Завод за уџбенике, Београд, 2003.
- Хавроница, С.А.; Харламова, Л.А.; Казнышкина, И.В., Практический курс русского языка для работников сервиса, «Русский язык» курсы, Москва, 2018.
- Piper, P.; Stojnić, M., Ruski jezik (izgovor, gramatika, konverzacija, vežbe), Zavet, Beograd, 2002.
- Little, D.; Perclova, R., Zajednički evropski okvir za žive jezike, Podgorica, 2003.
- Little, D.; Perclova, R., Evropski jezički portfolio za nastavnike i mentore, Podgorica, 2003.

### **Gramatike:**

#### **za francuski jezik:**

- Vicher, A., Grammaire progressive pour les adolescents, Clé International, Paris, 2002.
- Maheo-Le Coadic, M.; Reine M.; Poisson-Quinton S., Grammaire Expliquée du Français, Clé International, Paris, 2002.
- Gregoire, M., Grammaire Progressive du français, Clé International, Paris, 2003.

#### **za italijanski jezik:**

- Moderc, S., Gramatika italijanskog jezika, Udruženje nastavnika italijanskog jezika Srbije, Beograd, 2004.
- Dardano, M.; Trifone, P., Grammatica della lingua italiana, Zanichelli, Bologna, 1995.

#### **za ruski jezik:**

- Милинковић Љ., Практикум из граматике руског језика, Завод за уџбенике, Београд,, 2006.
- Маројевић Р., Граматика руског језика за средње школе, Завод за уџбенике, Београд, 2004.
- Ласкарева, Е.Р., Чистая грамматика, «Златоуст», Санкт Петербург, 2009.

#### **za njemački jezik:**

- Kars, J. und U. Häussermann unter Mitarbeit von Koller, G. und Gruber, S., Grundgrammatik Deutsch, Verlag Moriz Dieserweg – Verlag Sauerländer, 1988.

### **Rječnici:**

#### **za francuski jezik:**

- Dictionnaires le Robert, Le Petit Robert, dictionnaire de la langue française, Clé International, Paris, 2000.
- Jovanović, S. A. i saradnici, Savremeni francusko-srpskohrvatski rečnik sa gramatikom, Prosveta, Beograd, 1991.
- Jovanović, S. A. i saradnici, Savremeni srpskohrvatsko-francuski rečnik, Prosveta, Beograd, 1991.
- Putanec V., Francusko-hrvatski ili srpski rječnik, Školska knjiga, Zagreb, 1982.

#### **za italijanski jezik:**

- Deanović, J., Italijansko-hrvatski riječnik, Školska knjiga, Zagreb, 2002 .
- Deanović, J., Hrvatsko-italijanski riječnik, Školska knjiga, Zagreb, 2002.
- Zingarelli, N., Vocabolario della lingua italiana, Zanichelli, Bologna, 2020.
- Klajn, I., Italijansko-srpski rečnik, Nolit, Beograd, 2011.

#### **za ruski jezik:**

- Пипер, П.; Петковић М.; Радић-Дугоњић, М.; Војводић, Д., Руско-српски речник и Српско-руски речник, Завод за уџбенике, Београд, 2001.

**za njemački jezik:**

- Grujić, B.; Srdjević, I., Standardwörterbuch Serbisch-Deutsch/Deutsch-Serbisch - Standardni rječnik njemačko-srpski/srpsko-njemački, Obod Predag & Nenad, Beograd, 2004.

**Napomena:**

Nastavnik treba da koristi i preporuči učenicima udžbenike odobrene od strane nadležnog Savjeta, važeće propise iz stručne oblasti i relevantne internet stranice na kojima se nalaze korisne informacije.

**6. Prostorni i materijalni uslovi za izvođenje nastave**

Redni broj	Opis – alati, instrumenti i uređaji	Kom.
1.	Računar	1
2.	Projektor, projekciono platno/multimedijalna tabla	1
3.	Zvučnici	1
4.	CD-player	1

**7. Obavezni načini provjeravanja i ocjenjivanja ishoda učenja**

- Provjeravanje postignuća učenika sprovodi se u kontinuitetu radi praćenja učenika u dostizanju ishoda učenja
- Vrednovanje postignuća učenika odnosno dostizanja ishoda učenja vrši se u skladu sa kriterijumima za dostizanje svakog ishoda učenja posebno
- Kriterijumi ocjenjivanja za ocjene nedovoljan (1) do odličan (5), kao i udio pojedinih ishoda u konačnoj ocjeni, utvrđuju se na nivou aktiva
- Predviđeni načini provjere dostignutosti ishoda učenja definisani su za svaki ishod posebno
- Pisani zadatak – po jedan u polugodištu
- Zaključna ocjena na kraju klasifikacionog perioda izvodi se iz ocjena svih ishoda u tom klasifikacionom periodu
- Zaključna ocjena na kraju školske godine izvodi se na osnovu svih ocjena dobijenih u klasifikacionim periodima

**8. Uslovi za prohodnost i završetak modula**

- Pozitivna ocjena na kraju školske godine.

**9. Povezanost modula – korelacija**

- Pripremni i završni radovi u restoraterstvu
- Uvod u restoraterstvo
- Pripremni i završni radovi u restoranu
- Usluživanje hrane i pića
- Točionica pića
- Pripremanje napitaka od kafe
- Usluživanje hrane i pića u restoranu
- Specijalni načini usluživanja hrane i pića
- Pripremanje koktela I
- Osnove kuvarstva
- Preduzetništvo
- Specijalni načini usluživanja hrane i pića u restoranu

**Napomena:**

U cilju usaglašavanja sadržaja, dinamike realizacije i ishoda učenja, nastavnici su obavezni da zajedno vrše planiranje vaspitno-obrazovnog rada.

## 10. Ključne kompetencije koje se razvijaju ovim modulom

- Kompetencija pismenosti (upotreba stručne terminologije u usmenom i pisanom obliku kroz poznavanje vokabulara i funkcionalne gramatike; korišćenje različitih izvora znanja pretragom, prikupljanjem i obradom vizuelnih, audio/video i digitalnih informacija; poštovanje pravila i preporuka prilikom prezentovanja zadate teme; razvoj kritičkog mišljenja i konstruktivnog dijaloga i dr.)
- Kompetencija višejezičnosti (poznavanje vokabulara i funkcionalne gramatike različitih jezika na različitim nivoima i razvijanje svijesti o značaju verbalne interakcije; iniciranje, održavanje i zaključivanje razgovora kao i čitanje, razumijevanje i sastavljanje tekstova stručne/opšte tematike; uvažavanje kulturološke različitosti, interesovanje za različite jezike i međukulturnu komunikaciju i dr.)
- Matematička kompetencija i kompetencija u prirodnim naukama, tehnologiji i inženjerstvu (STEM) (razvijanje logičkog načina razmišljanja; korišćenje računara prilikom izrade prezentacija, slanja mejlova; radoznalost u vezi sa naučnim i tehnološkim napretkom važnim za pojedinca, porodicu, zajednicu i dr.)
- Digitalna kompetencija (upotreba informaciono-komunikacionih tehnologija radi pretrage, prikupljanja i upotrebe podataka, stručnih tekstova i video zapisa; upotreba softverskih alata za izradu prezentacija na zadatu temu; razvijanje svijesti o značaju elektronskog učenja kroz različite vidove online nastave i interakcije; korišćenje foruma i društvenih mreža, u cilju razmjene stručnih informacija, poštovanjem pravila bezbjednosti i etike prilikom korišćenja Interneta i dr.)
- Lična, socijalna i kompetencija učiti kako učiti (razvijanje tehnika samostalnog učenja, kao i učenja u timu kroz vršnjačku edukaciju i diskusiju, izradu domaćih zadataka, seminarskih radova i prezentacija na zadatu temu; razvijanje sposobnosti izražavanja sopstvenog mišljenja učešćem u konstruktivnoj diskusiji sa uvažavanjem drugačijih stavova; razvijanje tolerancije, kulture dijaloga i poštovanja tuđeg integriteta, u skladu sa etičkim pravilima; razvijanje tehnika istraživanja, sistematizovanja i vrednovanja informacija u cilju nadogradnje prethodno stečenih znanja, kao i otkrivanja novih; razvijanje sposobnosti učenja na sopstvenim greškama kroz samoprocjenu i samoevaluaciju i dr.)
- Građanska kompetencija (poznavanje savremenih i kritičko razumijevanje istorijskih događaja; angažovanje radi zajedničkog ili javnog interesa kroz različite društveno odgovorne aktivnosti kao i razvoj kritičkog argumentovanog mišljenja o temama od javnog interesa; poštovanje prava, jednakosti, slobode izražavanja i mišljenja kroz razgovor/ debate, diskusije i dr.)
- Preduzetnička kompetencija (razvijanje sposobnosti davanja inicijative i pravilnog određivanja prioriteta prilikom rješavanja problema; razvijanje kreativnosti, kao i vještina planiranja i upravljanja vremenom prilikom rješavanja različitih zadataka, samostalno ili u timu, kroz izradu i upravljanje projektima iz stručne ili društveno odgovorne oblasti; odvažnost i istrajnost u ostvarivanju ciljeva i dr.)
- Kompetencija kulturološke svijesti i izražavanja (razvijanje svijesti o značaju poznavanja i poštovanja lokalnih, nacionalnih, regionalnih, evropskih i globalnih kultura i načina izražavanja, uključujući predmetne jezike, baštinu, tradiciju i kulturne proizvode; predstavljanje ideja putem različitih kulturoloških formi kao što su pisani, štampani ili digitalni tekst, film, dizajn; spremnost na učešće u kulturnim iskustvima i dr.)

**3.2.2. PRIPREMNI I ZAVRŠNI RADOVI U RESTORATERSTVU****1. Broj časova i kreditna vrijednost:**

Razred	Oblici nastave			Ukupno	Kreditna vrijednost
	Teorijska nastava	Vježbe	Praktična nastava		
I	63	9	108	180	10

Praktična nastava: Odjeljenje se dijeli na grupe do 16 učenika.

**2. Cilj modula:**

- Upoznavanje sa pripremnim i završnim poslovima u ugostiteljskim objektima i standardima i normativima u ugostiteljstvu. Osposobljavanje za obavljanje pripremnih i završnih radova u ugostiteljskim objektima u skladu sa normativima i standardima u ugostiteljstvu. Razvijanje tačnosti, ažurnosti i odgovornosti u radu.

**3. Ishodi učenja****Po završetku ovog modula učenik će biti sposoban da:**

1. Izvrši ličnu pripremu za rad u skladu sa kodeksom i standardima lične higijene
2. Izvrši razvrstavanje, poliranje i formiranje potrebnog restoranskog i barskog inventara za obavljanje rada, u skladu sa higijenskim standardima
3. Izvrši pripremu opreme i namještaja za usluživanje hrane i pica, u skladu sa standardima u ugostiteljstvu
4. Izvrši prekrivanje stolova restoranskim rubljem i postavi stoni inventar i dekoracije, u skladu sa standardima u restoraterstvu
5. Izvrši pripreme radove u točionici pića i barskom pultu, u skladu sa standardima u ugostiteljstvu
6. Izvrši završne radove u sali za usluživanje, točionici pića i baru u skladu sa standardima u ugostiteljstvu

<b>Ishod 1 - Učenik će biti sposoban da izvrši ličnu pripremu za rad u skladu sa kodeksom i standardima lične higijene</b>	
<b>Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja</b>	<b>Kontekst</b>
U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	(Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni šta je kodeks kao skup načela i njegov značaj	
2. Objasni <b>elemente lične i radne higijene</b> i značaj u ugostiteljstvu	<b>Elementi lične i radne higijene:</b> higijena lica, ruku, tijela, radne uniforme, radnih površina i dr.
3. Objasni vrste i značaj <b>radnih uniformi</b> uslužnog osoblja	<b>Radne uniforme:</b> ženska, muška, svečana, točilac pića, barmen, sezonske uniforme i dr.
4. Demonstrira ličnu pripremu za rad, u skladu sa higijenskim standardima i procedurama	
<b>Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja</b>	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 3. Za kriterijum 4 potrebna je ispravno urađena praktična vježba sa usmenim obrazloženjem.	
<b>Predložene teme</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kodeksi u ugostiteljstvu</li> <li>- Lična i radna higijena</li> <li>- Standardi lične i radne higijene</li> </ul>	

<b>Ishod 2 - Učenik će biti sposoban da izvrši razvrstavanje, poliranje i formiranje potrebnog restoranskog i barskog inventara za obavljanje rada u skladu sa higijenskim standardima</b>	
<b>Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja</b>	<b>Kontekst</b>
U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	(Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni primjenu <b>restoranskog i barskog inventara</b>	<b>Restoranski i barski inventar:</b> staklo, porcelan, metalno posuđe, pribor za jelo, pomoćni inventar, šejkeri, barske čaše, mjerice, madleri, cjediljke i dr.
2. Objasni <b>kriterijume za razvrstavanje inventara</b>	<b>Kriterijumi za razvrstavanje inventara:</b> prema namjeni i prema materijalu od koga je izrađen
3. Poveže restoranski i barski inventar sa primjenom u restoranu i baru	
4. Objasni <b>higijenske standarde</b> koji se primjenjuju u ugostiteljstvu	<b>Higijenski standardi:</b> HACCP, ( <b>H</b> azard), Analiza ( <b>A</b> nalizis), Kritičnost ( <b>C</b> ritical), Kontrola ( <b>C</b> ontrol), Tačke rizičnosti ( <b>P</b> oint); ISO, Halal
5. Demonstrira pripremu inventara za usluživanje u restoranu i baru, na zadanom primjeru	
<b>Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja</b>	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume 1, 2 i 4. Za kriterijum 3 potrebno je ispravno urađena vježbe sa usmenim obrazloženjem. Za kriterijum 5 potrebna je ispravno urađena praktična vježba sa usmenim obrazloženjem.	
<b>Predložene teme</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Oprema i namještaj u ugostiteljstvu</li> <li>- Higijenski standardi u ugostiteljstvu</li> <li>- Pripremni radovi u restoranu i baru</li> </ul>	

Ishod 3 - Učenik će biti sposoban da Izvrši pripremu opreme i namještaja za usluživanje hrane i piće u skladu sa standardima u ugostiteljstvu	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni <b>vrste kolica</b> za usluživanje i njihovu namjenu	<b>Vrste kolica:</b> kolica za hranu i piće, kolica za flambiranje, tranširanje, poslastice, sireve i dr.
2. Objasni pripremu kolica za usluživanje i način održavanja	
3. Objasni vrste <b>stolova i stolica</b> u restoranu i njihovu namjenu	<b>Stolovi:</b> restoranski, servirni, pomoćni, banketski, barski i izložbeni <b>Stolice:</b> restoranske, banketske, barske, stolice za djecu i dr.
4. Napravi šemu rasporeda stolova, na zadanom primjeru	
5. Demonstrira pripremu kolica za usluživanje, na zadanom primjeru	
6. Demonstrira postavljanje stolova i stolica, na zadanom primjeru	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 3. Za kriterijum 4 potrebna je ispravno urađena vježba sa usmenim obrazloženjem. Za kriterijume 5 i 6 potrebne su ispravno urađene praktične vježbe sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Oprema i namještaj u ugostiteljstvu</li> <li>- Higijenski standardi u ugostiteljstvu</li> </ul>	

Ishod 4 - Učenik će biti sposoban da Izvrši prekrivanje stolova restoranskim rubljem i postavi stoni inventar i dekoracije u skladu sa standardima u restoraterstvu	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni podjelu <b>restoranskog rublja</b> u skladu sa vrstom obroka	<b>Restoransko rublje:</b> podstolnjaci, stolnjaci, nadstolnjaci, salвете, setovi za stolove i dr.
2. Objasni <b>načine postavljanja</b> stonog inventara u skladu sa vrstom obroka	<b>Načini postavljanja:</b> jednostavni, prošireni, svečani, specijalni, za doručak, za ručak, za večeru, za a la kart, za pansion i dr.
3. Objasni <b>redosljed postavljanja inventara</b> , na zadatom primjeru	<b>Redosljed postavljanja inventara:</b> rublje, mali stoni inventar, porculan, pribor za jelo, staklo i dr.
4. Demonstrira postavljanje servirnog stola, na zadatom primjeru	
5. Demonstrira postavljanje stola u sali za usluživanje, na zadatom primjeru	

#### Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja

U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 3. Za kriterijume 4 i 5 potrebne su ispravno urađene praktične vježbe sa usmenim obrazloženjem.

#### Predložene teme

- Inventar za usluživanje
- Pripremni radovi
- Lična i radna higijena
- Dekoracija
- Higijenski standardi u ugostiteljstvu



<b>Ishod 5 - Učenik će biti sposoban da izvrši pripremne radove u točionici pića i barskom pultu u skladu sa standardima u ugostiteljstvu</b>	
<b>Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja</b> U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	<b>Kontekst</b> (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni princip rada <b>uređaja, aparata i opreme</b> u restoranu, točionici pića i baru	<b>Uređaji:</b> topli sto, ledomat, toster, grijači za jelo i dr. <b>Oprema:</b> specijalna kolica za usluživanje, ormari, barski pultovi i dr. <b>Aparati:</b> kafemat, rashladni uređaji, aparat za točenje piva, ledomati, aparati za cijeđenje sokova, blenderi i dr.
2. Objasni bezbjedan pristup i upotrebu uređaja, aparata i opreme	
3. Objasni <b>elemente barskog pulta</b> i njihovu namjenu	<b>Elementi barskog pulta:</b> radna ploča, ploča za izdavanje, sudopera, otkapljivač, rashladne biksne, retro pult, izložbena vitrina i dr.
4. Objasni izradu dekoracija i odabir odgovarajućih <b>namirnica i pribora</b> za izradu dekoracija	<b>Namirnice:</b> voće, povrće, začini i dr. <b>Pribor:</b> nož za dekoraciju, makaze, kalupi dr.
5. Objasni ulogu, značaj i <b>način pripreme</b> priručnog magacina	<b>Način pripreme:</b> higijenska priprema stalaža i fioka, pravilno odlaganje inventara, namirnica i materijala i dr.
6. Demonstrira bezbjedan pristup i upotrebu uređaja, aparata i opreme u restoranu, točionici pića i baru, na zadatom primjeru	
7. Demonstrira pripremu barskog pulta i izložbene vitrine za rad, na zadatom primjeru	
8. Demonstrira izradu dekoracija za različite vrste mješavina, od različitih namirnica i materijala, različitim tehnikama, na zadatom primjeru	
9. Demonstrira pripremu priručnog magacina za rad, na zadatom primjeru	
<b>Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja</b>	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 5. Za kriterijume od 6 do 9 potrebne su ispravno urađene praktične vježbe sa usmenim obrazloženjem.	
<b>Predložene teme</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Oprema i namještaj u ugostiteljstvu</li> <li>- Uređaji i oprema u baru</li> </ul>	

<b>Ishod 5 - Učenik će biti sposoban da Izvrši pripremne radove u točionici pića i barskom pultu u skladu sa standardima u ugostiteljstvu</b>	
<b>Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja</b>	<b>Kontekst</b>
U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	(Pojašnjenje označenih pojmova)
<ul style="list-style-type: none"><li>- Lična i radna higijena</li><li>- Dekoracija</li><li>- Higijenski standardi u ugostiteljstvu</li><li>- Lična i radna higijena</li><li>- Higijenski standardi u ugostiteljstvu</li></ul>	

Ishod 6 - Učenik će biti sposoban da Izvrši završne radove u sali za usluživanje, točionici pića i baru u skladu sa standardima u ugostiteljstvu	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni značaj i postupak apserviranja upotrijebljenog i neupotrijebljenog inventara u restoranu i baru	
2. Objasni <b>završne radova u sali za usluživanje i konobarskoj pripremnici</b>	<b>Završni radovi u sali za usluživanje:</b> apserviranje upotrijebljenog i neupotrijebljenog inventara i dr. <b>Završni radovi u konobarskoj pripremnici:</b> brisanje, poliranje i odlaganje i inventara za usluživanje dr.
3. Objasni <b>završne radove u točionici pića</b>	<b>Završni radovi u točionici pića:</b> pranje, brisanje, poliranje i odlaganje inventara točionice pića; čišćenje i isključivanje uređaja i aparata u točionici pića i dr.
4. Objasni <b>završne radove u baru</b>	<b>Završni radovi u baru:</b> pranje, brisanje, poliranje i odlaganje barskog inventara; čišćenje i isključivanje uređaja i aparata; čišćenje radnih površina dr.
5. Demonstrira apserviranje različitim tehnikama na adekvatan način, na zadanom primjeru	
6. Demonstrira postupak završnih radova u sali za usluživanje i konobarskoj pripremnici, na zadanom primjeru	
7. Demonstrira postupak završnih radova u točionici pica, na zadanom primjeru	
8. Demonstrira postupak završnih radova u baru, na zadanom primjeru	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 4. Za kriterijume od 5 do 8 potrebne su ispravno urađene praktične vježbe sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tehnike apserviranja</li> <li>- Sredstva za čišćenje</li> <li>- Sortiranje i odlaganje upotrijebljenog i neupotrijebljenog inventara</li> <li>- Higijenski standardi</li> <li>- Lična i radna higijena</li> </ul>	

#### 4. Didaktičke preporuke za realizaciju modula

- Modul Pripremni i završni radovi u restoraterstvu je tako koncipiran da učenicima omogućava sticanje znanja i vještina iz ove oblasti kroz časove teorijske i praktične nastave. Teorijski dio nastave treba realizovati sa cijelim odjeljenjem. Učenike treba usmjeriti na aktivno učenje, samostalno pronalaženje, sistematizovanje i korišćenje informacija iz različitih izvora na zadatu temu i motivisati ih na timski rad. Nastava treba da bude aktivna, sa uključivanjem svih učenika.
- Praktični dio nastave treba realizovati u školskom kabinetu i restoranu koji su opremljeni preporučenim materijalnim uslovima. Učenike treba podijeliti u grupe i realizovati praktične vježbe individualno, u parovima ili manjim grupama, ali tako da svaki učenik samostalno uradi praktičnu vježbu i dobije traženi rezultat. Preporučuje se da se prilikom osmišljavanja problemskih zadataka obuhvati nastavni sadržaj stručnih modula, kako bi se kod učenika razvila sposobnost povezivanja teorijskog i praktičnog znanja sa strukom. Posebno obratiti pažnju da se zadaci rješavaju od najjednostavnijih ka onim koji zahtijevaju sintezu i analizu usvojenih znanja. Za razumijevanje problematike koja se izučava u ovom modulu, osim rada u školskom kabinetu neophodne su posjete restoranima. Neophodno je usmjeriti učenike na pravilno korišćenje odgovarajućih alata, uređaja i opreme i njihovo održavanje. Časove praktične nastave izvoditi uz korišćenje radne uniforme i sredstava zaštite na radu. Nastojati da se kod učenika razvije osećaj za prosuđivanje da li su zadate vježbe ispravno odrađene u skladu sa odgovarajućim tehničkim propisima, koje treba staviti na raspolaganje učenicima. Za kriterijume u kojima učenik vrši provjeru kvaliteta izvedenih aktivnosti u cilju otklanjanja nedostataka u izvođenju preporučuje se prezentovanje učeniku pogrešno izvedenih aktivnosti uz obrazloženje sa ciljem otklanjanja istih.
- Za kvalitetniju realizaciju modula, nastavnik treba pored preporučene stručne literature koristiti i tehničku dokumentaciju, kataloge proizvođača opreme, odgovarajuće tehničke propise i zakonsku regulativu. Radi veće zainteresovanosti učenika i boljeg razumijevanja, prilikom izlaganja problematike treba koristiti pokazna sredstva za demonstriranje gdje je to moguće, internet prezentacije u cilju boljeg razumijevanja teorijske nastave, grafičke ilustracije, skice, fotografije, video prikaze iz prakse, kao i podsticati učenike na istraživački rad. Problemska nastava treba da zauzme značajno mjesto u realizaciji ovog modula kako bi se teorijska nastava što bolje povezala sa praktičnim primjerima.
- U cilju podsticanja darovitih učenika, nastavnik može da koristi viši taksonomski nivo u odnosu na preporučeni, kao i proširene ishode učenja, usmjeravajući darovite učenike na zaključivanje, razvijanje sposobnosti analize i sinteze, kreativnosti i pozitivnog odnosa prema oblastima koje ih interesuju. Nastavnik treba da podstakne učenike na razvoj njihovih sposobnosti i interesovanja u cilju pravilne karijerne orijentacije.

#### 5. Okvirni spisak literature i drugih izvora

- Lončar M.; Lončar N., Restoraterstvo za prvi razred ugostiteljsko-turističkih škola, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva Podgorica, 2018.
- Lončar M.; Lončar N., Restoraterstvo za drugi razred ugostiteljsko-turističkih škola, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva Podgorica, 2018.
- Divanović S.; Nićetin S., Usluživanje sa praktičnom obukom, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva Beograd, 2004.
- Milićević R., Praktična nastava sa tehnologijom zanimanja, Centar za stručno obrazovanje, Podgorica, 2008.

#### Napomena:

Nastavnik treba da koristi i preporuči učenicima udžbenike odobrene od strane nadležnog Savjeta, važeće propise iz stručne oblasti i relevantne internet stranice na kojima se nalaze korisne informacije.

#### 6. Prostorni i materijalni uslovi za izvođenje nastave

Redni broj	Opis – alati, instrumenti i uređaji	Kom.
1.	Računar	1
2.	Projektor, projekciono platno/multimedijalna tabla	1

Redni broj	Opis – alati, instrumenti i uređaji	Kom.
3.	Zvučnici	1
4.	Oprema i namještaj u kabinetu restoraterstva	1

### 7. Obavezni načini provjeravanja i ocjenjivanja ishoda učenja

- Provjeravanje postignuća učenika sprovodi se u kontinuitetu radi praćenja učenika u dostizanju ishoda učenja.
- Vrednovanje postignuća učenika odnosno dostizanja ishoda učenja vrši se u skladu sa kriterijumima za dostizanje svakog ishoda učenja posebno.
- Kriterijumi ocjenjivanja za ocjene nedovoljan (1) do odličan (5), kao i udio pojedinih ishoda u konačnoj ocjeni, utvrđuju se na nivou aktiva.
- Predviđeni načini provjere dostignutosti ishoda učenja definisani su za svaki ishod posebno.
- Zaključna ocjena na kraju klasifikacionog perioda izvodi se iz ocjena svih ishoda u tom klasifikacionom periodu.
- Zaključna ocjena na kraju školske godine izvodi se na osnovu svih ocjena dobijenih u klasifikacionim periodima
- Zaključna ocjena na kraju školske godine izvodi se na osnovu svih ocjena dobijenih u klasifikacionim periodima.

### 8. Uslovi za prohodnost i završetak modula

- Pozitivna ocjena na kraju školske godine.

### 9. Povezanost modula – korelacija

- Strani jezik u ugostiteljstvu I
- Uvod u restoraterstvo
- Pripremni i završni radovi u restoranu
- Strani jezik u ugostiteljstvu II
- Usluživanje hrane i pića
- Točionica pića
- Pripremanje napitaka od kafe
- Usluživanje hrane i pića u restoranu
- Strani jezik u ugostiteljstvu III
- Specijalni načini usluživanja hrane i pića
- Pripremanje koktela I
- Osnove kuvarstva
- Preduzetništvo
- Specijalni načini usluživanja u restoranu

### Napomena:

U cilju usaglašavanja sadržaja, dinamike realizacije i ishoda učenja, nastavnici su obavezni da zajedno vrše planiranje vaspitno-obrazovnog rada.

### 10. Ključne kompetencije koje se razvijaju ovim modulom

- Kompetencija pismenosti (upotreba stručne terminologije u usmenom i pisanom obliku pravilnim formulisanjem pojmova, činjenica i zakona iz oblasti pripremnih i završnih radova u restoraterstvu, izražavanjem argumenata i kritičkog mišljenja na uvjerljiv način primjeren kontekstu; korišćenje različitih izvora znanja pretragom, prikupljanjem i obradom vizuelnih, audio/video i digitalnih informacija; poštovanje pravila i preporuka prilikom prezentovanja zadate teme i dr.)
- Kompetencija višejezičnosti (razumijevanje stručne terminologije iz ugostiteljstva i istraživanja različitih stručnih tekstova na Internetu; korišćenje literature i različitih informacija iz oblasti ugostiteljstva na stranom jeziku i dr.)
- Matematička kompetencija i kompetencija u prirodnim naukama, tehnologiji i inženjerstvu (STEM) (razvijanje logičkog načina razmišljanja, osnovnih matematičkih principa i donošenja zaključaka prilikom analize karakteristika različitih vrsta materijala, uređaja, alata i opreme; korišćenje formula, grafikona i šema prilikom praćenja proizvodnog tehnološkog procesa u ugostiteljstvu; razvijanje sposobnosti prostornog snalaženja

- prilikom izvođenja radnih aktivnosti; razvijanje sposobnosti rukovanja alatom, uređajima i priborom za ručno, mašinsku i termičku obradu namirnica (sirovina) i dr.)
- Digitalna kompetencija (korišćenje informaciono-komunikacionih tehnologija radi pretrage, prikupljanja i upotrebe podataka iz oblasti ugostiteljstva, prepoznavanjem relevantnih stručnih tekstova i video zapisa; upotreba softverskih alata za izradu prezentacija na zadatu temu; razvijanje svijesti o značaju elektronskog učenja kroz različite vidove online nastave i interakcije; korišćenje foruma i društvenih mreža, u cilju razmjene stručnih informacija, poštovanjem pravila bezbjednosti i etike prilikom korišćenja Interneta i dr.)
  - Lična, socijalna i kompetencija učiti kako učiti (razvijanje tehnika samostalnog učenja, kao i učenja u timu kroz vršnjačku edukaciju i diskusiju, izradu domaćih zadataka, prezentacija na zadatu temu; razvijanje sposobnosti izražavanja sopstvenog mišljenja učešćem u konstruktivnoj diskusiji sa uvažavanjem drugačijih stavova; razvijanje tolerancije, kulture dijaloga i poštovanja tuđeg integriteta, u skladu sa etičkim pravilima; razvijanje tehnika istraživanja, sistematizovanja i vrednovanja informacija u cilju nadogradnje prethodno stečenih znanja, kao i otkrivanja novih; razvijanje sposobnosti učenja na sopstvenim greškama kroz samoprocjenu i samevaluaciju; razvijanje svijesti o značaju vođenja zdravog života i dr.)
  - Građanska kompetencija (angažovanje u zajedničkom ili javnom interesu kroz različite društveno odgovorne aktivnosti; poštovanje prava, jednakosti, slobode izražavanja i mišljenja kroz debate, diskusije i podjelu na grupe; razvijanje svijesti o značaju savremenih događaja, kao i njihovu povezanost sa istorijskim; razvijanje svijesti o značaju održivog razvoja i odgovornog ponašanja prema prirodi i životnoj sredini, racionalnom primjenom odgovarajućih materijala u radu, pravilnim odlaganjem otpada nakon izvedenih praktičnih zadataka; poštovanje pravila bezbjednosti i zaštite na radu prilikom izvođenja praktičnih vježbi i dr.)
  - Preduzetnička kompetencija (razvijanje sposobnosti davanja inicijative i pravilnog određivanja prioriteta prilikom rješavanja problema; razvijanje kreativnosti, kao i vještina planiranja i upravljanja vremenom prilikom rješavanja različitih zadataka, samostalno ili u timu, kroz izradu i upravljanje projektima iz stručne ili društveno odgovorne oblasti; planiranje i organizacija resursa i materijala za izvođenje praktičnih zadataka i dr.)
  - Kompetencija kulturološke svijesti i izražavanja (razvijanje svijesti o značaju poznavanja i poštovanja lokalnih, nacionalnih, regionalnih, evropskih i globalnih kultura kroz povezivanje sa primjerima iz oblasti ugostiteljstva; predstavljanje ideja putem različitih kulturoloških formi kao što su pisani, štampani ili digitalni tekst, film, dizajn i dr.)

### 3.2.3. UVOD U RESTORATERSTVO

#### 1. Broj časova i kreditna vrijednost:

Razred	Oblici nastave			Ukupno	Kreditna vrijednost
	Teorijska nastava	Vježbe	Praktična nastava		
I	72			72	4

#### 2. Cilj modula:

- Upoznavanje sa pojmom i podjelom ugostiteljstva i uticajem na razvoj turizma, specifičnostima ugostiteljskih objekata za smještaj, hranu i piće, pravilima lijepog ponašanja – bontona, organizacijom rada i načinima usluživanja i kategorizacijom ugostiteljskih objekata. Razvijanje tačnosti, ažurnosti i odgovornosti u radu, kreativnosti, timskog duha i motivacije za usavršavanjem u struci.

#### 3. Ishodi učenja

##### Po završetku ovog modula učenik će biti sposoban da:

1. Identifikuje podjelu ugostiteljstva i uticaj na razvoj turizma
2. Uoči specifičnosti ugostiteljskih objekata za smještaj
3. Identifikuje specifičnosti ugostiteljskih objekata za hranu i piće
4. Identifikuje specifičnosti pravila lijepog ponašanja – bontona u ugostiteljskim objektima za hranu i piće
5. Identifikuje specifičnosti organizacije rada i načina usluživanja u ugostiteljskim objektima za hranu i piće
6. Identifikuje specifičnosti kategorizacije ugostiteljskih objekata

Ishod 1 - Učenik će biti sposoban da Identifikuje podjelu ugostiteljstva i uticaj na razvoj turizma	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni nastanak i razvoj ugostiteljstva od prvobitne zajednice do savremenog doba	
2. Objasni podjelu ugostiteljstva na hotelijerstvo i restoraterstvo i njihovu povezanost	
3. Objasni uticaj razvoja ugostiteljstva na druge privredne djelatnosti	
4. Objasni uzajamni uticaj razvoja ugostiteljstva i razvoja turizma	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 4.	
Predložene teme	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Značaj i uloga ugostiteljstva</li> <li>- Osnovna podjela ugostiteljstva</li> <li>- Razvojni put ugostiteljstva</li> </ul>	



Ishod 2 - Učenik će biti sposoban da Uoči specifičnosti ugostiteljskih objekata za smještaj	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni <b>podjelu ugostiteljskih objekata za smještaj</b>	<b>Podjela ugostiteljskih objekata za smještaj:</b> osnovni (hoteli, moteli, pansioni, turistička naselja, kampovi i dr.) i komplementarni (apartmani, sobe za izdavanje, kuća za izdavanje, etno sela i dr.)
2. Objasni <b>podjelu hotela</b>	<b>Podjela hotela:</b> hotel & resort, wild beauty resort, hotel, mali hotel, botique hotel, garni hotel, apart hotel, condo hotel, hostel i dr.
3. Navede karakteristike motela, pansiona i turističkih naselja	
4. Navede karakteristike kampova, apartmana i etno sela	
5. Objasni funkcionalnu povezanost <b>hotelskih odjeljenja</b>	<b>Hotelska odjeljenja:</b> prijemna, uslužna, proizvodna smještajna, skladišna, tehnička, sanitarna, komercijalna i dr.
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 5.	
Predložene teme	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ugostiteljski objekti za smještaj</li> <li>- Hoteli</li> <li>- Hotelska odjeljenja</li> </ul>	

Ishod 3 - Učenik će biti sposoban da Identifikuje specifičnosti ugostiteljskih objekata za hranu i piće	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja	Kontekst
U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	(Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni podjelu <b>ugostiteljskih objekata za hranu i piće</b>	<b>Ugostiteljski objekti za hranu i piće:</b> restoran, bar, kafana, bife, gostionica, picerija, pivnica i dr.
2. Objasni <b>podjelu restorana</b>	<b>Podjela restorana:</b> klasični, specijalizovani, ekspres, kafe restoran i dr.
3. Objasni funkcionalnu povezanost <b>restoranskih odjeljenja</b>	<b>Restoranska odjeljenja:</b> prijemna, uslužna, proizvodna, sanitarna, skladišna, tehnička i dr.
4. Objasni <b>podjelu</b> i karakteristike kafana	<b>Podjela kafana:</b> bečka i pariska
5. Opiše karakteristike bifea, barova, picerija i pivnica	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 5.	
Predložene teme	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ugostiteljski objekti za hranu i piće</li> <li>- Restorani</li> <li>- Restoranska odjeljenja</li> </ul>	

Ishod 4 - Učenik će biti sposoban da Identifikuje specifičnosti pravila lijepog ponašanja – bontona u ugostiteljskim objektima za hranu i piće	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni pravila i značaj lijepog ponašanja - <b>bontona u ugostiteljstvu</b>	<b>Bonton u ugostiteljstvu:</b> pravila pri predstavljanju, upoznavanju i pozdravljanju, kultura govora, ponašanje na radnom mjestu, davanje prvenstva pri usluživanju, izbora garderobe u različitim prilikama, pravila lijepog ponašanja u restoranu, pravilima ponašanja na svečanim prijemima i dr.
2. Objasni pravila pri predstavljanju, upoznavanju i pozdravljanju	
3. Objasni <b>pravila lijepog ponašanja u restoranu</b>	<b>Pravila lijepog ponašanja u restoranu:</b> prilikom ulaska u restoran, sjedanja za sto, posluživanja za stolom, služenja jela i pića, konzumiranja određenog jela, držanja čaše u ruci i dr.
4. Objasni <b>pravila ponašanja na svečanim prijemima</b>	<b>Pravila ponašanja na svečanim prijemima:</b> pravilo prijema zvanica na svečanom prijemu, protokolarni smještaj gostiju i posluživanje i dr.
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 4.	
Predložene teme	
- Bonton u ugostiteljstvu	

Ishod 5 - Učenik će biti sposoban da Identifikuje specifičnosti organizacije rada i načina usluživanja u ugostiteljskim objektima za hranu i piće	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni <b>strukturu uslužnog osoblja</b>	<b>Struktura uslužnog osoblja:</b> upravnik, šef restorana, šef sale, šef rejonu, pomoćnik šefa rejonu, učenik, somelijer, konobar-tranšer, barmen, konobar na spratu i dr.
2. Objasni osobine i dužnosti konobara	
3. Opiše značaj i strukturu radne uniforme uslužnog osoblja	
4. Objasni značaj i podjelu <b>organizacionih sistema rada</b> u ugostiteljskim objektima za hranu i piće	<b>Organizacioni sistemi rada:</b> revirni, rejonski, ober sistem i dr.
5. Objasni revirni, rejonski i ober sistem organizacije rada	
6. Objasni brigadni, anglo-američki i francuski sistem organizacije rada	
7. Objasni karakteristike pansionskog i a la carte sistema poslovanja	
8. Objasni <b>načine usluživanja</b>	<b>Načini usluživanja:</b> bečki, francuski, engleski, ruski, anglo-saksonski i dr.

#### Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja

U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 8.

#### Predložene teme

- Uslužno osoblje
- Radna uniforma
- Organizacioni sistemi rada
- Načini usluživanja

Ishod 6 - Učenik će biti sposoban da Identifikuje specifičnosti kategorizacije ugostiteljskih objekata	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Opiše značaj kategorizacije ugostiteljskih objekata	
2. Objasni <b>obavezne elemente</b> za kategorizaciju ugostiteljskih objekata za ishranu i točenje pića	<b>Obavezni elementi:</b> opremljenost objekta - eksterijer, oprema, kvalitet usluga i dr.
3. Objasni <b>izborne elemente</b> za kategorizaciju ugostiteljskih objekata za ishranu i točenje pića	<b>Izborni elementi:</b> položaj objekta, izgled objekta, zaštita životne sredine, prostor za slobodno vrijeme i dr.
4. Objasni kategorizaciju klasifikaciju i kategorizaciju ugostiteljskih objekata za hranu i piće u Crnoj Gori	
5. Opiše značaj i kriterijume za međunarodnu kategorizaciju restorana – <b>Michelin vodič</b>	<b>Michelin vodič:</b> jedna zvjezdica, dvije zvjezdice i tri zvjezdice
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 5.	
Predložene teme	
- Kategorizacija ugostiteljskih objekata	

#### 4. Didaktičke preporuke za realizaciju modula

- Modul Uvod u restoraterstvo je tako koncipiran da učenicima omogućava sticanje znanja iz ove oblasti kroz časove teorijske nastave. Teorijski dio nastave treba realizovati sa cijelim odjeljenjem. Učenike treba usmjeriti na aktivno učenje, samostalno pronalaženje, sistematizovanje i korišćenje informacija iz različitih izvora na zadatu temu i motivisati ih na timski rad. Nastava treba da bude aktivna, sa uključivanjem svih učenika.
- Za kvalitetniju realizaciju modula, nastavnik treba pored preporučene stručne literature koristiti i tehničku dokumentaciju, kataloge proizvođača opreme, odgovarajuće tehničke propise i zakonsku regulativu. Radi veće zainteresovanosti učenika i boljeg razumijevanja, prilikom izlaganja problematike treba koristiti pokazna sredstva za demonstriranje gdje je to moguće, internet prezentacije u cilju boljeg razumijevanja teorijske nastave, grafičke ilustracije, skice, fotografije, video prikaze iz prakse, kao i podsticati učenike na istraživački rad. Problemska nastava treba da zauzme značajno mjesto u realizaciji ovog modula kako bi se teorijska nastava što bolje povezala sa praktičnim primjerima.
- U cilju podsticanja darovitih učenika, nastavnik može da koristi viši taksonomski nivo u odnosu na preporučeni, kao i proširene ishode učenja, usmjeravajući darovite učenike na zaključivanje, razvijanje sposobnosti analize i sinteze, kreativnosti i pozitivnog odnosa prema oblastima koje ih interesuju. Nastavnik treba da podstakne učenike na razvoj njihovih sposobnosti i interesovanja u cilju pravilne karijerne orijentacije.

#### 5. Okvirni spisak literature i drugih izvora

- Divanović S.; Nićetin S., Usluživanje sa praktičnom obukom, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Beograd, 2004.
- Lončar M., Restoraterstvo, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Beograd, 2001.
- Milićević R., Praktična nastava sa tehnologijom zanimanja, Centar za stručno obrazovanje, 2008.
- Milićević R., Ugostiteljsko poslovanje, Centar za stručno obrazovanje, Podgorica, 2007.

#### Napomena:

Nastavnik treba da koristi i preporuči učenicima udžbenike odobrene od strane nadležnog Savjeta, važeće propise iz stručne oblasti i relevantne internet stranice na kojima se nalaze korisne informacije.

#### 6. Prostorni i materijalni uslovi za izvođenje nastave

Redni broj	Opis – alati, instrumenti i uređaji	Kom.
1.	Računar	1
2.	Projektor, projekciono platno/multimedijalna tabla	1
3.	Zvučnici	1

#### 7. Obavezni načini provjeravanja i ocjenjivanja ishoda učenja

- Provjeravanje postignuća učenika sprovodi se u kontinuitetu radi praćenja učenika u dostizanju ishoda učenja.
- Vrednovanje postignuća učenika odnosno dostizanja ishoda učenja vrši se u skladu sa kriterijumima za dostizanje svakog ishoda učenja posebno.
- Kriterijumi ocjenjivanja za ocjene nedovoljan (1) do odličan (5), kao i udio pojedinih ishoda u konačnoj ocjeni, utvrđuju se na nivou aktiva.
- Predviđeni načini provjere dostignutosti ishoda učenja definisani su za svaki ishod posebno.
- Zaključna ocjena na kraju klasifikacionog perioda izvodi se iz ocjena svih ishoda u tom klasifikacionom periodu.
- Zaključna ocjena na kraju školske godine izvodi se na osnovu svih ocjena dobijenih u klasifikacionim periodima
- Zaključna ocjena na kraju školske godine izvodi se na osnovu svih ocjena dobijenih u klasifikacionim periodima.

#### 8. Uslovi za prohodnost i završetak modula

- Pozitivna ocjena na kraju školske godine.

#### 9. Povezanost modula – korelacija

- Strani jezik u ugostiteljstvu I

- Pripremni i završni radovi u restoraterstvu
- Pripremni i završni radovi u restoranu
- Strani jezik u ugostiteljstvu II
- Usluživanje hrane i pića
- Točionica pića
- Pripremanje napitaka od kafe
- Usluživanje hrane i pića u restoranu
- Strani jezik u ugostiteljstvu III
- Specijalni načini usluživanja hrane i pića
- Pripremanje koktela I
- Osnove kuvarstva
- Preduzetništvo
- Specijalni načini usluživanja u restoranu

#### **Napomena:**

U cilju usaglašavanja sadržaja, dinamike realizacije i ishoda učenja, nastavnici su obavezni da zajedno vrše planiranje vaspitno-obrazovnog rada.

#### **10. Ključne kompetencije koje se razvijaju ovim modulom**

- Kompetencija pismenosti (upotreba stručne terminologije u usmenom i pisanom obliku pravilnim formulisanjem pojmova, činjenica i zakona iz uvoda u restoraterstvu, izražavanjem argumenata i kritičkog mišljenja na uvjerljiv način primjeren kontekstu; korišćenje različitih izvora znanja pretragom, prikupljanjem i obradom vizuelnih, audio/video i digitalnih informacija; poštovanje pravila i preporuka prilikom prezentovanja zadate teme i dr.)
- Kompetencija višejezičnosti (razumijevanje stručne terminologije iz ugostiteljstva i istraživanja različitih stručnih tekstova na Internetu; korišćenje literature i različitih informacija iz oblasti ugostiteljstva na stranom jeziku i dr.)
- Matematička kompetencija i kompetencija u prirodnim naukama, tehnologiji i inženjerstvu (STEM) (razvijanje logičkog načina razmišljanja, osnovnih matematičkih principa i donošenja zaključaka prilikom analize karakteristika različitih vrsta materijala, uređaja, alata i opreme; korišćenje formula, grafikona i šema.
- Digitalna kompetencija (korišćenje informaciono-komunikacionih tehnologija radi pretrage, prikupljanja i upotrebe podataka iz oblasti ugostiteljstva, prepoznavanjem relevantnih stručnih tekstova i video zapisa; upotreba softverskih alata za izradu prezentacija na zadatu temu; razvijanje svijesti o značaju elektronskog učenja kroz različite vidove online nastave i interakcije; korišćenje foruma i društvenih mreža, u cilju razmjene stručnih informacija, poštovanjem pravila bezbjednosti i etike prilikom korišćenja Interneta i dr.)
- Lična, socijalna i kompetencija učiti kako učiti (razvijanje tehnika samostalnog učenja, kao i učenja u timu kroz vršnjačku edukaciju i diskusiju, izradu domaćih zadataka, prezentacija na zadatu temu; razvijanje sposobnosti izražavanja sopstvenog mišljenja učešćem u konstruktivnoj diskusiji sa uvažavanjem drugačijih stavova; razvijanje tolerancije, kulture dijaloga i poštovanja tuđeg integriteta, u skladu sa etičkim pravilima; razvijanje tehnika istraživanja, sistematizovanja i vrednovanja informacija u cilju nadogradnje prethodno stečenih znanja, kao i otkrivanja novih; razvijanje sposobnosti učenja na sopstvenim greškama kroz samoprocjenu i samoevaluaciju; razvijanje svijesti o značaju vođenja zdravog života i dr.)
- Građanska kompetencija (angažovanje u zajedničkom ili javnom interesu kroz različite društveno odgovorne aktivnosti; poštovanje prava, jednakosti, slobode izražavanja i mišljenja kroz debate, diskusije i podjelu na grupe; razvijanje svijesti o značaju savremenih događaja, kao i njihovu povezanost sa istorijskim; razvijanje svijesti o značaju održivog razvoja i odgovornog ponašanja prema prirodi i životnoj sredini.
- Preduzetnička kompetencija (razvijanje sposobnosti davanja inicijative i pravilnog određivanja prioriteta prilikom rješavanja problema; razvijanje kreativnosti, kao i vještina planiranja i upravljanja vremenom prilikom rješavanja različitih zadataka, samostalno ili u timu, kroz izradu i upravljanje projektima iz stručne ili društveno odgovorne oblasti.
- Kompetencija kulturološke svijesti i izražavanja (razvijanje svijesti o značaju poznavanja i poštovanja lokalnih, nacionalnih, regionalnih, evropskih i globalnih kultura kroz povezivanje sa primjerima iz oblasti ugostiteljstva; predstavljanje ideja putem različitih kulturoloških formi kao što su pisani, štampani ili digitalni tekst, film, dizajn i dr.)

**3.2.4. PRIPREMNI I ZAVRŠNI RADOVI U RESTORANU****1. Broj časova i kreditna vrijednost:**

Razred	Oblici nastave			Ukupno	Kreditna vrijednost
	Teorijska nastava	Vježbe	Praktična nastava		
I			252	252	15

Praktična nastava: Odjeljenje se dijeli na grupe do 16 učenika.

**2. Cilj modula:**

- Osposobljavanje za obavljanje pripremnih i završnih radova u ugostiteljskim objektima skladu sa normativima i standardima u ugostiteljstvu. Razvijanje tačnosti, ažurnosti i odgovornosti u radu.

**3. Ishodi učenja****Po završetku ovog modula učenik će biti sposoban da:**

1. Obavi ličnu pripremu za rad u skladu sa kodeksom i standardima lične higijene
2. Obavi razvrstavanje, poliranje i formiranje potrebnog restoranskog i barskog inventara za obavljanje rada u skladu sa higijenskim standardima
3. Pripremi opremu i namještaj za usluživanje hrane i pića u skladu sa standardima u ugostiteljstvu
4. Obavi prekrivanje stolova restoranskim rubljem i postavi stoni inventar i dekoracije, u skladu sa standardima u restoraterstvu
5. Obavi pripreme radove u točionici pića i barskom pultu u skladu sa standardima u ugostiteljstvu
6. Obavi završne radove u sali za usluživanje, točionici pica i baru u skladu sa standardima u ugostiteljstvu



Ishod 1 - Učenik će biti sposoban da Obavi ličnu pripremu za rad u skladu sa kodeksom i standardima lične higijene	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Izvrši pranje i dezinfekciju ruku	
2. Obrisu i dezinfikuju radne prostore i površine	
3. Provjeri urednost <b>radne uniforme</b>	<b>Radne uniforme:</b> ženska, muška, svečana, točilac pića, barmen, sezonske uniforme i dr.
4. Izvrši primjenu higijenskih standarda u ugostiteljstvu	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potrebne su ispravno urađene praktične vježbe sa usmenim obrazloženjem za kriterijume od 1 do 4.	
Predložene teme	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kodeksi u ugostiteljstvu</li> <li>- Lična i radna higijena</li> <li>- Standardi lične i radne higijene</li> </ul>	

Ishod 2 - Učenik će biti sposoban da Obavi razvrstavanje, poliranje i formiranje potrebnog restoranskog i barskogi inventara za obavljanje rada u skladu sa higijenskim standardima	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja	Kontekst
U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	(Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Pripremi <b>restoranski inventar</b>	<b>Restoranski inventar:</b> staklo, porcelan, metalno posuđe, pribor za jelo, pomoćni inventar i dr.
2. Pripremi <b>barski inventar</b>	<b>Barski inventar:</b> šejkeri, barske čaše, mjerice, madleri, cjediljke i dr.
3. Postavi restoranski inventar	
4. Koristi barski inventar u skladu sa namjenom	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potrebne su ispravno urađene praktične vježbe sa usmenim obrazloženjem za kriterijume od 1 do 4.	
Predložene teme	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Oprema i namještaj u ugostiteljstvu</li> <li>- Higijenski standardi u ugostiteljstvu</li> <li>- Pripremni radovi u restoranu i baru</li> </ul>	

Ishod 3 - Učenik će biti sposoban da Pripremi opremu i namještaj za usluživanje hrane i piće u skladu sa standardima u ugostiteljstvu	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Pripremi <b>kolica za usluživanje</b>	<b>Kolica za usluživanje:</b> kolica za hranu i piće, kolica za flambiranje, tranširanje, poslastice, sireve i dr.
2. Pripremi <b>stolove i stolice</b> u restoranu u skladu sa namjenom	<b>Stolovi:</b> restoranski, servirni, pomoćni, banketski, barski i izložbeni <b>Stolice:</b> restoranske, banketske, barske, stolice za djecu i dr.
3. Pripremi stolove i stolice u baru u skladu sa namjenom	
4. Pripremi servirni sto u restoranu	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potrebne su ispravno urađene praktične vježbe sa usmenim obrazloženjem za kriterijume od 1 do 4.	
Predložene teme	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Oprema i namještaj u ugostiteljstvu</li> <li>- Higijenski standardi u ugostiteljstvu</li> </ul>	

<b>Ishod 4 - Učenik će biti sposoban da            Obavi prekrivanje stolova restoranskim rubljem i postavi stoni inventar i dekoracije u skladu sa standardima u restoraterstvu</b>	
<b>Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja</b> U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	<b>Kontekst</b> (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Pripremi odgovarajuće <b>restoransko rublje</b> u skladu sa vrstom obroka	<b>Restoransko rublje:</b> podstolnjaci, stolnjaci, nadstolnjaci, salвете, setovi za stolove i dr.
2. Postavi kuver u skladu sa standardima u ugostiteljstvu	<b>Kuver:</b> jednostavni, prošireni, svečani i specijalni
3. Postavi kuver za pansion i a la cart	
4. Izvrši pripremu i postavljanje odgovarajuće stonе dekoracije	
<b>Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja</b>	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potrebne su ispravno urađene praktične vježbe sa usmenim obrazloženjem za kriterijume od 1 do 4.	
<b>Predložene teme</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Inventar za usluživanje</li> <li>- Pripremni radovi</li> <li>- Lična i radna higijena</li> <li>- Dekoracija</li> <li>- Higijenski standardi u ugostiteljstvu</li> </ul>	

<b>Ishod 5 - Učenik će biti sposoban da Obavi pripremne radove u točionici pića i barskom pultu u skladu sa standardima u ugostiteljstvu</b>	
<b>Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja</b> U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	<b>Kontekst</b> (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Pripremi <b>uređaje, aparate i opremu</b> u restoranu, točionici pića i baru za rad	<b>Uređaji:</b> topli sto, ledomat, toster, grijači za jelo i dr. <b>Oprema:</b> specijalna kolica za usluživanje, ormari, barski pultovi i dr. <b>Aparati:</b> kafemat, rashladni uređaji, aparat za točenje piva, ledomati, aparati za cijeđenje sokova, blenderi i dr.
2. Pripremi <b>elemente barskog pulta</b> za rad	<b>Elementi barskog pulta:</b> radna ploča, ploča za izdavanje, sudopera, otkapljivač, rashladne biksne, retro pult, izložbena vitrina i dr.
3. Pripremi <b>namirnice i pribor</b> za izradu dekoracija	<b>Namirnice:</b> voće, povrće, začini i dr. <b>Pribor:</b> nož za dekoraciju, makaze, kalupi dr.
4. Pripremi priručni magacin na <b>odgovarajući način</b>	<b>Odgovarajući način:</b> higijenska priprema stalaža i fioka, pravilno odlaganje inventara, namirnica i materijala i dr.
<b>Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja</b>	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potrebne su ispravno urađene praktične vježbe sa usmenim obrazloženjem za kriterijume od 1 do 4.	
<b>Predložene teme</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Oprema i namještaj u ugostiteljstvu</li> <li>- Uređaji i oprema u baru</li> <li>- Lična i radna higijena</li> <li>- Dekoracija</li> <li>- Higijenski standardi u ugostiteljstvu</li> <li>- Lična i radna higijena</li> <li>- Higijenski standardi u ugostiteljstvu</li> </ul>	

Ishod 6 - Učenik će biti sposoban da Obavi završne radove u sali za usluživanje, točionici pića i baru u skladu sa standardima u ugostiteljstvu	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Izvrši <b>završne radova u sali za usluživanje</b>	<b>Završni radovi u sali za usluživanje:</b> apserviranje upotrijebljenog i neupotrijebljenog inventara i dr.
2. Izvrši <b>završne radova u konobarskoj pripremnici</b>	<b>Završni radovi u konobarskoj pripremnici:</b> brisanje, poliranje i odlaganje i inventara za usluživanje dr.
3. Izvrši <b>završne radove u točionici pića</b>	<b>Završni radovi u točionici pića:</b> pranje, brisanje, poliranje i odlaganje inventara točionice pića; čišćenje i isključivanje uređaja i aparata u točionici pića i dr.
4. Izvrši <b>završne radove u baru</b>	<b>Završni radovi u baru:</b> pranje, brisanje, poliranje i odlaganje barskog inventara; čišćenje i isključivanje uređaja i aparata; čišćenje radnih površina dr.
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potrebne su ispravno urađene praktične vježbe sa usmenim obrazloženjem za kriterijume od 1 do 4.	
Predložene teme	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tehnike apserviranja</li> <li>- Sredstva za čišćenje</li> <li>- Sortiranje i odlaganje upotrijebljenog i neupotrijebljenog inventara</li> <li>- Higijenski standardi</li> <li>- Lična i radna higijena</li> </ul>	

#### 4. Didaktičke preporuke za realizaciju modula

- Modul Pripremni i završni radovi u restoranu je tako koncipiran da učenicima omogućava sticanje znanja i vještina iz ove oblasti kroz časove praktične nastave. Teorijski dio nastave treba realizovati sa cijelim odjeljenjem. Učenike treba usmjeriti na aktivno učenje, samostalno pronalaženje, sistematizovanje i korišćenje informacija iz različitih izvora na zadatu temu i motivisati ih na timski rad. Nastava treba da bude aktivna, sa uključivanjem svih učenika.
- Praktični dio nastave treba realizovati u školskom kabinetu i restoranu koji su opremljeni preporučenim materijalnim uslovima. Učenike treba podijeliti u grupe i realizovati praktične vježbe individualno, u parovima ili manjim grupama, ali tako da svaki učenik samostalno uradi praktičnu vježbu i dobije traženi rezultat. Preporučuje se da se prilikom osmišljavanja problemskih zadataka obuhvati nastavni sadržaj stručnih modula, kako bi se kod učenika razvila sposobnost povezivanja teorijskog i praktičnog znanja sa strukom. Posebno obratiti pažnju da se zadaci rješavaju od najjednostavnijih ka onim koji zahtijevaju sintezu i analizu usvojenih znanja. Za razumijevanje problematike koja se izučava u ovom modulu, osim rada u školskom kabinetu neophodne su posjete restoranima. Neophodno je usmjeriti učenike na pravilno korišćenje odgovarajućih alata, uređaja i opreme i njihovo održavanje. Časove praktične nastave izvoditi uz korišćenje radne uniforme i sredstava zaštite na radu. Nastojati da se kod učenika razvije osećaj za prosuđivanje da li su zadate vježbe ispravno odrađene u skladu sa odgovarajućim tehničkim propisima, koje treba staviti na raspolaganje učenicima. Za kriterijume u kojima učenik vrši provjeru kvaliteta izvedenih aktivnosti u cilju otklanjanja nedostataka u izvođenju preporučuje se prezentovanje učeniku pogrešno izvedenih aktivnosti uz obrazloženje sa ciljem otklanjanja istih.
- Za kvalitetniju realizaciju modula, nastavnik treba pored preporučene stručne literature koristiti i tehničku dokumentaciju, kataloge proizvođača opreme, odgovarajuće tehničke propise i zakonsku regulativu. Radi veće zainteresovanosti učenika i boljeg razumijevanja, prilikom izlaganja problematike treba koristiti pokazna sredstva za demonstriranje gdje je to moguće, internet prezentacije u cilju boljeg razumijevanja teorijske nastave, grafičke ilustracije, skice, fotografije, video prikaze iz prakse, kao i podsticati učenike na istraživački rad. Problemska nastava treba da zauzme značajno mjesto u realizaciji ovog modula kako bi se teorijska nastava što bolje povezala sa praktičnim primjerima.
- U cilju podsticanja darovitih učenika, nastavnik može da koristi viši taksonomski nivo u odnosu na preporučeni, kao i proširene ishode učenja, usmjeravajući darovite učenike na zaključivanje, razvijanje sposobnosti analize i sinteze, kreativnosti i pozitivnog odnosa prema oblastima koje ih interesuju. Nastavnik treba da podstakne učenike na razvoj njihovih sposobnosti i interesovanja u cilju pravilne karijerne orijentacije.

#### 5. Okvirni spisak literature i drugih izvora

- Lončar M.; Lončar N., Restoraterstvo za prvi razred ugostiteljsko-turističkih škola, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva Podgorica, 2018.
- Lončar M.; Lončar N., Restoraterstvo za drugi razred ugostiteljsko-turističkih škola, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva Podgorica, 2018.
- Divanović S.; Nićetin S., Usluživanje sa praktičnom obukom, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva Beograd, 2004.
- Milićević R., Praktična nastava sa tehnologijom zanimanja, Centar za stručno obrazovanje, Podgorica, 2008.

#### Napomena:

Nastavnik treba da koristi i preporuči učenicima udžbenike odobrene od strane nadležnog Savjeta, važeće propise iz stručne oblasti i relevantne internet stranice na kojima se nalaze korisne informacije.

#### 6. Prostorni i materijalni uslovi za izvođenje nastave

Redni broj	Opis – alati, instrumenti i uređaji	Kom.
1.	Oprema i namještaj u restoranu i baru	1
2.	Inventar i uređaji u restoranu i baru	1

## 7. Obavezni načini provjeravanja i ocjenjivanja ishoda učenja

- Provjeravanje postignuća učenika sprovodi se u kontinuitetu radi praćenja učenika u dostizanju ishoda učenja.
- Vrednovanje postignuća učenika odnosno dostizanja ishoda učenja vrši se u skladu sa kriterijumima za dostizanje svakog ishoda učenja posebno.
- Kriterijumi ocjenjivanja za ocjene nedovoljan (1) do odličan (5), kao i udio pojedinih ishoda u konačnoj ocjeni, utvrđuju se na nivou aktiva.
- Predviđeni načini provjere dostignutosti ishoda učenja definisani su za svaki ishod posebno.
- Zaključna ocjena na kraju klasifikacionog perioda izvodi se iz ocjena svih ishoda u tom klasifikacionom periodu.
- Zaključna ocjena na kraju školske godine izvodi se na osnovu svih ocjena dobijenih u klasifikacionim periodima
- Zaključna ocjena na kraju školske godine izvodi se na osnovu svih ocjena dobijenih u klasifikacionim periodima.

## 8. Uslovi za prohodnost i završetak modula

- Pozitivna ocjena na kraju školske godine.

## 9. Povezanost modula – korelacija

- Strani jezik u ugostiteljstvu I
- Pripremni i završni radovi u restoraterstvu
- Uvod u restoraterstvo
- Strani jezik u ugostiteljstvu II
- Usluživanje hrane i pića
- Točionica pića
- Pripremanje napitaka od kafe
- Usluživanje hrane i pića u restoranu
- Strani jezik u ugostiteljstvu III
- Specijalni načini usluživanja hrane i pića
- Pripremanje koktela I
- Osnove kuvarstva
- Preduzetništvo
- Specijalni načini usluživanja u restoranu

### Napomena:

U cilju usaglašavanja sadržaja, dinamike realizacije i ishoda učenja, nastavnici su obavezni da zajedno vrše planiranje vaspitno-obrazovnog rada.

## 10. Ključne kompetencije koje se razvijaju ovim modulom

- Kompetencija pismenosti (upotreba stručne terminologije u usmenom i pisanom obliku pravilnim formulisanjem pojmova, činjenica i zakona iz oblasti pripremnih i završnih radova u restoranu, izražavanjem argumenata i kritičkog mišljenja na uvjerljiv način primjeren kontekstu; korišćenje različitih izvora znanja pretragom, prikupljanjem i obradom vizuelnih, audio/video i digitalnih informacija; poštovanje pravila i preporuka prilikom prezentovanja zadate teme i dr.)
- Kompetencija višejezičnosti (razumijevanje stručne terminologije iz ugostiteljstva i istraživanja različitih stručnih tekstova na Internetu; korišćenje literature i različitih informacija iz oblasti ugostiteljstva na stranom jeziku i dr.)
- Matematička kompetencija i kompetencija u prirodnim naukama, tehnologiji i inženjerstvu (STEM) (razvijanje logičkog načina razmišljanja, osnovnih matematičkih principa i donošenja zaključaka prilikom analize karakteristika različitih vrsta materijala, uređaja, alata i opreme; korišćenje formula, grafikona i šema prilikom prećenja proizvodnog tehnološkog procesa u ugostiteljstvu; razvijanje sposobnosti prostornog snalaženja prilikom izvođenja radnih aktivnosti; razvijanje sposobnosti rukovanja alatom, uređajima i priborom.
- Digitalna kompetencija (korišćenje informaciono-komunikacionih tehnologija radi pretrage, prikupljanja i upotrebe podataka iz oblasti ugostiteljstva, prepoznavanjem relevantnih stručnih tekstova i video zapisa; upotreba softverskih alata za izradu prezentacija na zadatu temu; razvijanje svijesti o značaju elektronskog učenja kroz različite vidove online nastave i interakcije; korišćenje foruma i društvenih mreža, u cilju razmjene stručnih informacija, poštovanjem pravila bezbjednosti i etike prilikom korišćenja Interneta i dr.)



- Lična, socijalna i kompetencija učiti kako učiti (razvijanje tehnika samostalnog učenja, kao i učenja u timu kroz vršnjačku edukaciju i diskusiju, izradu domaćih zadataka, prezentacija na zadatu temu; razvijanje sposobnosti izražavanja sopstvenog mišljenja učešćem u konstruktivnoj diskusiji sa uvažavanjem drugačijih stavova; razvijanje tolerancije, kulture dijaloga i poštovanja tuđeg integriteta, u skladu sa etičkim pravilima; razvijanje tehnika istraživanja, sistematizovanja i vrednovanja informacija u cilju nadogradnje prethodno stečenih znanja, kao i otkrivanja novih; razvijanje sposobnosti učenja na sopstvenim greškama kroz samoprocjenu i samoevaluaciju; razvijanje svijesti o značaju vođenja zdravog života i dr.)
- Građanska kompetencija (angažovanje u zajedničkom ili javnom interesu kroz različite društveno odgovorne aktivnosti; poštovanje prava, jednakosti, slobode izražavanja i mišljenja kroz debate, diskusije i podjelu na grupe; razvijanje svijesti o značaju savremenih događaja, kao i njihovu povezanost sa istorijskim; razvijanje svijesti o značaju održivog razvoja i odgovornog ponašanja prema prirodi i životnoj sredini, racionalnom primjenom odgovarajućih materijala u radu, pravilnim odlaganjem otpada nakon izvedenih praktičnih zadataka; poštovanje pravila bezbjednosti i zaštite na radu prilikom izvođenja praktičnih vježbi i dr.)
- Preduzetnička kompetencija (razvijanje sposobnosti davanja inicijative i pravilnog određivanja prioriteta prilikom rješavanja problema; razvijanje kreativnosti, kao i vještina planiranja i upravljanja vremenom prilikom rješavanja različitih zadataka, samostalno ili u timu, kroz izradu i upravljanje projektima iz stručne ili društveno odgovorne oblasti; planiranje i organizacija resursa i materijala za izvođenje praktičnih zadataka i dr.)
- Kompetencija kulturološke svijesti i izražavanja (razvijanje svijesti o značaju poznavanja i poštovanja lokalnih, nacionalnih, regionalnih, evropskih i globalnih kultura kroz povezivanje sa primjerima iz oblasti ugostiteljstva; predstavljanje ideja putem različitih kulturoloških formi kao što su pisani, štampani ili digitalni tekst, film, dizajn i dr.)

### 3.2.5. STRANI JEZIK U UGOSTITELJSTVU II

#### 1. Broj časova i kreditna vrijednost:

Razred	Oblici nastave			Ukupno	Kreditna vrijednost
	Teorijska nastava	Vježbe	Praktična nastava		
II	24	48		72	4

#### 2. Cilj modula:

- Upoznavanje sa osnovnim pojmovima iz oblasti ugostiteljstva. Osposobljavnje za upotrebu stranog jezika u okviru struke, na nivou A2.2, za čitanje, slušanje, pisanje vrlo jednostavnih stručnih tekstova iz oblasti ugostiteljstva kao i za komunikaciju u svakodnevnim i situacijama iz profesionalnog života. Razvijanje kreativnosti, sistematičnosti, vještine prezentovanja timskog duha i motivacije za usavršavanje u struci.

#### 3. Ishodi učenja

##### Po završetku ovog modula učenik će biti sposoban da:

1. Koristi pojmove iz oblasti kupovine kroz aktivnosti čitanja, slušanja, govora i pisanja uz upotrebu odgovarajućih gramatičkih struktura.
2. Koristi osnovne pojmove o uslugama u restoranu kroz aktivnosti čitanja, slušanja, govora i pisanja uz upotrebu odgovarajućih gramatičkih struktura.
3. Koristi pojmove iz oblasti putovanja kroz aktivnosti čitanja, slušanja, govora i pisanja uz upotrebu odgovarajućih gramatičkih struktura.
4. Koristi osnovne pojmove za predstavljanje karte pića kroz aktivnosti čitanja, slušanja, govora i pisanja uz upotrebu odgovarajućih gramatičkih struktura

Ishod 1 - Učenik će biti sposoban da Koristi pojmove iz oblasti kupovine kroz aktivnosti čitanja, slušanja, govora i pisanja uz upotrebu odgovarajućih gramatičkih struktura	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Prepozna vrste <b>prodajnih objekata i artikala</b> kroz razumijevanje pisanog/slušnog teksta	<b>Prodajni objekti:</b> pekara, poslastičarnica, mesara, supermarket, prodavnica suveniru i dr. <b>Artikli:</b> odjevni predmeti, osnovne prehrambene namirnice, higijenska sredstva, modni detalji, suveniru i dr.
2. Navede prodajne objekte, artikle i <b>odgovarajuće profesije</b> usmenu/pisanu produkciju	<b>Odgovarajuće profesije:</b> pekar, prodavac, piljar, cvjećar, mesar, kasir, poslastičar i dr.
3. Prepozna <b>termine</b> koje se koriste prilikom kupovine kroz razumijevanje pisanog/slušnog teksta	<b>Termini:</b> vrste proizvoda, količina, veličina,boja, način plaćanja, cijena i fraze za učtivo obraćanje, reklamacija, povraćaj novca, sniženja i popusti
4. Igra ulogu na temu jednostavnih dijaloga u prodajnim objektima	
5. Primijeni odgovarajuće <b>gramatičke strukture</b> u pisanoj i usmenoj komunikaciji	<b>Gramatičke strukture:</b> kondicional sadašnji, brojevi, opsini pridjevi, zamjenice direktnog objekta, relativne zamjenice, partitivni član, partitivna zamjenica i priloške zamjenice
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume 1 i 3. Za kriterijume 2, 4 i 5 potrebne su ispravno urađene vježbe sa usmenim obrazloženjem	
Predložene teme	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kupovina</li> <li>- Gramatičke strukture: kondicional sadašnji, brojevi, opsini pridjevi, zamjenice direktnog objekta, relativne zamjenice, partitivni član, partitivna zamjenica i priloške zamjenice</li> </ul>	

<b>Ishod 2 - Učenik će biti sposoban da Koristi pojmove o restoranskoj usluzi i komunikaciji s gostom kroz aktivnosti čitanja, slušanja, govora i pisanja uz upotrebu odgovarajućih gramatičkih struktura</b>	
<b>Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja</b>	<b>Kontekst</b>
U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	(Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Prepozna načine za učtivo <b>obraćanje</b> gostu kroz razumijevanje pisanog/slušnog teksta	<b>Obraćanje:</b> pozdravljanje, oslovljavanje, pomoć pri smještaju za stolom i dr.
2. Navede <b>sredstva ponude</b> kroz usmenu/pisanu produkciju	<b>Sredstva ponude:</b> meni, jelovnik, vinska karta, karta pića i dr.
3. Prepozna <b>način vođenja razgovora</b> sa gostom u vezi porudžbine kroz razumijevanje pisanog/slušnog teksta	<b>Način vođenja razgovora:</b> preporučivanje jela i pića, opis sadržaja jela, način pripreme (grilovano, zapečeno i dr) i dr.
4. Opiše <b>karakteristike</b> preporučenog jela kroz razumijevanje pisanog/slušnog teksta	<b>Karakteristike:</b> sastojci, način pripreme i dekorisanje na tanjiru
5. Igra ulogu u dijalogu na <b>zadatu situaciju</b>	<b>Zadata situacija:</b> naručivanje hrane, preporučivanje jela i pića, usluga i naplaćivanje
6. Prepozna <b>vrste doručka</b> i <b>malih obroka</b> kroz razumijevanje pisanog/slušnog teksta	<b>Vrste doručaka:</b> jednostavni, kompletni, bečki, engleski, švajcarski, švedski sto i dr. <b>Mali obroci:</b> apetisani, kanapei, topli i hladni sendviči, jednostavne poslastice
7. Igra ulogu u dijalogu na <b>zadatu situaciju</b>	<b>Zadata situacija:</b> naručivanje/preporučivanje doručka ili malih obroka
8. Primijeni odgovarajuće <b>gramatičke strukture</b> u pisanoj i usmenoj komunikaciji	<b>Gramatičke strukture:</b> glagolski prilog nesvršenog vida, hipotetičke rečenice I tip, kondicional sadašnji, modalni glgoli, pridjevi, komparacija pridjeva i nepravilna komparacija i genitiv
<b>Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja</b>	

U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume 1, 3 i 6. Za kriterijume 2, 4, 5, 7 i 8 potrebne su ispravno urađene vježbe sa usmenim obrazloženjem.

#### **Predložene teme**

- Prijem gosta
- Sredstva ponude
- Vrste doručka
- Vrste malih obroka
- Gramatičke strukture: glagolski oblik nesvršenog vida, hipotetičke realne rečenice I tip, kondicional sadašnji, modalni glgoli, pridjevi, komparacija pridjeva, nepravilna komparacija i genitiv

Ishod 3 - Učenik će biti sposoban da Koristi pojmove iz oblasti putovanja kroz aktivnosti čitanja, slušanja, govora i pisanja uz upotrebu odgovarajućih gramatičkih struktura	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Prepozna informacije o <b>načinima proslavljanja državnih i vjerskih praznika</b> kroz razumijevanje pisanog/slušanog teksta	<b>Načini proslavljanja:</b> običaji, tradicija, jela i dr. <b>Državni i vjerski praznici:</b> Nova godina, Božić, Vaskrs, Bajram, 1. maj, 13. jul i dr.
2. Prepozna <b>vrste odmora</b> i putovanja, <b>vokabular za rezervisanje putnih karata</b> kroz razumijevanje pisanog/slušanog teksta	<b>Vrste odmora:</b> aktivan odmor, pasivan odmor, turističko putovanje, poslovno putovanje i dr. <b>Vokabular za rezervisanje putnih karata:</b> avio karta, autobuska karta, vozna karta, vrsta karte (za jedan pravac/povratna) i red vožnje
3. Opiše <b>putovanje</b> kroz usmenu produkciju	<b>Putovanja:</b> gdje, sa kim, prevozno sredstvo, kada i planovi za putovanje
4. Igra ulogu u dijalogu na <b>zadatu situaciju</b>	<b>Zadata situacija:</b> rezervacija karte (avio karta, autobuska karta, vozna karta, vrsta karte i red vožnje), razgovor o putovanju i utiscima
5. Prepozna izraze koji se koriste za <b>meteo</b> kroz razumijevanje pisanog/slušanog teksta	<b>Meteo:</b> sunčano, oblačno, promjenjivo, vjetrovito, kiša, snijeg, nevrijeme, magla i dr.
6. Opiše vremenske prilike i predstavi meteo prognozu kroz usmenu/pisanu produkciju	
7. Napiše neformalno <b>pismo/e-mail</b>	<b>Pismo/e-mail:</b> realizovano putovanje, odmor i utisci
8. Primijeni odgovarajuće <b>gramatičke strukture</b> u pisanoj i usmenoj komunikaciji	<b>Gramatičke strukture:</b> glagolski oblik svršenog vida, futur, perfekat/imperfekat, hipotetičke rečenice I i II tip, bezlični izrazi, finalne rečenice, vremenske rečenice, prepozicije i prilozima za vrijeme
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume 1, 2, i 5. Za kriterijume 3, 4, 6, 7 i 8 potrebne su ispravno urađene vježbe sa usmenim obrazloženjem	
Predložene teme	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Praznici i tradicija</li> <li>- Vrste odmora i putovanja</li> <li>- Red vožnje i rezervacija karte</li> <li>- Meteo</li> <li>- Gramatičke strukture: glagolski oblik svršenog vida, futur, perfekat/imperfekat, hipotetičke rečenice I i II tip, finalne rečenice, vremenske rečenice, bezlični izrazi, prepozicije i prilozima za vrijeme</li> </ul>	

Ishod 4 - Učenik će biti sposoban da Koristi osnovne pojmove za predstavljanje karte pića kroz aktivnosti čitanja, slušanja, govora i pisanja uz upotrebu odgovarajućih gramatičkih struktura	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Prepozna <b>bezalkoholna pića i tople napitke</b> kroz razumijevanje pisanog/slušanog teksta	<b>Bezalkoholna pića:</b> vode (mineralna, gazirana, negazirana), voćni sokovi, gazirani, sirupi i dr. <b>Topli napici:</b> čaj, topla čokolada, kafa, espresso, cappuccino i dr.
2. Prepozna <b>vrste alkoholnih pića</b> kroz razumijevanje pisanog/slušanog teksta	<b>Vrste alkoholnih pića: dižestivi i aperitivi</b> <b>Aperitivi:</b> prirodne rakije, gorke liker, biteri, prirodni sokovi <b>Dižestivi:</b> konjak, liker
3. Navede <b>alkoholna, bezalkoholna pića i tople napitke</b> kroz usmenu/pisanu produkciju	<b>Alkoholna pića:</b> prirodne rakije, žestoka alkoholna pića, piva, liker, votka, džin, tekila, viski, konjak, rum, pivo, liker i dr. <b>Bezalkoholna pića:</b> gazirani i negazirani sokovi, prirodni sokovi, vode, sirupi i dr. <b>Topli napici:</b> kafa, čaj i dr.
4. Prepozna načine uparivanja različitih vrsta vina sa hranom kroz razumijevanje pisanog/slušanog teksta	
5. Prepozna različite <b>načine plaćanja</b>	<b>Načini plaćanja:</b> kartica, keš
6. Igra ulogu u dijalogu na <b>zadatu situaciju</b>	<b>Zadata situacija 1:</b> prijem narudžbine i preporučivanje alkoholnih/bezalkoholnih pića i toplih napitaka <b>Zadata situacija 2:</b> preporučivanje vina uz naručeno jelo i plaćanje
7. Primijeni odgovarajuće <b>gramatičke strukture</b> u pisanoj i usmenoj komunikaciji	<b>Gramatičke strukture:</b> imperativ, zamjenice direktnog i indirektnog objekta, upitne riječi, pridjevi i pokazne zamjenice
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume 1, 2, 4 i 5. Za kriterijume 3, 6 i 7 potrebne su ispravno urađene vježbe sa usmenim obrazloženjem	
Predložene teme	
- Alkoholna i bezalkoholna pića	

<b>Ishod 4 - Učenik će biti sposoban da Koristi osnovne pojmove za predstavljanje karte pića kroz aktivnosti čitanja, slušanja, govora i pisanja uz upotrebu odgovarajućih gramatičkih struktura</b>	
<b>Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja</b>	<b>Kontekst</b>
U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	(Pojašnjenje označenih pojmova)
<ul style="list-style-type: none"><li>- Topli napici</li><li>- Vrste vina</li><li>- Način plaćanja</li><li>- Gramatičke strukture: imperativ, zamjenice direktnog i indirektnog objekta, upitne riječi, pridjevi i pokazne zamjenice</li></ul>	

#### 4. Didaktičke preporuke za realizaciju modula

- Modul Strani jezik u ugostiteljstvu je tako koncipiran da upoznae učenike sa osnovnim pojmovima iz oblasti ugostiteljstva i omogućava primjenu stečenih znanja u praksi. Preporučuje se komunikativna metoda i metoda aktivne nastave, tj. one koja upućuje na realizaciju zadatka.
- Preporučene didaktičke aktivnosti su sljedeće: rad u grupama, rad u paru, igranje uloga, simulacija situacije, učenje putem otkrića, analiza teksta, pretraživanje baze podataka, gostujući predavač na času (stručnjak za predmetnu temu), izrada ppt prezentacije i panoa i sl.
- Preporučuje se formativno praćenje postignuća u učenju (bez ocjenjivanja) radi lakše evaluacije i samoevaluacije uz unaprijed postavljene ciljeve/ ishode.
- Osim prethodnog u pravcu postavljanja kvalitetnog i trajno stečenog znanja, neophodno je ostvariti i korelaciju među različitim modulima. Korišćenje različitih izvora znanja: enciklopedija, stručne literature, Interneta, imperativ su nastave.
- U radu sa darovitim učenicima treba zadavati problemske zadatke koji podstiču na razmišljanje, zaključivanje i analizu problema. Nastavnik u okviru rada sa darovitim učenicima treba da obezbijedi i mentorski rad kako bi podstakao razvoj njihovih sposobnosti i njihovo interesovanje u cilju karijerne orijentacije.

#### 5. Okvirni spisak literature i drugih izvora

##### Didaktička literatura:

##### za francuski jezik:

- Descotes-Genon, C.; Szilagyi, E., Service compris, PUG, Grenoble, 1995.
- Corbeau, S.; Dubois Ch.; Penfornis J-L Semichon L., Hôtellerie-Restaurant.com, Clé International, Paris, 2013.
- Laygues, A.; Coll, A., Le français en contexte : Tourisme, Maison des langues, Paris, 2014.
- Dussac, E., Bon voyage, Clé International, Paris, 2017.
- Jovanović, I.; Mandić-Abdić, E., Bienvenue au Monténégro, Centar za stručno obrazovanje, Podgorica, 2006.
- Vigner, G., Enseigner le français comme langue seconde, Clé International, Paris, 2001.
- Little, D.; Perclova R., Zajednički evropski okvir za žive jezike, Podgorica, 2003.
- Little, D.; Perclova R., Evropski jezički portfolio za nastavnike i mentore, Podgorica, 2003

##### za italijanski jezik:

- Praprotnik-Gomzi, S., Strokovna terminologija v italijanskem jeziku, Konzorcij višjih strokovnih šol za izvedbu projekta Impletum, Ljubljana, 2011.
- Balboni, P., Educazione bilingue, Perugia, Guerra Edizioni, Soleil, 1999.
- Balboni, P., Le sfide di Babele. Insegnare le lingue nelle società complesse, Torino, 2003.
- Quadro comune europeo di riferimento per le lingue: apprendimento, insegnamento, valutazione, La Nuova Italia, Oxford, Firenze, 2002.
- Dragicevich, P.; Sheward, T., Montenegro, Lonely Planet, Torino, 2021.
- Vedovelli, M., L'italiano degli stranieri. Storia, attualità e prospettive, Carocci, Roma, 2002.
- Little, D.; Perclova R., Zajednički evropski okvir za žive jezike, Podgorica, 2003.
- Little, D.; Perclova R., Evropski jezički portfolio za nastavnike i mentore, Podgorica, 2003.

##### za njemački jezik:

- Dahlhaus, B.; Fertigkeit H., Langenscheidt, München, 1994.
- Gemeinsamer europäischer Referenzrahmen für Sprachen: lernen, lehren, beurteilen, Langenscheidt, München, 2001.
- Ehlers S., Literarische Texte lesen lernen, Klett Edition Deutsch als Fremdsprache, München, 1992.
- Šekularac, B., Provjera znanja učenika kao sastavni dio nastavnog procesa, Strani jezik u nastavi, Nikšić, 1992.
- Šotra, T., Interkulturalni pristup: izazov u nastavi stranih jezika; Savremene tendencije u nastavi stranog jezika, Nikšić, 2001.

##### za ruski jezik:

- Щерба Л. В., Преподавание иностранных языков в средней школе, Общие вопросы методики, Москва, Высшая школа, 1974.



- Костомаров В. Г.; Митрофанова О. Д., Методическое руководство для преподавателей русского языка иностранцам, Москва, «Русский язык», 1977.
- Девић-Романова В., Руски језик, приручник за разговор, Завод за уџбенике, Београд, 1996.
- Кончаревић, К., Савремена настава руског језика (садржаји, организација, облици), Београд, 2004.
- Киршова, М.; Керкез, Д., Говорим по-руски и переводим -1, Подгорица, 2006.
- Киршова, М.; Керкез, Д., Говорим по-руски и переводим – 2, Подгорица, 2008.
- Наумовић, Г., Руски језик, стручни текстови, 1-4. Разред угоститељско-туристичке школе, Завод за уџбенике, Београд, 2003.
- Хавроница, С.А.; Харламова, Л.А.; Казнышкина, И.В., Практический курс русского языка для работников сервиса, «Русский язык» курсы, Москва, 2018.
- Piper, P.; Stojnić, M., Ruski jezik (izgovor, gramatika, konverzacija, vežbe), Zavet, Beograd, 2002.
- Little, D.; Perclova, R., Zajednički evropski okvir za žive jezike, Podgorica, 2003.
- Little, D.; Perclova, R., Evropski jezički portfolio za nastavnike i mentore, Podgorica, 2003.

### **Gramatike:**

#### **za francuski jezik:**

- Papić, M., Gramatika francuskog jezika, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Beograd, 1984.
- Vicher, A., Grammaire progressive pour les adolescents, Clé International, Paris, 2002.
- Maheo-Le Coadic, M.; Reine M.; Poisson-Quinton S., Grammaire Expliquée du Français, Clé International, Paris, 2002 .
- Gregoire, M., Grammaire Progressive du français, Clé International, Paris, 2003.

#### **za italijanski jezik:**

- Moderc, S., Gramatika italijanskog jezika, Udruženje nastavnika italijanskog jezika Srbije, Beograd, 2004.
- Dardano, M.; Trifone, P., Grammatica della lingua italiana, Zanichelli, Bologna, 1995.

#### **za ruski jezik:**

- Милинковић Љ., Практикум из граматике руског језика, Завод за уџбенике, Београд, 2006.
- Маројевић Р., Граматика руског језика за средње школе, Завод за уџбенике, Београд, 2004.
- Ласкарева, Е.Р., Чистая грамматика, «Златоуст», Санкт Петербург, 2009.

#### **za njemački jezik:**

- Kars, J. und Häussermann, U. unter Mitarbeit von Koller, G. und Gruber, S., Grundgrammatik Deutsch, Verlag Moriz Dieserweg-Verlag Sauerländer, 1988.

### **Rječnici:**

#### **za francuski jezik:**

- Dictionnaires le Robert, Le Petit Robert, dictionnaire de la langue française, Clé International, Paris, 2000.
- Jovanović, S. A. i saradnici, Savremeni francusko-srpskohrvatski rečnik sa gramatikom, Prosveta, Beograd, 1991.
- Jovanović, S. A. i saradnici, Savremeni srpskohrvatsko-francuski rečnik, Prosveta, Beograd, 1991.
- Putanec V., Francusko-hrvatski ili srpski rječnik, Školska knjiga, Zagreb, 1982.

#### **za italijanski jezik:**

- Deanović, J., Italijansko-hrvatski riječnik, Školska knjiga, Zagreb, 2002 .
- Deanović, J., Hrvatsko-italijanski riječnik, Školska knjiga, Zagreb, 2002.
- Zingarelli, N., Vocabolario della lingua italiana, Zanichelli, Bologna, 2020.
- Klajn, I., Italijansko-srpski rečnik, Nolit, Beograd, 2011.

#### **za ruski jezik:**

- Пипер, П.; Петковић М.; Радић-Дугоњић, М.; Војводић, Д., Руско-српски речник и Српско-руски речник, Завод за уџбенике, Београд, 2001.

**za njemački jezik:**

- Grujić, B.; Srdjević, I., Standardwörterbuch Serbisch-Deutsch/Deutsch-Serbisch-Standardni rječnik njemačko-srpski/srpsko-njemački, Obod Predag & Nenad, Beograd, 2004.

**Napomena:**

Nastavnik treba da koristi i preporuči učenicima udžbenike odobrene od strane nadležnog Savjeta, važeće propise iz stručne oblasti i relevantne internet stranice na kojima se nalaze korisne informacije.

**6. Prostorni i materijalni uslovi za izvođenje nastave**

Redni broj	Opis – alati, instrumenti i uređaji	Kom.
1.	Računar	1
2.	Projektor, projekciono platno/multimedijalna tabla	1
3.	Zvučnici	1
4.	CD-player	1

**7. Obavezni načini provjeravanja i ocjenjivanja ishoda učenja**

- Provjeravanje postignuća učenika sprovodi se u kontinuitetu radi praćenja učenika u dostizanju ishoda učenja.
- Vrednovanje postignuća učenika odnosno dostizanja ishoda učenja vrši se u skladu sa kriterijumima za dostizanje svakog ishoda učenja posebno.
- Kriterijumi ocjenjivanja za ocjene nedovoljan (1) do odličan (5), kao i udio pojedinih ishoda u konačnoj ocjeni, utvrđuju se na nivou aktiva.
- Predviđeni načini provjere dostignutosti ishoda učenja definisani su za svaki ishod posebno.
- Pisani zadatak – po jedan u polugodištu.
- Zaključna ocjena na kraju klasifikacionog perioda izvodi se iz ocjena svih ishoda u tom klasifikacionom periodu.
- Zaključna ocjena na kraju školske godine izvodi se na osnovu svih ocjena dobijenih u klasifikacionim periodima.

**8. Uslovi za prohodnost i završetak modula**

- Pozitivna ocjena na kraju školske godine.

**9. Povezanost modula – korelacija**

- Pripremni i završni radovi u restoraterstvu
- Uvod u restoraterstvo
- Pripremni i završni radovi u restoranu
- Usluživanje hrane i pića
- Točionica pića
- Pripremanje napitaka od kafe
- Usluživanje hrane i pića u restoranu
- Specijalni načini usluživanja hrane i pića
- Pripremanje koktela I
- Osnove kuvarstva
- Preduzetništvo
- Specijalni načini usluživanja hrane i pića u restoranu

**Napomena:**

U cilju usaglašavanja sadržaja, dinamike realizacije i ishoda učenja, nastavnici su obavezni da zajedno vrše planiranje vaspitno-obrazovnog rada.

**10. Ključne kompetencije koje se razvijaju ovim modulom**

- Kompetencija pismenosti (upotreba stručne terminologije u usmenom i pisanom obliku kroz poznavanje vokabulara i funkcionalne gramatike; korišćenje različitih izvora znanja pretragom, prikupljanjem i obradom vizuelnih, audio/video i digitalnih informacija; poštovanje pravila i preporuka prilikom prezentovanja zadate teme; razvoj kritičkog mišljenja i konstruktivnog dijaloga i dr.)
- Kompetencija višejezičnosti (poznavanje vokabulara i funkcionalne gramatike različitih jezika na različitim nivoima i razvijanje svijesti o značaju verbalne interakcije; iniciranje, održavanje i zaključivanje razgovora kao i čitanje, razumijevanje i sastavljanje tekstova stručne/opšte tematike; uvažavanje kulturološke različitosti, interesovanje za različite jezike i međukulturnu komunikaciju i dr.)
- Matematička kompetencija i kompetencija u prirodnim naukama, tehnologiji i inženjerstvu (STEM) (razvijanje logičkog načina razmišljanja; korišćenje računara prilikom izrade prezentacija, slanja mejlova; radoznalost u vezi sa naučnim i tehnološkim napretkom važnim za pojedinca, porodicu, zajednicu i dr.)
- Digitalna kompetencija (upotreba informaciono-komunikacionih tehnologija radi pretrage, prikupljanja i upotrebe podataka, stručnih tekstova i video zapisa; upotreba softverskih alata za izradu prezentacija na zadatu temu; razvijanje svijesti o značaju elektronskog učenja kroz različite vidove online nastave i interakcije; korišćenje foruma i društvenih mreža, u cilju razmjene stručnih informacija, poštovanjem pravila bezbjednosti i etike prilikom korišćenja Interneta i dr.)
- Lična, socijalna i kompetencija učiti kako učiti (razvijanje tehnika samostalnog učenja, kao i učenja u timu kroz vršnjačku edukaciju i diskusiju, izradu domaćih zadataka, seminarskih radova i prezentacija na zadatu temu; razvijanje sposobnosti izražavanja sopstvenog mišljenja učešćem u konstruktivnoj diskusiji sa uvažavanjem drugačijih stavova; razvijanje tolerancije, kulture dijaloga i poštovanja tuđeg integriteta, u skladu sa etičkim pravilima; razvijanje tehnika istraživanja, sistematizovanja i vrednovanja informacija u cilju nadogradnje prethodno stečenih znanja, kao i otkrivanja novih; razvijanje sposobnosti učenja na sopstvenim greškama kroz samoprocjenu i samoevaluaciju i dr.)
- Kompetencija kulturološke svijesti i izražavanja (razvijanje svijesti o značaju poznavanja i poštovanja lokalnih, nacionalnih, regionalnih, evropskih i globalnih kultura kroz povezivanje sa primjerima iz oblasti turizma i ugostiteljstva; predstavljanje ideja putem različitih kulturoloških formi kao što su pisani, štampani ili digitalni tekst, film, dizajn i dr.)
- Građanska kompetencija (poznavanje savremenih i kritičko razumijevanje istorijskih događaja; angažovanje radi zajedničkog ili javnog interesa kroz različite društveno odgovorne aktivnosti kao i razvoj kritičkog argumentovanog mišljenja o temama od javnog interesa; poštovanje prava, jednakosti, slobode izražavanja i mišljenja kroz razgovor/ debate, diskusije i dr.)
- Preduzetnička kompetencija (razvijanje sposobnosti davanja inicijative i pravilnog određivanja prioriteta prilikom rješavanja problema; razvijanje kreativnosti, kao i vještina planiranja i upravljanja vremenom prilikom rješavanja različitih zadataka, samostalno ili u timu, kroz izradu i upravljanje projektima iz stručne ili društveno odgovorne oblasti; odvažnost i istrajnost u ostvarivanju ciljeva i dr.)
- Kompetencija kulturološke svijesti i izražavanja (razvijanje svijesti o značaju poznavanja i poštovanja lokalnih, nacionalnih, regionalnih, evropskih i globalnih kultura i načina izražavanja, uključujući predmetne jezike, baštinu, tradiciju i kulturne proizvode; predstavljanje ideja putem različitih kulturoloških formi kao što su pisani, štampani ili digitalni tekst, film, dizajn; spremnost na učešće u kulturnim iskustvima i dr.)

**3.2.6. USLUŽIVANJE HRANE I PIĆA****1. Broj časova i kreditna vrijednost:**

Razred	Oblici nastave			Ukupno	Kreditna vrijednost
	Teorijska nastava	Vježbe	Praktična nastava		
II	72		72	144	8

Praktična nastava: Odjeljenje se dijeli na grupe do 16 učenika.

**2. Cilj modula:**

- Upoznavanje sa načinima primanja gostiju, prijemom porudžbine i posluživanjem gostiju u skladu sa standardima i pravilima savremenog ugostiteljstva. Osposobljavanje za prijem gostiju, porudžbine i posluživanje gostiju u skladu sa standardima i pravilima savremenog ugostiteljstva. Razvijanje komunikativnosti, tačnosti, ažurnosti i odgovornosti u radu.

**3. Ishodi učenja****Po završetku ovog modula učenik će biti sposoban da:**

1. Izvrši prijem gostiju za odgovarajući sto i ponudi im sredstva ponude i prodaje u skladu sa ugostiteljskim pravilima
2. Izvrši prijem, boniranje, predaju i preuzimanje porudžbine od proizvodnih odjeljenja u skladu sa ugostiteljskim pravilima
3. Posluži dnevne obroke gostima na odgovarajući način u skladu sa ugostiteljskim pravilima
4. Posluži alkoholna i bezalkoholna pića u odgovarajućim čašama u skladu sa ugostiteljskim pravilima
5. Izvrši obračun i naplatu usluga gotovinskim i bezgotovinskim načinima plaćanja i isprati goste

Ishod 1 - Učenik će biti sposoban da izvrši prijem gostiju za odgovarajući sto i ponudi im sredstva ponude i prodaje u skladu sa ugostiteljskim pravilima	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni pravila verbalne i neverbalne komunikacije sa gostima	
2. Opiše različite <b>tipove gostiju</b>	<b>Tipovi gostiju:</b> sangvinik, kolerik, melanholik, flegmatik, stalni gosti, prolazni gosti, stranci, djeca i dr.
3. Objasni <b>sredstva ponude i prodaje</b>	<b>Sredstva ponude i prodaje:</b> jelovnik, meni karta, vinska karta, karta pića, karta doručka, barska karta i dr.
4. Objasni način dočeka, prihvata i smještaja gostiju u skladu sa <b>pravilima bontona</b>	<b>Pravila bontona:</b> pozdravljanje, oslovljavanje, preuzimanje garderobe, davanje prednosti, pomoć pri smještaju za stolom i dr.
5. Demonstrira doček, prihvata i smještaj gostiju u skladu sa pravilima bontona, na zadatom primjeru	
6. Demonstrira nuđenje sredstva ponude i prodaje gostima u skladu sa ugostiteljskim pravilima, na zadatom primjeru	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 4. Za kriterijume 5 i 6, potrebne su ispravno urađene praktične vježbe sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Verbalna i neverbalna komunikacija</li> <li>- Bonton u ugostiteljstvu</li> <li>- Protokol u ugostiteljstvu</li> </ul>	

Ishod 2 - Učenik će biti sposoban da Izvrši prijem, boniranje, predaju i preuzimanje porudžbine od proizvodnih odjeljenja u skladu sa ugostiteljskim pravilima	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni <b>način vođenja razgovora</b> sa gostom u vezi porudžbine	<b>Način vođenja razgovora:</b> sadržaj jela, način pripreme, trajanje pripreme, preporučivanje jela i pića, "upseling" i dr.
2. Objasni način prijema porudžbine od gosta u skladu sa ugostiteljskim pravilima	
3. Objasni <b>načine boniranja</b> porudžbine	<b>Načini boniranja:</b> paragon blok, registar kasa, restoranski softveri i dr.
4. Objasni način predaje i preuzimanja porudžbine od proizvodnih odjeljenja	
5. Demonstrira prijem porudžbine od gosta na zadatom primjeru	
6. Demonstrira boniranje, predaju i preuzimanje porudžbine na zadatom primjeru	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 4. Za kriterijume 5 i 6, potrebne su ispravno urađene praktične vježbe sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Instrumenti ponude i prodaje</li> <li>- Tehnike prezentovanja</li> <li>- Psihologija prodaje</li> <li>- Osnove kuvarstva</li> <li>- Prijem porudžbine</li> <li>- Poslovna komunikacija i bonton u ugostiteljstvu</li> </ul>	

Ishod 3 - Učenik će biti sposoban da Posluži dnevne obroke gostima na odgovarajući način u skladu sa ugostiteljskim pravilima	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Opiše <b>dnevne obroke</b>	<b>Dnevni obroci:</b> doručak, ručak, večera i međuobroci
2. Objasni <b>vrste doručaka</b> , njihov sastav i način usluživanja	<b>Vrste doručaka:</b> jednostavni, kompletni, bečki, engleski, švajcarski, "švedski sto" i dr.
3. Objasni različite <b>načine usluživanja</b>	<b>Načini usluživanja:</b> bečki, francuski, engleski, ruski, angloamerički i dr.
4. Demonstrira posluživanje dnevnih obroka na različite načine na zadatom primjeru	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 3. Za kriterijum 4, potrebna je ispravno urađena praktična vježba sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Oprema, namještaj i inventar za usluživanje</li> <li>- Dnevni obroci</li> <li>- Tehnike posluživanja hrane i pića</li> <li>- Poslovna komunikacija i bonton u ugostiteljstvu</li> </ul>	

<b>Ishod 4 - Učenik će biti sposoban da Posluži alkoholna i bezalkoholna pića u odgovarajućim čašama u skladu sa ugostiteljskim pravilima</b>	
<b>Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja</b> U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	<b>Kontekst</b> (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni način posluživanja <b>aperitivnih i dižestivnih pića</b>	<b>Aperitivna pića:</b> prirodne rakije, gorke likeri, biteri, prirodni sokovi i dr. <b>Dižestivna pića:</b> konjaci, likeri i dr.
2. Objasni način posluživanja <b>alkoholnih i bezalkoholnih pića</b>	<b>Alkoholna pića:</b> prirodne rakije, žestoka alkoholna pića, piva, vina, likeri i dr. <b>Bezalkoholnih pića:</b> vode, voćni sokovi, gazirani sokovi, sirupi i dr.
3. Objasni način usluživanja različitih <b>vrsta vina</b> i slaganja sa hranom	<b>Vrsta vina:</b> bijela, ružičasta, crvena, pjenušava, desertna i dr.
4. Demonstrira usluživanje alkoholnih i bezalkoholnih pića na zadatom primjeru	
5. Demonstrira usluživanje različitih vrsta vina na zadatom primjeru	
<b>Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja</b>	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 3. Za kriterijume 4 i 5, potrebne su ispravno urađene praktične vježbe sa usmenim obrazloženjem.	
<b>Predložene teme</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Oprema, namještaj i inventar za usluživanje</li> <li>- Tehnike posluživanja hrane i pića</li> <li>- Poslovna komunikacija i bonton u ugostiteljstvu</li> </ul>	



Ishod 5 - Učenik će biti sposoban da Izvrši obračun i naplatu usluga gotovinskim i bezgotovinskim načinima plaćanja i isprati goste	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni postupak naplate usluga od gosta	
2. Objasni postupak storniranja nepravilno otkucanog računa	
3. Objasni načine <b>bezgotovinskog plaćanja</b>	<b>Bezgotovinsko plaćanje:</b> kreditne kartice, pametne kartice, virman i dr.
4. Demonstrira postupak izdavanja i naplate računa u gotovinskim i bezgotovinskim sredstvima plaćanja na zadatom primjeru	
5. Demonstrira ispraćaj gosta na odgovarajući način na zadatom primjeru	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 3. Za kriterijume 4 i 5, potrebne su ispravno urađene praktične vježbe sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Naplata usluga i načini plaćanja</li> <li>- Poslovna komunikacija i bonton u ugostiteljstvu</li> </ul>	

#### 4. Didaktičke preporuke za realizaciju modula

- Modul Usluživanje hrane i pića je tako koncipiran da učenicima omogućava sticanje znanja i vještina iz ove oblasti kroz časove teorijske i praktične nastave. Teorijski dio nastave treba realizovati sa cijelim odjeljenjem. Učenike treba usmjeriti na aktivno učenje, samostalno pronalaženje, sistematizovanje i korišćenje informacija iz različitih izvora na zadatu temu i motivisati ih na timski rad. Nastava treba da bude aktivna, sa uključivanjem svih učenika.
- Praktični dio nastave treba realizovati u školskom kabinetu i restoranu koji su opremljeni preporučenim materijalnim uslovima. Učenike treba podijeliti u grupe i realizovati praktične vježbe individualno, u parovima ili manjim grupama, ali tako da svaki učenik samostalno uradi praktičnu vježbu i dobije traženi rezultat. Preporučuje se da se prilikom osmišljavanja problemskih zadataka obuhvati nastavni sadržaj stručnih modula, kako bi se kod učenika razvila sposobnost povezivanja teorijskog i praktičnog znanja sa strukom. Posebno obratiti pažnju da se zadaci rješavaju od najjednostavnijih ka onim koji zahtijevaju sintezu i analizu usvojenih znanja. Za razumijevanje problematike koja se izučava u ovom modulu, osim rada u školskom kabinetu neophodne su posjete restoranima. Neophodno je usmjeriti učenike na pravilno korišćenje odgovarajućih alata, uređaja i opreme i njihovo održavanje. Časove praktične nastave izvoditi uz korišćenje radne uniforme i sredstava zaštite na radu. Nastojati da se kod učenika razvije osećaj za prosuđivanje da li su zadate vježbe ispravno odrađene u skladu sa odgovarajućim tehničkim propisima, koje treba staviti na raspolaganje učenicima. Za kriterijume u kojima učenik vrši provjeru kvaliteta izvedenih aktivnosti u cilju otklanjanja nedostataka u izvođenju preporučuje se prezentovanje učeniku pogrešno izvedenih aktivnosti uz obrazloženje sa ciljem otklanjanja istih.
- Za kvalitetniju realizaciju modula, nastavnik treba pored preporučene stručne literature koristiti i tehničku dokumentaciju, kataloge proizvođača opreme, odgovarajuće tehničke propise i zakonsku regulativu. Radi veće zainteresovanosti učenika i boljeg razumijevanja, prilikom izlaganja problematike treba koristiti pokazna sredstva za demonstriranje gdje je to moguće, internet prezentacije u cilju boljeg razumijevanja teorijske nastave, grafičke ilustracije, skice, fotografije, video prikaze iz prakse, kao i podsticati učenike na istraživački rad. Problemska nastava treba da zauzme značajno mjesto u realizaciji ovog modula kako bi se teorijska nastava što bolje povezala sa praktičnim primjerima.
- U cilju podsticanja darovitih učenika, nastavnik može da koristi viši taksonomski nivo u odnosu na preporučeni, kao i proširene ishode učenja, usmjeravajući darovite učenike na zaključivanje, razvijanje sposobnosti analize i sinteze, kreativnosti i pozitivnog odnosa prema oblastima koje ih interesuju. Nastavnik treba da podstakne učenike na razvoj njihovih sposobnosti i interesovanja u cilju pravilne karijerne orijentacije.

#### 5. Okvirni spisak literature i drugih izvora

- Lončar M.; Lončar N., Restoraterstvo za prvi razred ugostiteljsko-turističkih škola, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva Podgorica, 2018.
- Lončar M.; Lončar N., Restoraterstvo za drugi razred ugostiteljsko-turističkih škola, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva Podgorica, 2018.
- Divanović S.; Nićetin S., Usluživanje sa praktičnom obukom, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva Beograd, 2004.
- Milićević R., Praktična nastava sa tehnologijom zanimanja, Centar za stručno obrazovanje, Podgorica, 2008.

#### Napomena:

Nastavnik treba da koristi i preporuči učenicima udžbenike odobrene od strane nadležnog Savjeta, važeće propise iz stručne oblasti i relevantne internet stranice na kojima se nalaze korisne informacije.

#### 6. Prostorni i materijalni uslovi za izvođenje nastave

Redni broj	Opis – alati, instrumenti i uređaji	Kom.
1.	Računar	1
2.	Projektor, projekciono platno/multimedijalna tabla	1

Redni broj	Opis – alati, instrumenti i uređaji	Kom.
3.	Zvučnici	1
4.	Oprema i namještaj u kabinetu restoraterstva	1
5.	Inventar i uređaji u kabinetu restoraterstva	1
6.	Uređaji i oprema u točionici pića	1

### 7. Obavezni načini provjeravanja i ocjenjivanja ishoda učenja

- Provjeravanje postignuća učenika sprovodi se u kontinuitetu radi praćenja učenika u dostizanju ishoda učenja.
- Vrednovanje postignuća učenika odnosno dostizanja ishoda učenja vrši se u skladu sa kriterijumima za dostizanje svakog ishoda učenja posebno.
- Kriterijumi ocjenjivanja za ocjene nedovoljan (1) do odličan (5), kao i udio pojedinih ishoda u konačnoj ocjeni, utvrđuju se na nivou aktiva.
- Predviđeni načini provjere dostignutosti ishoda učenja definisani su za svaki ishod posebno.
- Zaključna ocjena na kraju klasifikacionog perioda izvodi se iz ocjena svih ishoda u tom klasifikacionom periodu.
- Zaključna ocjena na kraju školske godine izvodi se na osnovu svih ocjena dobijenih u klasifikacionim periodima
- Zaključna ocjena na kraju školske godine izvodi se na osnovu svih ocjena dobijenih u klasifikacionim periodima.

### 8. Uslovi za prohodnost i završetak modula

- Pozitivna ocjena na kraju školske godine.

### 9. Povezanost modula – korelacija

- Strani jezik u ugostiteljstvu I
- Pripremni i završni radovi u restoraterstvu
- Uvod u restoraterstvo
- Pripremni i završni radovi u restoranu
- Strani jezik u ugostiteljstvu II
- Točionica pića
- Pripremanje napitaka od kafe
- Usluživanje hrane i pića u restoranu
- Strani jezik u ugostiteljstvu III
- Specijalni načini usluživanja hrane i pića
- Pripremanje koktela I
- Osnove kuvarstva
- Preduzetništvo
- Specijalni načini usluživanja u restoranu

### Napomena:

U cilju usaglašavanja sadržaja, dinamike realizacije i ishoda učenja, nastavnici su obavezni da zajedno vrše planiranje vaspitno-obrazovnog rada.

### 10. Ključne kompetencije koje se razvijaju ovim modulom

- Kompetencija pismenosti (upotreba stručne terminologije u usmenom i pisanom obliku pravilnim formulisanjem pojmova, činjenica i zakona iz oblasti usluživanja hrane i pića, izražavanjem argumenata i kritičkog mišljenja na uvjerljiv način primjeren kontekstu; korišćenje različitih izvora znanja pretragom, prikupljanjem i obradom vizuelnih, audio/video i digitalnih informacija; poštovanje pravila i preporuka prilikom prezentovanja zadate teme i dr.)
- Kompetencija višejezičnosti (razumijevanje stručne terminologije iz ugostiteljstva i istraživanja različitih stručnih tekstova na Internetu; korišćenje literature i različitih informacija iz oblasti ugostiteljstva na stranom jeziku i dr.)

- Matematička kompetencija i kompetencija u prirodnim naukama, tehnologiji i inženjerstvu (STEM) (razvijanje logičkog načina razmišljanja, osnovnih matematičkih principa i donošenja zaključaka prilikom analize karakteristika različitih vrsta materijala, uređaja, alata i opreme; korišćenje formula, grafikona i šema prilikom prećenja proizvodnog tehnološkog procesa u ugostiteljstvu; razvijanje sposobnosti prostornog snalaženja prilikom izvođenja radnih aktivnosti; razvijanje sposobnosti rukovanja alatom, uređajima i priborom.
- Digitalna kompetencija (korišćenje informaciono-komunikacionih tehnologija radi pretrage, prikupljanja i upotrebe podataka iz oblasti ugostiteljstva, prepoznavanjem relevantnih stručnih tekstova i video zapisa; upotreba softverskih alata za izradu prezentacija na zadatu temu; razvijanje svijesti o značaju elektronskog učenja kroz različite vidove online nastave i interakcije; korišćenje foruma i društvenih mreža, u cilju razmjene stručnih informacija, poštovanjem pravila bezbjednosti i etike prilikom korišćenja Interneta i dr.)
- Lična, socijalna i kompetencija učiti kako učiti (razvijanje tehnika samostalnog učenja, kao i učenja u timu kroz vršnjačku edukaciju i diskusiju, izradu domaćih zadataka, prezentacija na zadatu temu; razvijanje sposobnosti izražavanja sopstvenog mišljenja učešćem u konstruktivnoj diskusiji sa uvažavanjem drugačijih stavova; razvijanje tolerancije, kulture dijaloga i poštovanja tuđeg integriteta, u skladu sa etičkim pravilima; razvijanje tehnika istraživanja, sistematizovanja i vrednovanja informacija u cilju nadogradnje prethodno stečenih znanja, kao i otkrivanja novih; razvijanje sposobnosti učenja na sopstvenim greškama kroz samoprocjenu i samoevaluaciju; razvijanje svijesti o značaju vođenja zdravog života i dr.)
- Građanska kompetencija (angažovanje u zajedničkom ili javnom interesu kroz različite društveno odgovorne aktivnosti; poštovanje prava, jednakosti, slobode izražavanja i mišljenja kroz debate, diskusije i podjelu na grupe; razvijanje svijesti o značaju savremenih događaja, kao i njihovu povezanost sa istorijskim; razvijanje svijesti o značaju održivog razvoja i odgovornog ponašanja prema prirodi i životnoj sredini, racionalnom primjenom odgovarajućih materijala u radu, pravilnim odlaganjem otpada nakon izvedenih praktičnih zadataka; poštovanje pravila bezbjednosti i zaštite na radu prilikom izvođenja praktičnih vježbi i dr.)
- Preduzetnička kompetencija (razvijanje sposobnosti davanja inicijative i pravilnog određivanja prioriteta prilikom rješavanja problema; razvijanje kreativnosti, kao i vještina planiranja i upravljanja vremenom prilikom rješavanja različitih zadataka, samostalno ili u timu, kroz izradu i upravljanje projektima iz stručne ili društveno odgovorne oblasti; planiranje i organizacija resursa i materijala za izvođenje praktičnih zadataka i dr.)
- Kompetencija kulturološke svijesti i izražavanja (razvijanje svijesti o značaju poznavanja i poštovanja lokalnih, nacionalnih, regionalnih, evropskih i globalnih kultura kroz povezivanje sa primjerima iz oblasti ugostiteljstva; predstavljanje ideja putem različitih kulturoloških formi kao što su pisani, štampani ili digitalni tekst, film, dizajn i dr.)

### 3.2.7. TOČIONICA PIĆA

#### 1. Broj časova i kreditna vrijednost:

Razred	Oblici nastave			Ukupno	Kreditna vrijednost
	Teorijska nastava	Vježbe	Praktična nastava		
II	36		36	72	4

Praktična nastava: Odjeljenje se dijeli na grupe do 16 učenika.

#### 2. Cilj modula:

- Upoznavanje sa vstama alkoholnih i bezalkoholnih pića, malih obroka, načinom točenja, aranžiranja i serviranja u skladu sa normativima u ugostiteljstvu. Osposobljavanje za točenje, aranžiranje i serviranje alkoholnih i bezalkoholnih pića i malih obroka ishrane u skladu sa normativima i standardima u ugostiteljstvu. Razvijanje kreativnosti, odgovornosti, komunikativnosti i timskog rada.

#### 3. Ishodi učenja

Po završetku ovog modula učenik će biti sposoban da:

1. Izvrši pripremu i serviranje alkoholnih pića u skladu sa normativima i standardima u ugostiteljstvu
2. Izvrši pripremu i serviranje bezalkoholnih pića u skladu sa normativima i standardima u ugostiteljstvu
3. Izvrši pripremu i serviranje različitih vrsta vina u skladu sa normativima i standardima u ugostiteljstvu
4. Izvrši serviranje, dekorisanje i izdavanje malih obroka u skladu sa normativima i standardima u ugostiteljstvu

Ishod 1 - Učenik će biti sposoban da Izvrši pripremu i serviranje alkoholnih pića u skladu sa normativima i standardima u ugostiteljstvu	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni vrste alkoholnih pića	<b>Vrste alkoholnih pića:</b> prirodne rakije, žestoka alkoholna pića, piva, likeri i dr.
2. Objasni načine pripreme i serviranja <b>prirodnih rakija</b> u skladu sa normativima	<b>Prirodne rakije:</b> voćne rakije, specijalne rakije i dr.
3. Objasni načine pripreme i serviranja <b>žestokih alkoholnih pića</b> u skladu sa normativima	<b>Žestoka alkoholna pića:</b> votka, džin, tekila, viski, konjak, rum i dr.
4. Objasni načine pripreme i serviranja <b>piva</b> u skladu sa normativima	<b>Piva:</b> svijetla, tamna, mutna, pšenična, kraft, ejl, lager, pilsner, bezalkoholna i dr.
5. Objasni načine pripreme i serviranja <b>likera</b> u skladu sa normativima	<b>Likeri:</b> gorki, poluslatki, slatki, emulzioni i dr.
6. Demonstrira pripremu alkoholnih pića, na zadatom primjeru	
7. Demonstrira serviranje alkoholnih pića, na zadatom primjeru	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 5. Za kriterijume 6 i 7 potrebne su ispravno urađene praktične vježbe sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Normativi i standardi u ugostiteljstvu</li> <li>- Barski inventar</li> <li>- Pića</li> </ul>	

Ishod 2 - Učenik će biti sposoban da Izvrši pripremu i serviranje bezalkoholna pića u skladu sa normativima i standardima u ugostiteljstvu	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni vrste bezalkoholnih pića	<b>Bezalkoholna pića:</b> gazirani i negazirani sokovi, prirodni sokovi, vode, sirupi i dr.
2. Objasni načine pripreme i serviranja gaziranih sokova u skladu sa normativima	
3. Objasni načine pripreme i serviranja negaziranih sokova u skladu sa normativima	
4. Objasni načine pripreme i serviranja <b>prirodnih sokova</b> u skladu sa normativima	<b>Prirodni sokovi:</b> limunada, cijedena pomorandža, cijedeni grejpfrut, „smoothie“ i dr.
5. Objasni načine pripreme i serviranja <b>voda</b> u skladu sa normativima	<b>Vode:</b> prirodne, mineralne, gazirane, prirodno gazirane, soda voda i dr.
6. Objasni načine pripreme i serviranja sirupa u skladu sa normativima	
7. Demonstrira pripremu bezalkoholnih pića na zadatom primjeru	
8. Demonstrira serviranje bezalkoholnih pića na zadatom primjeru	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 6. Za kriterijume 7 i 8 potrebne su ispravno urađene praktične vježbe sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Oprema i aparati</li> <li>- Normativi i standardi u ugostiteljstvu</li> <li>- Barski inventar</li> <li>- Bezalkoholna pića</li> </ul>	

Ishod 3 - Učenik će biti sposoban da Izvrši pripremu i serviranje različitih vrsta vina u skladu sa normativima i standardima u ugostiteljstvu	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni <b>vrste vina</b>	<b>Vrste vina:</b> bijela, ružičasta, crvena, polupjenušava, pjenušava, desertna, vermut i dr.
2. Objasni načine pripreme i serviranja <b>bijelih vina</b> u skladu sa normativima	<b>Bijela vina:</b> krstač, chardonnay, riesling, sauvignon blanc, pinot grigio i dr.
3. Objasni načine pripreme i serviranja <b>ružičastih vina</b> u skladu sa normativima	<b>Ružičasta vina:</b> crnogorski rose, italijanski rose, fracuski rose, španski rose, portugalski rose i dr.
4. Objasni načine pripreme i serviranja <b>crvenih vina</b> u skladu sa normativima	<b>Crvena vina:</b> vranac, kratošija, cabernet sauvignon, merlot, pinot noir i dr.
5. Objasni načine pripreme i serviranja <b>pjenušavih vina</b> u skladu sa normativima	<b>Pjenušava vina:</b> Crnogorski Val, Champagne (Dom Perignon, Veuve Clicquot, Armand de Brignac, Cristal, Krug, Moet&Chandon i dr.), Prosecco, Cava i dr.
6. Objasni načine pripreme i serviranja <b>desertnih vina i vermuta</b> u skladu sa normativima	<b>Desertna vina:</b> Medun, Porto, Madera, Cherry, Marsala, Prošek i dr. <b>Vermut:</b> Martini Bianco, Martini Rosso, Martini Extra dry i dr.
7. Demonstrira pripremu različitih vrsta vina na zadatom primjeru	
8. Demonstrira serviranje različitih vrsta vina na zadatom primjeru	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	

U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 6. Za kriterijume 7 i 8 potrebne su ispravno urađene praktične vježbe sa usmenim obrazloženjem.

#### Predložene teme

- Oprema i aparati
- Normativi i standardi u ugostiteljstvu
- Barski inventar
- Bezalkoholna pića



<b>Ishod 4 - Učenik će biti sposoban da izvrši serviranje, dekorisanje i izdavanje malih obroka u skladu sa normativima i standardima u ugostiteljstvu</b>	
<b>Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja</b> U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	<b>Kontekst</b> (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni podjelu <b>malih obroka</b> u ugostiteljstvu	<b>Mali obroci:</b> apetisani, kanapei, hladni sendviči, topli sendviči, kroasani, jednostavne poslastice i dr.
2. Objasni načine pripreme i serviranja apetisana i kanapea u skladu sa normativima	
3. Objasni načine pripreme i serviranja hladnih i toplih sendviča u skladu sa normativima	
4. Objasni načine pripreme i serviranja kroasana i jednostavnih poslastica u skladu sa normativima	
5. Demonstrira pripremu različitih vrsta malih obroka u točionici pića na zadatom primjeru	
6. Demonstrira serviranje različitih vrsta malih obroka u točionici pića na zadatom primjeru	
<b>Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja</b>	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 4. Za kriterijume 5 i 6 potrebne su ispravno urađene praktične vježbe sa usmenim obrazloženjem.	
<b>Predložene teme</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Normativi i standardi u ugostiteljstvu</li> <li>- Dekoracija i aranžiranje</li> <li>- Tehnike posluživanja hrane i pića u baru</li> </ul>	

#### 4. Didaktičke preporuke za realizaciju modula

- Modul Točionica pića je tako koncipiran da učenicima omogućava sticanje znanja i vještina iz ove oblasti kroz časove teorijske i praktične nastave. Teorijski dio nastave treba realizovati sa cijelim odjeljenjem. Učenike treba usmjeriti na aktivno učenje, samostalno pronalaženje, sistematizovanje i korišćenje informacija iz različitih izvora na zadatu temu i motivisati ih na timski rad. Nastava treba da bude aktivna, sa uključivanjem svih učenika.
- Praktični dio nastave treba realizovati u školskom kabinetu i restoranu koji su opremljeni preporučenim materijalnim uslovima. Učenike treba podijeliti u grupe i realizovati praktične vježbe individualno, u parovima ili manjim grupama, ali tako da svaki učenik samostalno uradi praktičnu vježbu i dobije traženi rezultat. Preporučuje se da se prilikom osmišljavanja problemskih zadataka obuhvati nastavni sadržaj stručnih modula, kako bi se kod učenika razvila sposobnost povezivanja teorijskog i praktičnog znanja sa strukom. Posebno obratiti pažnju da se zadaci rješavaju od najjednostavnijih ka onim koji zahtijevaju sintezu i analizu usvojenih znanja. Za razumijevanje problematike koja se izučava u ovom modulu, osim rada u školskom kabinetu neophodne su posjete restoranima. Neophodno je usmjeriti učenike na pravilno korišćenje odgovarajućih alata, uređaja i opreme i njihovo održavanje. Časove praktične nastave izvoditi uz korišćenje radne uniforme i sredstava zaštite na radu. Nastojati da se kod učenika razvije osećaj za prosuđivanje da li su zadate vježbe ispravno odrađene u skladu sa odgovarajućim tehničkim propisima, koje treba staviti na raspolaganje učenicima. Za kriterijume u kojima učenik vrši provjeru kvaliteta izvedenih aktivnosti u cilju otklanjanja nedostataka u izvođenju preporučuje se prezentovanje učeniku pogrešno izvedenih aktivnosti uz obrazloženje sa ciljem otklanjanja istih.
- Za kvalitetniju realizaciju modula, nastavnik treba pored preporučene stručne literature koristiti i tehničku dokumentaciju, kataloge proizvođača opreme, odgovarajuće tehničke propise i zakonsku regulativu. Radi veće zainteresovanosti učenika i boljeg razumijevanja, prilikom izlaganja problematike treba koristiti pokazna sredstva za demonstriranje gdje je to moguće, internet prezentacije u cilju boljeg razumijevanja teorijske nastave, grafičke ilustracije, skice, fotografije, video prikaze iz prakse, kao i podsticati učenike na istraživački rad. Problemska nastava treba da zauzme značajno mjesto u realizaciji ovog modula kako bi se teorijska nastava što bolje povezala sa praktičnim primjerima.
- U cilju podsticanja darovitih učenika, nastavnik može da koristi viši taksonomski nivo u odnosu na preporučeni, kao i proširene ishode učenja, usmjeravajući darovite učenike na zaključivanje, razvijanje sposobnosti analize i sinteze, kreativnosti i pozitivnog odnosa prema oblastima koje ih interesuju. Nastavnik treba da podstakne učenike na razvoj njihovih sposobnosti i interesovanja u cilju pravilne karijerne orijentacije.

#### 5. Okvirni spisak literature i drugih izvora

- Lončar M.; Lončar N., Restoraterstvo za prvi razred ugostiteljsko-turističkih škola, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva Podgorica, 2018.
- Lončar M.; Lončar N., Restoraterstvo za drugi razred ugostiteljsko-turističkih škola, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva Podgorica, 2018.
- Divanović S.; Nićetin S., Usluživanje sa praktičnom obukom, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva Beograd, 2004.
- Milićević R., Praktična nastava sa tehnologijom zanimanja, Centar za stručno obrazovanje, Podgorica, 2008.

#### Napomena:

Nastavnik treba da koristi i preporuči učenicima udžbenike odobrene od strane nadležnog Savjeta, važeće propise iz stručne oblasti i relevantne internet stranice na kojima se nalaze korisne informacije.

#### 6. Prostorni i materijalni uslovi za izvođenje nastave

Redni broj	Opis – alati, instrumenti i uređaji	Kom.
1.	Računar	1
2.	Projektor, projekciono platno/multimedijalna tabla	1

Redni broj	Opis – alati, instrumenti i uređaji	Kom.
3.	Zvučnici	1
4.	Oprema i namještaj u kabinetu restoraterstva	1
5.	Inventar i uređaji u kabinetu restoraterstva	1
6.	Uređaji i oprema u točionici pića	1

### 7. Obavezni načini provjeravanja i ocjenjivanja ishoda učenja

- Provjeravanje postignuća učenika sprovodi se u kontinuitetu radi praćenja učenika u dostizanju ishoda učenja.
- Vrednovanje postignuća učenika odnosno dostizanja ishoda učenja vrši se u skladu sa kriterijumima za dostizanje svakog ishoda učenja posebno.
- Kriterijumi ocjenjivanja za ocjene nedovoljan (1) do odličan (5), kao i udio pojedinih ishoda u konačnoj ocjeni, utvrđuju se na nivou aktiva.
- Predviđeni načini provjere dostignutosti ishoda učenja definisani su za svaki ishod posebno.
- Zaključna ocjena na kraju klasifikacionog perioda izvodi se iz ocjena svih ishoda u tom klasifikacionom periodu.
- Zaključna ocjena na kraju školske godine izvodi se na osnovu svih ocjena dobijenih u klasifikacionim periodima
- Zaključna ocjena na kraju školske godine izvodi se na osnovu svih ocjena dobijenih u klasifikacionim periodima.

### 8. Uslovi za prohodnost i završetak modula

- Pozitivna ocjena na kraju školske godine.

### 9. Povezanost modula – korelacija

- Strani jezik u ugostiteljstvu I
- Pripremni i završni radovi u restoraterstvu
- Uvod u restoraterstvo
- Pripremni i završni radovi u restoranu
- Strani jezik u ugostiteljstvu II
- Usluživanje hrane i pića
- Pripremanje napitaka od kafe
- Usluživanje hrane i pića u restoranu
- Strani jezik u ugostiteljstvu III
- Specijalni načini usluživanja hrane i pića
- Pripremanje koktela I
- Osnove kuvarstva
- Preduzetništvo
- Specijalni načini usluživanja u restoranu

### Napomena:

U cilju usaglašavanja sadržaja, dinamike realizacije i ishoda učenja, nastavnici su obavezni da zajedno vrše planiranje vaspitno-obrazovnog rada.

### 10. Ključne kompetencije koje se razvijaju ovim modulom

- Kompetencija pismenosti (upotreba stručne terminologije u usmenom i pisanom obliku pravilnim formulisanjem pojmova, činjenica i zakona iz oblasti točionice pića, izražavanjem argumenata i kritičkog mišljenja na uvjerljiv način primjeren kontekstu; korišćenje različitih izvora znanja pretragom, prikupljanjem i obradom vizuelnih, audio/video i digitalnih informacija; poštovanje pravila i preporuka prilikom prezentovanja zadate teme i dr.)
- Kompetencija višejezičnosti (razumijevanje stručne terminologije iz ugostiteljstva i istraživanja različitih stručnih tekstova na Internetu; korišćenje literature i različitih informacija iz oblasti ugostiteljstva na stranom jeziku i dr.)

- Matematička kompetencija i kompetencija u prirodnim naukama, tehnologiji i inženjerstvu (STEM) (razvijanje logičkog načina razmišljanja, osnovnih matematičkih principa i donošenja zaključaka prilikom analize karakteristika različitih vrsta materijala, uređaja, alata i opreme; korišćenje formula, grafikona i šema prilikom prećenja proizvodnog tehnološkog procesa u ugostiteljstvu; razvijanje sposobnosti prostornog snalaženja prilikom izvođenja radnih aktivnosti; razvijanje sposobnosti rukovanja alatom, uređajima i priborom.
- Digitalna kompetencija (korišćenje informaciono-komunikacionih tehnologija radi pretrage, prikupljanja i upotrebe podataka iz oblasti ugostiteljstva, prepoznavanjem relevantnih stručnih tekstova i video zapisa; upotreba softverskih alata za izradu prezentacija na zadatu temu; razvijanje svijesti o značaju elektronskog učenja kroz različite vidove online nastave i interakcije; korišćenje foruma i društvenih mreža, u cilju razmjene stručnih informacija, poštovanjem pravila bezbjednosti i etike prilikom korišćenja Interneta i dr.)
- Lična, socijalna i kompetencija učiti kako učiti (razvijanje tehnika samostalnog učenja, kao i učenja u timu kroz vršnjačku edukaciju i diskusiju, izradu domaćih zadataka, prezentacija na zadatu temu; razvijanje sposobnosti izražavanja sopstvenog mišljenja učešćem u konstruktivnoj diskusiji sa uvažavanjem drugačijih stavova; razvijanje tolerancije, kulture dijaloga i poštovanja tuđeg integriteta, u skladu sa etičkim pravilima; razvijanje tehnika istraživanja, sistematizovanja i vrednovanja informacija u cilju nadogradnje prethodno stečenih znanja, kao i otkrivanja novih; razvijanje sposobnosti učenja na sopstvenim greškama kroz samoprocjenu i samoevaluaciju; razvijanje svijesti o značaju vođenja zdravog života i dr.)
- Građanska kompetencija (angažovanje u zajedničkom ili javnom interesu kroz različite društveno odgovorne aktivnosti; poštovanje prava, jednakosti, slobode izražavanja i mišljenja kroz debate, diskusije i podjelu na grupe; razvijanje svijesti o značaju savremenih događaja, kao i njihovu povezanost sa istorijskim; razvijanje svijesti o značaju održivog razvoja i odgovornog ponašanja prema prirodi i životnoj sredini, racionalnom primjenom odgovarajućih materijala u radu, pravilnim odlaganjem otpada nakon izvedenih praktičnih zadataka; poštovanje pravila bezbjednosti i zaštite na radu prilikom izvođenja praktičnih vježbi i dr.)
- Preduzetnička kompetencija (razvijanje sposobnosti davanja inicijative i pravilnog određivanja prioriteta prilikom rješavanja problema; razvijanje kreativnosti, kao i vještina planiranja i upravljanja vremenom prilikom rješavanja različitih zadataka, samostalno ili u timu, kroz izradu i upravljanje projektima iz stručne ili društveno odgovorne oblasti; planiranje i organizacija resursa i materijala za izvođenje praktičnih zadataka i dr.)
- Kompetencija kulturološke svijesti i izražavanja (razvijanje svijesti o značaju poznavanja i poštovanja lokalnih, nacionalnih, regionalnih, evropskih i globalnih kultura kroz povezivanje sa primjerima iz oblasti ugostiteljstva; predstavljanje ideja putem različitih kulturoloških formi kao što su pisani, štampani ili digitalni tekst, film, dizajn i dr.)

### 3.2.8. PRIPREMANJE NAPITAKA OD KAFE

#### 1. Broj časova i kreditna vrijednost:

Razred	Oblici nastave			Ukupno	Kreditna vrijednost
	Teorijska nastava	Vježbe	Praktična nastava		
II	36		36	72	4

Praktična nastava: Odjeljenje se dijeli na grupe do 16 učenika.

#### 2. Cilj modula:

- Upoznavanje sa pripremnim i završnim radovima u pržionici kafe i kafe baru, tehnologijom prženja kafe i pripreme kafa i napitaka na bazi espresso kafe i načinom pripreme čajeva i napitaka od čokolade. Osposobljavanje za obavljanje pripremnih radova u pržionici kafe i kafe baru, pečenje, mjerenje i pakovanje kafe u pržionici, pripremu, serviranje i usluživanje espresso kafe i napitaka na bazi kafe, pripremu, serviranje i usluživanje toplih i hladnih napitaka na bazi čaja i čokolade i obavljanje završnih radova u pržionici kafe i kafe baru. Razvijanje tačnosti, ažurnosti i odgovornosti u radu, kreativnosti, timskog duha i motivacije za usavršavanjem u struci.

#### 3. Ishodi učenja

##### Po završetku ovog modula učenik će biti sposoban da:

1. Izvrši pripreme radove u pržionici kafe i kafe baru u skladu sa standardima u ugostiteljstvu
2. Obavi pečenje, mjerenje i pakovanje kafe u pržionici u skladu standardima
3. Izvrši pripremu, serviranje i usluživanje espresso kafe i napitaka na bazi kafe u skladu sa standardima u ugostiteljstvu
4. Izvrši pripremu, serviranje i usluživanje toplih i hladnih napitaka na bazi čaja i čokolade u skladu sa standardima u ugostiteljstvu
5. Izvrši procjenu i ocjenjivanje napitaka na bazi kafe u skladu sa kriterijumima oscjenjivanja tokom degustacije
6. Izvrši završne radove u pržionici kafe i kafe baru u skladu sa standardima i procedurama

<b>Ishod 1 - Učenik će biti sposoban da Izvrši pripremne radove u pržionici kafe i kafe baru u skladu sa standardima u ugostiteljstvu</b>	
<b>Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja</b> U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	<b>Kontekst</b> (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni način pripreme potrebnog <b>inventara</b> za obavljanje rada u <b>pržionici kafe i kafe baru</b> , u skladu sa higijenskim standardima	<b>Inventar u pržionici kafe:</b> posude za hlađenje kafe i dr. <b>Inventar u kafe baru:</b> sabijač-tamper, posuda za mlijeko-latijera, šolje za espresso kafu, čaše za tople i hladne napitke, olovke za crtanje, četke, filteri i dr.
2. Objasni način pripreme potrebne <b>opreme u pržionici kafe i kafe baru</b> za obavljanje rada, u skladu sa higijenskim standardima	<b>Oprema u pržionici kafe:</b> uređaji za pečenje i mjerenje kafe, uređaj za pakovanje kafe i dr. <b>Oprema u kafe baru:</b> uređaji za pečenje i mjerenje kafe, mlinovi za espresso kafu (manuelni, automatski, mlin za filter kafu), aparati za pripremanje kafe (espresso i filter kafu), depurator (filter), francuska presa – French press, aeropresa- Aeropress, sifon, moka lonac, Chemex, Hario dripper V60 i dr.
3. Objasni način pripreme <b>namirnica, poluproizvoda, proizvoda i dodataka</b> za pripremu toplih i hladnih napitaka	<b>Namirnice, poluproizvodi, proizvodi i dodaci:</b> kafa, voće, povrće, začini, mlijeko, slatka pavlaka, sirupi, topinzi, pirei i dr.
4. Demonstrira obavljanje pripremnih radova u pržionici kafe i kafe baru	
<b>Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja</b>	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 3. Za kriterijum 4 potrebne su ispravno urađene praktične vježbe sa usmenim obrazloženjem.	
<b>Predložene teme</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Normativi i standardi u ugostiteljstvu</li> <li>- Barski inventar</li> <li>- Inventar i oprema u pržionici kafe</li> <li>- Higijenski standardi u ugostiteljstvu</li> </ul>	

Ishod 2 - Učenik će biti sposoban da Obavi pečenje, mjerenje i pakovanje kafe u pržionici u skladu standardima	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni <b>faze pečenja kafe</b>	<b>Faze pečenja kafe:</b> pečenje, hlađenje i odvajanje u dispanzer pržionika
2. Objasni <b>uređaje za mjerenje kafe i ambalažu za pakovanje</b>	<b>Uređaji za mjerenje kafe:</b> mehanički i elektronski uređaji za mjerenje većih količina i uređaji za mjerenje manjih količina kafe <b>Ambalaža za pakovanje:</b> metalna, plastična, papirna, čalda i kapsula
3. Objasni način skladištenja kafe u skladu sa <b>uslovima za čuvanje kafe</b>	<b>Uslovi za čuvanje kafe:</b> temperatura i vlažnost vazduha, svjetlost, provjetrenost i dr.
4. Demonstrira proces pečenja kafe na zadatom primjeru	
5. Demonstrira proces mjerenja i pakovanja kafe na zadatom primjeru	

#### Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja

U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 3. Za kriterijume 4 i 5 potrebne su ispravno urađene praktične vježbe sa usmenim obrazloženjem.

#### Predložene teme

- Oprema i aparati
- Normativi i standardi u pržionici kafe
- Uslovi za čuvanje kafe

<b>Ishod 3 - Učenik će biti sposoban da izvrši pripremu, serviranje i usluživanje espresso kafe i napitaka na bazi kafe u skladu sa standardima u ugostiteljstvu</b>	
<b>Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja</b> U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	<b>Kontekst</b> (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni <b>vrste kafe</b>	<b>Vrste kafe:</b> arabika, robusta
2. Objasni postupke <b>pripremanja kafe</b>	<b>Pripremanje kafe:</b> espresso, filter kafa, tradicionalna-kuvana kafa i dr.
3. Objasni načine pripreme i serviranja različitih <b>vrsta toplih i hladnih napitaka na bazi espresso kafe</b>	<b>Vrste toplih napitaka na bazi espresso kafe:</b> cappuccino, machiato, mocca, latte i dr. <b>Vrste hladnih napitaka na bazi espresso kafe:</b> iced latte, iced mocca, iced caramel macchiato, cappuccino freddo i dr.
4. Objasni načine pripreme i serviranja <b>filter kafe</b>	<b>Filter kafe:</b> francuska presa – French press, aeropresa- Aeropress, Chemex, Hario dripper V60, Cold brew i hladna filter kafa i dr.
5. Objasni načine dekorisanja napitaka na bazi espresso kafe upotrebom različitih <b>dodataka</b>	<b>Dodaci:</b> cimet, šećer, kakao, voće, sirupi, topinzi, likeri, šlag i dr.
6. Demonstrira pripremu i serviranje espresso kafe i napitaka na bazi kafe na zadatom primjeru	
7. Demonstrira usluživanje espresso kafe i napitaka na bazi kafe na zadatom primjeru	
<b>Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja</b>	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 5. Za kriterijume 6 i 7 potrebne su ispravno urađene praktične vježbe sa usmenim obrazloženjem.	
<b>Predložene teme</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Normativi i standardi u ugostiteljstvu</li> <li>- Barski inventar</li> <li>- Napici</li> <li>- Dekoracija i aranžiranje</li> <li>- Tehnike posluživanja napitaka u kafe baru</li> </ul>	



<b>Ishod 4 - Učenik će biti sposoban da Vrši pripremu, serviranje i usluživanje toplih i hladnih napitaka na bazi čaja i čokolade</b>	
<b>Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja</b> U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	<b>Kontekst</b> (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni <b>vrste čajeva</b>	<b>Vrste čajeva:</b> bijeli, žuti, zeleni, „ulong“, crni i dr.
2. Objasni načine pripreme i serviranja različitih vrsta čajeva	
3. Objasni načine pripreme i serviranja različitih <b>vrsta napitaka od čokolade</b>	<b>Vrste napitaka od čokolade:</b> bijela, crna, sa dodacima, bezglutenska i dr.
4. Demonstrira pripremu različitih vrsta čajeva i napitaka od čokolade	
5. Demonstrira serviranje različitih vrsta čajeva i napitaka od čokolade	
<b>Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja</b>	
<p>U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 3. Za kriterijum 4 i 5 potrebna je ispravno urađena praktična vježba sa usmenim obrazloženjem.</p>	
<b>Predložene teme</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Normativi i standardi u ugostiteljstvu</li> <li>- Barski inventar</li> <li>- Napici</li> <li>- Dekoracija i aranžiranje</li> <li>- Tehnike posluživanja u kafe baru</li> </ul>	

<b>Ishod 5 - Učenik će biti sposoban da Izvrši procjenu i ocjenjivanje napitaka na bazi kafe u skladu sa kriterijumima oscjenjivanja tokom degustacije</b>	
<b>Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja</b> U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	<b>Kontekst</b> (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni način obavljanja <b>lične pripreme za degustaciju i pripreme prostora</b>	<b>Lična priprema za degustaciju:</b> psihofiziko stanje, vrijeme za degustaciju, ispiranje usne duplje od drugih mirisa i ukusa, pranje ruku, kontrola odjeće od prisustva stranih mirisa i dr. <b>Priprema prostora:</b> provjetravanje prostora, podešavanje svjetlosti, podešavanje optimalne temperature prostora za degustaciju i dr.
2. Objasni odgovarajući <b>inventar za degustaciju</b>	<b>Inventar za degustaciju:</b> šoljice za espresso i cappuccino, vaga, degustacioni sto, kašičice, ibrik za toplu vodu, latijera, kible, mlin za mljevenje kafe, mapa senzora sa aromama espresso kafe i dr.
3. Objasni postupak degustacije napitaka na bazi kafe sa ciljem definisanja <b>fizičkih i organoleptičkih svojstava</b>	<b>Fizička svojstva:</b> količina, tekstura, gustina i dr. <b>Organoleptička svojstva:</b> izgled, boja, miris i ukus
4. Objasni postupak ocjenjivanja napitaka nakon degustacije	.
5. Demonstrira postupak degustacije napitaka na bazi kafe i popunjavanje ocjenjivačkog listića po <b>kriterijumima ocjenjivanja</b> , na zadatom primjeru	<b>Kriterijumi ocjenjivanja:</b> izgled, aroma, ukus, kiselost, tijelo, dužina ukusa i dr
<b>Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja</b>	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 4. Za kriterijum 5 potrebne su ispravno urađene praktične vježbe sa usmenim obrazloženjem.	
<b>Predložene teme</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Normativi i standardi u ugostiteljstvu</li> <li>- Barski inventar</li> <li>- Napici</li> <li>- Degustacija</li> </ul>	

<b>Ishod 5 - Učenik će biti sposoban da Izvrši završne radove u pržionici kafe i kafe baru u skladu sa standardima i procedurama</b>	
<b>Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja</b>	<b>Kontekst</b>
U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	(Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni postupak čišćenja i isključivanja aparata i uređaja u pržionici kafe, u skladu sa uputstvima proizvođača	
2. Objasni postupak čišćenja i isključivanja aparata, uređaja i opreme u kafe baru	
3. Objasni načine apserviranja, pranja, poliranja i odlaganja inventara u kafe baru	
4. Demonstrira obavljanje <b>završnih radove u pržionici kafe i kafe baru</b> na zadatom primjeru	<b>Završni radovi u pržionici kafe i kafe baru:</b> čišćenje i isključivanja aparata i uređaja u pržionici kafe, u skladu sa uputstvima proizvođača; čišćenje i isključivanje aparata, uređaja i opreme u kafe baru; apserviranje, pranje, poliranje i odlaganje inventara u kafe baru
<b>Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja</b>	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 3. Za kriterijum 4 potrebna je ispravno urađena praktična vježba sa usmenim obrazloženjem.	
<b>Predložene teme</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Normativi i standardi u ugostiteljstvu</li> <li>- Higijenski standardi</li> <li>- Oprema, uređaji i inventar u pržionici kafe i kafe baru</li> </ul>	

#### 4. Didaktičke preporuke za realizaciju modula

- Modul Pripremanje napitaka od kafe je tako koncipiran da učenicima omogućava sticanje znanja i vještina iz ove oblasti kroz časove teorijske i praktične nastave. Teorijski dio nastave treba realizovati sa cijelim odjeljenjem. Učenike treba usmjeriti na aktivno učenje, samostalno pronalaženje, sistematizovanje i korišćenje informacija iz različitih izvora na zadatu temu i motivisati ih na timski rad. Nastava treba da bude aktivna, sa uključivanjem svih učenika.
- Praktični dio nastave treba realizovati u školskom kabinetu, kafe baru i točionici pića koji su opremljeni preporučenim materijalnim uslovima. Učenike treba podijeliti u grupe i realizovati praktične vježbe individualno, u parovima ili manjim grupama, ali tako da svaki učenik samostalno uradi praktičnu vježbu i dobije traženi rezultat. Preporučuje se da se prilikom osmišljavanja problemskih zadataka obuhvati nastavni sadržaj stručnih modula, kako bi se kod učenika razvila sposobnost povezivanja teorijskog i praktičnog znanja sa strukom. Posebno obratiti pažnju da se zadaci rješavaju od najjednostavnijih ka onim koji zahtijevaju sintezu i analizu usvojenih znanja. Za razumijevanje problematike koja se izučava u ovom modulu, osim rada u školskom kabinetu neophodne su posjete restoranima. Neophodno je usmjeriti učenike na pravilno korišćenje odgovarajućih alata, uređaja i opreme i njihovo održavanje. Časove praktične nastave izvoditi uz korišćenje radne uniforme i sredstava zaštite na radu. Nastojati da se kod učenika razvije osećaj za prosuđivanje da li su zadate vježbe ispravno odrađene u skladu sa odgovarajućim tehničkim propisima, koje treba staviti na raspolaganje učenicima. Za kriterijume u kojima učenik vrši provjeru kvaliteta izvedenih aktivnosti u cilju otklanjanja nedostataka u izvođenju preporučuje se prezentovanje učeniku pogrešno izvedenih aktivnosti uz obrazloženje sa ciljem otklanjanja istih.
- Za kvalitetniju realizaciju modula, nastavnik treba pored preporučene stručne literature koristiti i tehničku dokumentaciju, kataloge proizvođača opreme, odgovarajuće tehničke propise i zakonsku regulativu. Radi veće zainteresovanosti učenika i boljeg razumijevanja, prilikom izlaganja problematike treba koristiti pokazna sredstva za demonstriranje gdje je to moguće, internet prezentacije u cilju boljeg razumijevanja teorijske nastave, grafičke ilustracije, skice, fotografije, video prikaze iz prakse, kao i podsticati učenike na istraživački rad. Problemska nastava treba da zauzme značajno mjesto u realizaciji ovog modula kako bi se teorijska nastava što bolje povezala sa praktičnim primjerima.
- U cilju podsticanja darovitih učenika, nastavnik može da koristi viši taksonomski nivo u odnosu na preporučeni, kao i proširene ishode učenja, usmjeravajući darovite učenike na zaključivanje, razvijanje sposobnosti analize i sinteze, kreativnosti i pozitivnog odnosa prema oblastima koje ih interesuju. Nastavnik treba da podstakne učenike na razvoj njihovih sposobnosti i interesovanja u cilju pravilne karijerne orijentacije.

#### 5. Okvirni spisak literature i drugih izvora

- Ljubisavljević M., Sve o kafi, Vikend knjiga Beograd, 2001.
- Odžaković B., Pобољшanje kvaliteta napitaka kafe izborom optimalnih uslova prženja i odnosa različitih vrsta kafe, Univerzitet u Banja Luci, Tehnološki fakultet, Banja Luka, 2015.
- Radinović R., Popov-Raljić, Senzorna analiza prehrambenih proizvoda, Univerzitet u Beogradu, Poljoprivredni fakultet, Beograd, 2000.
- McGee H., O hrani i kuvanju, Scribner, Njujork, 2000.

#### Napomena:

Nastavnik treba da koristi i preporuči učenicima udžbenike odobrene od strane nadležnog Savjeta, važeće propise iz stručne oblasti i relevantne internet stranice na kojima se nalaze korisne informacije.

#### 6. Prostorni i materijalni uslovi za izvođenje nastave

Redni broj	Opis – alati, instrumenti i uređaji	Kom.
1.	Računar	1
2.	Projektor, projekciono platno/multimedijalna tabla	1
3.	Zvučnici	1

Redni broj	Opis – alati, instrumenti i uređaji	Kom.
4.	Oprema i namještaj u kabinetu restoraterstva	1
5.	Inventar i uređaji u kabinetu restoraterstva	1
6.	Uređaji i oprema u točionici pića	1
7.	Uređaji, oprema i inventar u kafe baru	1
8.	Uređaji i oprema u pržionici kafe	1

### 7. Obavezni načini provjeravanja i ocjenjivanja ishoda učenja

- Provjeravanje postignuća učenika sprovodi se u kontinuitetu radi praćenja učenika u dostizanju ishoda učenja.
- Vrednovanje postignuća učenika odnosno dostizanja ishoda učenja vrši se u skladu sa kriterijumima za dostizanje svakog ishoda učenja posebno.
- Kriterijumi ocjenjivanja za ocjene nedovoljan (1) do odličan (5), kao i udio pojedinih ishoda u konačnoj ocjeni, utvrđuju se na nivou aktiva.
- Predviđeni načini provjere dostignutosti ishoda učenja definisani su za svaki ishod posebno.
- Zaključna ocjena na kraju klasifikacionog perioda izvodi se iz ocjena svih ishoda u tom klasifikacionom periodu.
- Zaključna ocjena na kraju školske godine izvodi se na osnovu svih ocjena dobijenih u klasifikacionim periodima
- Zaključna ocjena na kraju školske godine izvodi se na osnovu svih ocjena dobijenih u klasifikacionim periodima.

### 8. Uslovi za prohodnost i završetak modula

- Pozitivna ocjena na kraju školske godine.

### 9. Povezanost modula – korelacija

- Strani jezik u ugostiteljstvu I
- Pripremni i završni radovi u restoraterstvu
- Uvod u restoraterstvo
- Pripremni i završni radovi u restoranu
- Strani jezik u ugostiteljstvu II
- Usluživanje hrane i pića
- Točionica pića
- Usluživanje hrane i pića u restoranu
- Strani jezik u ugostiteljstvu III
- Specijalni načini usluživanja hrane i pića
- Pripremanje koktela I
- Osnove kuvarstva
- Preduzetništvo
- Specijalni načini usluživanja u restoranu

### Napomena:

U cilju usaglašavanja sadržaja, dinamike realizacije i ishoda učenja, nastavnici su obavezni da zajedno vrše planiranje vaspitno-obrazovnog rada.

### 10. Ključne kompetencije koje se razvijaju ovim modulom

- Kompetencija pismenosti (upotreba stručne terminologije u usmenom i pisanom obliku pravilnim formulisanjem pojmova, činjenica i zakona iz oblasti pripremanja napitaka od kafe, izražavanjem argumenata i kritičkog mišljenja na uvjerljiv način primjeren kontekstu; korišćenje različitih izvora znanja pretragom, prikupljanjem i obradom vizuelnih, audio/video i digitalnih informacija; poštovanje pravila i preporuka prilikom prezentovanja zadate teme i dr.)

- Kompetencija višejezičnosti (razumijevanje stručne terminologije iz ugostiteljstva i istraživanja različitih stručnih tekstova na Internetu; korišćenje literature i različitih informacija iz oblasti ugostiteljstva na stranom jeziku i dr.)
- Matematička kompetencija i kompetencija u prirodnim naukama, tehnologiji i inženjerstvu (STEM) (razvijanje logičkog načina razmišljanja, osnovnih matematičkih principa i donošenja zaključaka prilikom analize karakteristika različitih vrsta materijala, uređaja, alata i opreme; korišćenje formula, grafikona i šema prilikom prećenja proizvodnog tehnološkog procesa u ugostiteljstvu; razvijanje sposobnosti prostornog snalaženja prilikom izvođenja radnih aktivnosti; razvijanje sposobnosti rukovanja alatom, uređajima i priborom.
- Digitalna kompetencija (korišćenje informaciono-komunikacionih tehnologija radi pretrage, prikupljanja i upotrebe podataka iz oblasti ugostiteljstva, prepoznavanjem relevantnih stručnih tekstova i video zapisa; upotreba softverskih alata za izradu prezentacija na zadatu temu; razvijanje svijesti o značaju elektronskog učenja kroz različite vidove online nastave i interakcije; korišćenje foruma i društvenih mreža, u cilju razmjene stručnih informacija, poštovanjem pravila bezbjednosti i etike prilikom korišćenja Interneta i dr.)
- Lična, socijalna i kompetencija učiti kako učiti (razvijanje tehnika samostalnog učenja, kao i učenja u timu kroz vršnjačku edukaciju i diskusiju, izradu domaćih zadataka, prezentacija na zadatu temu; razvijanje sposobnosti izražavanja sopstvenog mišljenja učešćem u konstruktivnoj diskusiji sa uvažavanjem drugačijih stavova; razvijanje tolerancije, kulture dijaloga i poštovanja tuđeg integriteta, u skladu sa etičkim pravilima; razvijanje tehnika istraživanja, sistematizovanja i vrednovanja informacija u cilju nadogradnje prethodno stečenih znanja, kao i otkrivanja novih; razvijanje sposobnosti učenja na sopstvenim greškama kroz samoprocjenu i samoevaluaciju; razvijanje svijesti o značaju vođenja zdravog života i dr.)
- Građanska kompetencija (angažovanje u zajedničkom ili javnom interesu kroz različite društveno odgovorne aktivnosti; poštovanje prava, jednakosti, slobode izražavanja i mišljenja kroz debate, diskusije i podjelu na grupe; razvijanje svijesti o značaju savremenih događaja, kao i njihovu povezanost sa istorijskim; razvijanje svijesti o značaju održivog razvoja i odgovornog ponašanja prema prirodi i životnoj sredini, racionalnom primjenom odgovarajućih materijala u radu, pravilnim odlaganjem otpada nakon izvedenih praktičnih zadataka; poštovanje pravila bezbjednosti i zaštite na radu prilikom izvođenja praktičnih vježbi i dr.)
- Preduzetnička kompetencija (razvijanje sposobnosti davanja inicijative i pravilnog određivanja prioriteta prilikom rješavanja problema; razvijanje kreativnosti, kao i vještina planiranja i upravljanja vremenom prilikom rješavanja različitih zadataka, samostalno ili u timu, kroz izradu i upravljanje projektima iz stručne ili društveno odgovorne oblasti; planiranje i organizacija resursa i materijala za izvođenje praktičnih zadataka i dr.)
- Kompetencija kulturološke svijesti i izražavanja (razvijanje svijesti o značaju poznavanja i poštovanja lokalnih, nacionalnih, regionalnih, evropskih i globalnih kultura kroz povezivanje sa primjerima iz oblasti ugostiteljstva; predstavljanje ideja putem različitih kulturoloških formi kao što su pisani, štampani ili digitalni tekst, film, dizajn i dr.)

**3.2.9. USLUŽIVANJE HRANE I PIĆA U RESTORANU****1. Broj časova i kreditna vrijednost:**

Razred	Oblici nastave			Ukupno	Kreditna vrijednost
	Teorijska nastava	Vježbe	Praktična nastava		
II			396	396	21

Praktična nastava: Odjeljenje se dijeli na grupe do 16 učenika.

**2. Cilj modula:**

- Osposobljavanje za primanje gostiju, prijem porudžbine i posluživanje gostiju u skladu sa standardima i pravilima savremenog ugostiteljstva; osposobljavanje za točenje, aranžiranje i serviranje alkoholnih i bezalkoholnih pića, toplih i hladnih napitaka i malih obroka ishrane u skladu sa normativima i standardima u ugostiteljstvu. Razvijanje komunikativnosti, tačnosti, ažurnosti i odgovornosti u radu.

**3. Ishodi učenja****Po završetku ovog modula učenik će biti sposoban da:**

1. Obavi prijem gostiju za odgovarajući sto i ponudi im sredstva ponude i prodaje u skladu sa ugostiteljskim pravilima
2. Obavi prijem, boniranje, predaju i preuzimanje porudžbine od proizvodnih odjeljenja u skladu sa ugostiteljskim pravilima
3. Obavi posluživanje dnevnih obroka gostima na odgovarajući način, pripremanje i serviranje malih obroka u točionici pića, u skladu sa ugostiteljskim pravilima
4. Obavi pripremu i posluživanje alkoholnih i bezalkoholnih pića, toplih i hladnih napitaka, u skladu sa ugostiteljskim pravilima
5. Obavi obračun i naplatu usluga gotovinskim i bezgotovinskim načinima plaćanja i isprati goste

Ishod 1 - Učenik će biti sposoban da Obavi prijem gostiju za odgovarajući sto i ponudi im sredstva ponude i prodaje u skladu sa ugostiteljskim pravilima	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Izvrši doček i pozdrav gostiju pri dolasku u ugostiteljski objekat	
2. Izvrši preuzimanje i odlaganje garderobe od gostiju	
3. Izvrši smještanje gostiju za stolom u skladu sa <b>pravilima bontona</b>	<b>Pravila bontona:</b> davanje prednosti, pomoć pri smještanju za stolom i dr.
4. Izvrši davanje <b>sredstava ponude i prodaje</b> gostima za stolom	<b>Sredstva ponude i prodaje:</b> jelovnik, meni karta, vinska karta, karta pića, karta doručka, barska karta i dr.
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potrebne su ispravno urađene praktične vježbe sa usmenim obrazloženjem za kriterijume od 1 do 4.	
Predložene teme	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Verbalna i neverbalna komunikacija</li> <li>- Bonton u ugostiteljstvu</li> </ul>	



Ishod 2 - Učenik će biti sposoban da Obavi prijem, boniranje, predaju i preuzimanje porudžbine od proizvodnih odjeljenja u skladu sa ugostiteljskim pravilima	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Izvrši <b>razgovor</b> sa gostom u vezi porudžbine	<b>Razgovor:</b> sadržaj jela, način pripreme, trajanje pripreme, preporučivanje jela i pića, "upseling" i dr.
2. Izvrši prijem porudžbine od gosta u skladu sa ugostiteljskim pravilima	
3. Izvrši <b>boniranje</b> porudžbine	<b>Boniranje:</b> paragon blok, registar kasa, restoranski softveri i dr.
4. Izvrši predaju i preuzimanje porudžbine od proizvodnih odjeljenja	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potrebne su ispravno urađene praktične vježbe sa usmenim obrazloženjem za kriterijume od 1 do 4.	
Predložene teme	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Instrumenti ponude i prodaje</li> <li>- Osnove kuvarstva</li> <li>- Prijem porudžbine</li> <li>- Poslovna komunikacija i bonton u ugostiteljstvu</li> </ul>	

<b>Ishod 3 - Učenik će biti sposoban da            Obavi posluživanje dnevnih obroka gostima na odgovarajući način, pripremanje i serviranje malih obroka            u točionici pića, u skladu sa ugostiteljskim pravilima</b>	
<b>Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja</b> U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	<b>Kontekst</b> (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Izvrši usluživanje različitih <b>vrsta doručaka</b>	<b>Vrste doručaka:</b> jednostavni, kompletni, bečki, engleski, švajcarski, "švedski sto" i dr.
2. Izvrši usluživanje hrane na bečki način	
3. Izvrši usluživanje hrane na francuski način	
4. Izvrši usluživanje hrane na engleski način	
5. Izvrši usluživanje hrane na ruski način	
6. Izvrši pripremu i serviranje malih obroka u točionici pića	
<b>Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja</b>	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potrebne su ispravno urađene praktične vježbe sa usmenim obrazloženjem za kriterijume od 1 do 4. A kriterijumi 5 i 6.	
<b>Predložene teme</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Oprema, namještaj i inventar za usluživanje</li> <li>- Dnevni obroci</li> <li>- Tehnike posluživanja hrane i pića</li> <li>- Pripremanje malih obroka u točionici pića</li> <li>- Poslovna komunikacija i bonton</li> </ul>	

<b>Ishod 4 - Učenik će biti sposoban da Obavi pripremu i posluživanje alkoholnih i bezalkoholnih pića, toplih i hladnih napitaka, u skladu sa ugostiteljskim pravilima</b>	
<b>Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja</b> U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	<b>Kontekst</b> (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Izvrši serviranje i usluživanje <b>aperitivnih i dižestivnih pića</b>	<b>Aperitivna pića:</b> prirodne rakije, gorki liker, biteri, prirodni sokovi i dr. <b>Dižestivna pića:</b> konjaci, liker i dr.
2. Izvrši serviranje i usluživanje <b>alkoholnih i bezalkoholnih pića</b>	<b>Alkoholna pića:</b> prirodne rakije, žestoka alkoholna pića, piva, vina, liker i dr. <b>Bezalkoholnih pića:</b> vode, voćni sokovi, gazirani sokovi, sirupi i dr.
3. Izvrši serviranje i usluživanje različitih <b>vrsta vina</b>	<b>Vrsta vina:</b> bijela, ružičasta, crvena, pjenušava, desertna i dr.
4. Izvrši serviranje i usluživanje različitih <b>napitaka od kafe</b>	<b>Napici od kafe:</b> topli napici (cappuccino, machiato, mocca, latte i dr.), hladni napici (iced latte, iced mocca, iced caramel macchiato, cappuccino freddo i dr.), filter kafe (francuska presa – French press, aeropresa- Aeropress, Chemex, Hario dripper V60, Cold brew i hladna filter kafa i dr.)
5. Izvrši serviranje i usluživanje različitih <b>vrsta čajeva i napitaka od čokolade</b>	<b>Vrste čajeva:</b> bijeli, žuti, zeleni, „ulong“, crni i dr. <b>Vrste napitaka od čokolade:</b> bijela, crna, sa dodacima, bezglutenska i dr.
<b>Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja</b>	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potrebne su ispravno urađene praktične vježbe sa usmenim obrazloženjem za kriterijume od 1 do 5.	
<b>Predložene teme</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Oprema, namještaj i inventar za usluživanje</li> <li>- Tehnike posluživanja hrane i pića</li> <li>- Pripremanje toplih i hladnih napitaka</li> <li>- Poslovna komunikacija i bonton</li> </ul>	

<b>Ishod 5 - Učenik će biti sposoban da Obavi obračun i naplatu usluga gotovinskim i bezgotovinskim načinima plaćanja i isprati goste</b>	
<b>Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja</b> U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	<b>Kontekst</b> (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Naplati izvršene usluge od gosta gotovinskim putem	
2. Naplati izvršene usluge od gosta bezgotovinskim načinom plaćanja – platna kartica	
3. Naplati izvršene usluge od gosta bezgotovinskim načinom plaćanja – virman	
4. Stornira nepravilno otkucani račun	
5. Isprati gosta iz ugostiteljskog objekta	
<b>Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja</b>	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potrebne su ispravno urađene praktične vježbe sa usmenim obrazloženjem za kriterijume od 1 do 5.	
<b>Predložene teme</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Naplata usluga i načini plaćanja</li> <li>- Poslovna komunikacija i bonton u ugostiteljstvu</li> </ul>	

#### 4. Didaktičke preporuke za realizaciju modula

- Modul Usluživanje hrane i pića u restoranu je tako koncipiran da učenicima omogućava sticanje znanja i vještina iz ove oblasti kroz časove praktične nastave. Teorijski dio nastave treba realizovati sa cijelim odjeljenjem. Učenike treba usmjeriti na aktivno učenje, samostalno pronalaženje, sistematizovanje i korišćenje informacija iz različitih izvora na zadatu temu i motivisati ih na timski rad. Nastava treba da bude aktivna, sa uključivanjem svih učenika.
- Praktični dio nastave treba realizovati u školskom kabinetu i restoranu koji su opremljeni preporučenim materijalnim uslovima. Učenike treba podijeliti u grupe i realizovati praktične vježbe individualno, u parovima ili manjim grupama, ali tako da svaki učenik samostalno uradi praktičnu vježbu i dobije traženi rezultat. Preporučuje se da se prilikom osmišljavanja problemskih zadataka obuhvati nastavni sadržaj stručnih modula, kako bi se kod učenika razvila sposobnost povezivanja teorijskog i praktičnog znanja sa strukom. Posebno obratiti pažnju da se zadaci rješavaju od najjednostavnijih ka onim koji zahtijevaju sintezu i analizu usvojenih znanja. Neophodno je usmjeriti učenike na pravilno korišćenje odgovarajućih alata, uređaja i opreme i njihovo održavanje. Časove praktične nastave izvoditi uz korišćenje radne uniforme i sredstava zaštite na radu. Nastojati da se kod učenika razvije osećaj za prosuđivanje da li su zadate vježbe ispravno odrađene u skladu sa odgovarajućim tehničkim propisima, koje treba staviti na raspolaganje učenicima. Za kriterijume u kojima učenik vrši provjeru kvaliteta izvedenih aktivnosti u cilju otklanjanja nedostataka u izvođenju preporučuje se prezentovanje učeniku pogrešno izvedenih aktivnosti uz obrazloženje sa ciljem otklanjanja istih.
- Za kvalitetniju realizaciju modula, nastavnik treba pored preporučene stručne literature koristiti i tehničku dokumentaciju, kataloge proizvođača opreme, odgovarajuće tehničke propise i zakonsku regulativu. Radi veće zainteresovanosti učenika i boljeg razumijevanja, prilikom izlaganja problematike treba koristiti pokazna sredstva za demonstriranje gdje je to moguće, internet prezentacije u cilju boljeg razumijevanja teorijske nastave, grafičke ilustracije, skice, fotografije, video prikaze iz prakse, kao i podsticati učenike na istraživački rad. Problemska nastava treba da zauzme značajno mjesto u realizaciji ovog modula kako bi se teorijska nastava što bolje povezala sa praktičnim primjerima.
- U cilju podsticanja darovitih učenika, nastavnik može da koristi viši taksonomski nivo u odnosu na preporučeni, kao i proširene ishode učenja, usmjeravajući darovite učenike na zaključivanje, razvijanje sposobnosti analize i sinteze, kreativnosti i pozitivnog odnosa prema oblastima koje ih interesuju. Nastavnik treba da podstakne učenike na razvoj njihovih sposobnosti i interesovanja u cilju pravilne karijerne orijentacije.

#### 5. Okvirni spisak literature i drugih izvora

- Lončar M.; Lončar N., Restoraterstvo za prvi razred ugostiteljsko-turističkih škola, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva Podgorica, 2018.
- Lončar M.; Lončar N., Restoraterstvo za drugi razred ugostiteljsko-turističkih škola, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva Podgorica, 2018.
- Divanović S.; Nićetin S., Usluživanje sa praktičnom obukom, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva Beograd, 2004.
- Milićević R., Praktična nastava sa tehnologijom zanimanja, Centar za stručno obrazovanje, Podgorica, 2008.

#### Napomena:

Nastavnik treba da koristi i preporuča učenicima udžbenike odobrene od strane nadležnog Savjeta, važeće propise iz stručne oblasti i relevantne internet stranice na kojima se nalaze korisne informacije.

#### 6. Prostorni i materijalni uslovi za izvođenje nastave

Redni broj	Opis – alati, instrumenti i uređaji	Kom.
1.	Oprema i namještaj u restoranu, točionici pića i kafe baru	1
2.	Inventar i uređaji u restoranu, točionici pića i kafe baru	1

## 7. Obavezni načini provjeravanja i ocjenjivanja ishoda učenja

- Provjeravanje postignuća učenika sprovodi se u kontinuitetu radi praćenja učenika u dostizanju ishoda učenja.
- Vrednovanje postignuća učenika odnosno dostizanja ishoda učenja vrši se u skladu sa kriterijumima za dostizanje svakog ishoda učenja posebno.
- Kriterijumi ocjenjivanja za ocjene nedovoljan (1) do odličan (5), kao i udio pojedinih ishoda u konačnoj ocjeni, utvrđuju se na nivou aktiva.
- Predviđeni načini provjere dostignutosti ishoda učenja definisani su za svaki ishod posebno.
- Zaključna ocjena na kraju klasifikacionog perioda izvodi se iz ocjena svih ishoda u tom klasifikacionom periodu.
- Zaključna ocjena na kraju školske godine izvodi se na osnovu svih ocjena dobijenih u klasifikacionim periodima
- Zaključna ocjena na kraju školske godine izvodi se na osnovu svih ocjena dobijenih u klasifikacionim periodima.

## 8. Uslovi za prohodnost i završetak modula

- Pozitivna ocjena na kraju školske godine.

## 9. Povezanost modula – korelacija

- Strani jezik u ugostiteljstvu I
- Pripremni i završni radovi u restoraterstvu
- Uvod u restoraterstvo
- Pripremni i završni radovi u restoranu
- Strani jezik u ugostiteljstvu II
- Usluživanje hrane i pića
- Točionica pića
- Pripremanje napitaka od kafe
- Strani jezik u ugostiteljstvu III
- Specijalni načini usluživanja hrane i pića
- Pripremanje koktela I
- Osnove kuvarstva
- Preduzetništvo
- Specijalni načini usluživanja u restoranu

### Napomena:

U cilju usaglašavanja sadržaja, dinamike realizacije i ishoda učenja, nastavnici su obavezni da zajedno vrše planiranje vaspitno-obrazovnog rada.

## 10. Ključne kompetencije koje se razvijaju ovim modulom

- Kompetencija pismenosti (upotreba stručne terminologije u usmenom i pisanom obliku pravilnim formulisanjem pojmova, činjenica i zakona iz oblasti usluživanja hrane i pića u restoranu\*, izražavanjem argumenata i kritičkog mišljenja na uvjerljiv način primjeren kontekstu; korišćenje različitih izvora znanja pretragom, prikupljanjem i obradom vizuelnih, audio/video i digitalnih informacija; poštovanje pravila i preporuka prilikom prezentovanja zadate teme i dr.)
- Kompetencija višejezičnosti (razumijevanje stručne terminologije iz ugostiteljstva i istraživanja različitih stručnih tekstova na Internetu; korišćenje literature i različitih informacija iz oblasti ugostiteljstva na stranom jeziku i dr.)
- Matematička kompetencija i kompetencija u prirodnim naukama, tehnologiji i inženjerstvu (STEM) (razvijanje logičkog načina razmišljanja, osnovnih matematičkih principa i donošenja zaključaka prilikom analize karakteristika različitih vrsta materijala, uređaja, alata i opreme; korišćenje formula, grafikona i šema prilikom prećenja proizvodnog tehnološkog procesa u ugostiteljstvu; razvijanje sposobnosti prostornog snalaženja prilikom izvođenja radnih aktivnosti; razvijanje sposobnosti rukovanja alatom, uređajima i priborom.
- Digitalna kompetencija (korišćenje informaciono-komunikacionih tehnologija radi pretrage, prikupljanja i upotrebe podataka iz oblasti ugostiteljstva, prepoznavanjem relevantnih stručnih tekstova i video zapisa; upotreba softverskih alata za izradu prezentacija na zadatu temu; razvijanje svijesti o značaju elektronskog učenja kroz različite vidove online nastave i interakcije; korišćenje foruma i društvenih mreža, u cilju razmjene stručnih informacija, poštovanjem pravila bezbjednosti i etike prilikom korišćenja Interneta i dr.)

- Lična, socijalna i kompetencija učiti kako učiti (razvijanje tehnika samostalnog učenja, kao i učenja u timu kroz vršnjačku edukaciju i diskusiju, izradu domaćih zadataka, prezentacija na zadatu temu; razvijanje sposobnosti izražavanja sopstvenog mišljenja učešćem u konstruktivnoj diskusiji sa uvažavanjem drugačijih stavova; razvijanje tolerancije, kulture dijaloga i poštovanja tuđeg integriteta, u skladu sa etičkim pravilima; razvijanje tehnika istraživanja, sistematizovanja i vrednovanja informacija u cilju nadogradnje prethodno stečenih znanja, kao i otkrivanja novih; razvijanje sposobnosti učenja na sopstvenim greškama kroz samoprocjenu i samevaluaciju; razvijanje svijesti o značaju vođenja zdravog života i dr.)
- Građanska kompetencija (angažovanje u zajedničkom ili javnom interesu kroz različite društveno odgovorne aktivnosti; poštovanje prava, jednakosti, slobode izražavanja i mišljenja kroz debate, diskusije i podjelu na grupe; razvijanje svijesti o značaju savremenih događaja, kao i njihovu povezanost sa istorijskim; razvijanje svijesti o značaju održivog razvoja i odgovornog ponašanja prema prirodi i životnoj sredini, racionalnom primjenom odgovarajućih materijala u radu, pravilnim odlaganjem otpada nakon izvedenih praktičnih zadataka; poštovanje pravila bezbjednosti i zaštite na radu prilikom izvođenja praktičnih vježbi i dr.)
- Preduzetnička kompetencija (razvijanje sposobnosti davanja inicijative i pravilnog određivanja prioriteta prilikom rješavanja problema; razvijanje kreativnosti, kao i vještina planiranja i upravljanja vremenom prilikom rješavanja različitih zadataka, samostalno ili u timu, kroz izradu i upravljanje projektima iz stručne ili društveno odgovorne oblasti; planiranje i organizacija resursa i materijala za izvođenje praktičnih zadataka i dr.)
- Kompetencija kulturološke svijesti i izražavanja (razvijanje svijesti o značaju poznavanja i poštovanja lokalnih, nacionalnih, regionalnih, evropskih i globalnih kultura kroz povezivanje sa primjerima iz oblasti ugostiteljstva; predstavljanje ideja putem različitih kulturoloških formi kao što su pisani, štampani ili digitalni tekst, film, dizajn i dr.)

**3.2.10. STRANI JEZIK U UGOSTITELJSTVU III****1. Broj časova i kreditna vrijednost:**

Razred	Oblici nastave			Ukupno	Kreditna vrijednost
	Teorijska nastava	Vježbe	Praktična nastava		
III	20	46		6	4

**2. Cilj modula:**

- Upoznavanje sa pojmovima iz ugostiteljstva. Osposobljavanje za upotrebu stranog jezika, na nivou B1.1, slušanje, čitanje i pisanje stručnih tekstova iz oblasti turizma i ugostiteljstva, kao i za komunikaciju u svakodnevnim i situacijama iz profesionalnog života. Razvijanje kreativnosti, sistematičnosti, vještine prezentovanja, timskog duha i motivacije za usavršavanje u struci.

**3. Ishodi učenja****Po završetku ovog modula učenik će biti sposoban da:**

1. Koristi odgovarajuće pojmove za predstavljanje zdravih stilova života kroz aktivnosti čitanja, slušanja, govora i pisanja uz upotrebu odgovarajućih gramatičkih struktura
2. Koristi odgovarajuće pojmove za turističku ponudu grada/regije kroz aktivnosti čitanja, slušanja, govora i pisanja uz upotrebu odgovarajućih gramatičkih struktura
3. Koristi odgovarajuće pojmove u cilju predstavljanja jela kroz aktivnosti čitanja, slušanja, govora i pisanja uz upotrebu odgovarajućih gramatičkih struktura
4. Koristi odgovarajuće pojmove u cilju predstavljanja najpoznatijih nacionalnih kuhinja kroz aktivnosti čitanja, slušanja, govora i pisanja uz upotrebu odgovarajućih gramatičkih struktura



<b>Ishod 1 - Učenik će biti sposoban da Koristi odgovarajuće pojmove za predstavljanje zdravih stilova života kroz aktivnosti čitanja, slušanja, govora i pisanja uz upotrebu odgovarajućih gramatičkih struktura</b>	
<b>Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja</b>	<b>Kontekst</b>
U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	(Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Prepozna <b>navike u ishrani</b> kroz razumijevanje pisanog/slušnog teksta	<b>Navike u ishrani:</b> redovna i uravnotežena ishrana, preskakanje obroka, brza hrana i dr.
2. Prepozna <b>zdrave stilove života</b> kroz razumijevanje pisanog/slušnog teksta	<b>Zdravi stilovi života:</b> fizička aktivnost i savjeti za zdrav život
3. Navede vrste <b>zdravstvenih problema</b> kroz usmenu/pisanu produkciju	<b>Zdravstveni problem:</b> umor, stres, depresija, gojaznost i dr.
4. Prepozna <b>emocije i osjećanja</b> kroz razumijevanje pisanog/slušnog teksta	<b>Emocije i osjećanja:</b> smirenost, bijes, radost, tuga, iznenađenje i dr.
5. Igra ulogu u dijalogu na <b>zadatu situaciju</b>	<b>Zadata situacija:</b> dijalog o zdravim stilovima života i psihičkom zdravlju
6. Prepozna <b>sportove i sportske manifestacije</b> kroz razumijevanje pisanog/slušnog teksta	<b>Sportovi:</b> fudbal, plivanje, rukomet, košarka, odbojka, i dr. <b>Sportske manifestacije:</b> Olimpijada, Svjetski kup i dr.
7. Igra ulogu u razgovoru na <b>zadatu situaciju</b>	<b>Zadata situacija:</b> razgovor o sportskom događaju, rezultati takmičenja, medaljama i dr.
8. Primijeni odgovarajuće <b>gramatičke strukture</b> u pisanj i usmenoj komunikaciji	<b>Gramatičke strukture:</b> imperativ, kondicional prezenta, konjunktiv prezenta, glagolski pridjevi, brojevi deklinacija i indirektan govor u prezentu
<b>Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja</b>	

U cilju provjeravanja dostignuća pomenutog ishoda učenja potrebni su usmeni i pisani dokazi da je učenik uspješno realizovao kriterijume 1, 2, 3,4 i 6. Za kriterijume 5, 7 i 8 potrebne su ispravno urađene vježbe sa usmenim obrazloženjem.

#### **Predložene teme**

- Porodica i prijatelji
- Slobodno vrijeme: film, muzika, TV, sport
- Zdravlje: ishrana, zdravi stilovi života, zdravstveni problemi
- Sportovi
- Gramatičke strukture: imperativ, kondicional prezenta, konjunktiv prezenta, glagolski pridjevi, brojevi deklinacija i indirektan govor u prezentu

Ishod 2 - Učenik će biti sposoban da Koristi odgovarajuće pojmove za turističku ponudu grada/regije kroz aktivnosti čitanja, slušanja, govora i pisanja uz upotrebu odgovarajućih gramatičkih struktura	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Prepozna informacije iz <b>turističke ponude</b> grada kroz razumijevanje pisanog/slušanog teksta	<b>Turistička ponuda:</b> hoteli, restorani, noćni klubovi, tržni centri, kulturno-istorijski spomenici, manifestacije i dr.
2. Igra ulogu u dijalogu na <b>zadatu situaciju</b>	<b>Zadata situacija:</b> razgovor o ponudi restorana u gradu, preporuka za restorane, mjesta za izlazak, manifestacije i dr.
3. Uradi Power Point prezentaciju o <b>kulturno-istorijskim spomenicima</b> grada	<b>Kulturno-istorijski spomenik:</b> naziv i godina izgradnje, lokacija, materijali i stil izgradnje i dr.
4. Uradi Power Point prezentaciju <b>prirodnih lokaliteta</b> grada	<b>Prirodni lokaliteti:</b> parkovi, nacionalni parkovi i dr.
5. Opiše <b>regije Crne Gore</b> kroz usmenu/pismenu produkciju	<b>Regije Crne Gore:</b> naziv, lokalitet, klima, prevoz, kulturno-istorijski spomenici i dr.
6. Primijeni odgovarajuće <b>gramatičke strukture</b> u pisanoj i usmenoj komunikaciji	<b>Gramatičke strukture:</b> glagolski pridjev trpni, konjuktiv, pasiv, upotreba tvrdog i mekog znaka, hipotetičke rečenice I tip, vremenske rečenice i prepozicije
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignuća pomenutog ishoda učenja potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijum 1. Za kriterijume 2, 3, 4, 5 i 6 potrebne su ispravno urađene vježbe sa obrazloženjem.	
Predložene teme	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Turistička ponuda grada</li> <li>- Kulturno-istorijski spomenici</li> <li>- Prirodni lokaliteti grada kao turistički kurioziteti</li> <li>- Regije Crne Gore</li> <li>- Klima</li> <li>- Gramatičke strukture: glagolski pridjev trpni, konjuktiv, pasiv, upotreba tvrdog i mekog znaka, vremenske rečenice, hipotetičke rečenice I tip i prepozicije</li> </ul>	

Ishod 3 - Učenik će biti sposoban da Koristi odgovarajuće pojmove u cilju predstavljanja jela kroz aktivnosti čitanja, slušanja, govora i pisanja uz upotrebu odgovarajućih gramatičkih struktura	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Prepozna odgovarajuće pojmove za <b>opis jela</b> kroz razumijevanje pisanog/slušnog teksta	<b>Opis jela:</b> sastojci, način pripreme, dekoracija na tanjiru (ukrašen, preliven sosom, posut rendanim sirom i dr.), začini i dr.
2. Opiše jelo kroz usmenu/pismenu produkciju	
3. Prepozna vrste <b>specijalnih jela</b> kroz razumijevanje pisanog/slušnog teksta	<b>Specijalna jela:</b> kavijar, školjke, rakovi, kamenice, puževi, artičoke, žablji bataci, špargle i dr.
4. Uradi Power Point prezentaciju o nekom <b>jelu po izboru</b> navodeći <b>način pripreme</b>	<b>Način pripreme:</b> paniranje, blanširanje, sotiranje, restovanje, gratiniranje
5. Igra ulogu u dijalogu na <b>zadatu situaciju</b>	<b>Zadata situacija:</b> uslužuje gosta specijalnim jelima
6. Navodi vrste i namjenu <b>pribora</b> za usluživanje	<b>Pribor:</b> za rakove, školjke, puževe
7. Primijeni odgovarajuće <b>gramatičke strukture</b> u pisanoj i usmenoj komunikaciji	<b>Gramatičke strukture:</b> futur, gerund, vremenske rečenice, bezlične rečenice, glagoli kretanja sa prefiksima i negacija sa nikad, više, ništa
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignuća pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume 1 i 3. Za kriterijume 2, 4, 5, 6 i 7 potrebne su ispravno urađene vježbe sa obrazloženjem.	
Predložene teme	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Prezentacija jela</li> <li>- Vrste specijalnih jela</li> <li>- Sastojci</li> <li>- Način pripreme jela</li> <li>- Gramatičke strukture: futur, gerund, vremenske rečenice, bezlične rečenice, glagoli kretanja sa prefiksima i negacija sa nikad, više, ništa</li> </ul>	

<b>Ishod 4 - Učenik će biti sposoban da Koristi odgovarajuće pojmove u cilju predstavljanja najpoznatijih nacionalnih kuhinja kroz aktivnosti čitanja, slušanja, govora i pisanja uz upotrebu odgovarajućih gramatičkih struktura</b>	
<b>Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja</b>	<b>Kontekst</b>
U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	(Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Prepozna karakteristike raznih <b>nacionalnih kuhinja</b> kroz razumijevanje pisanog/slušanog teksta	<b>Nacionalne kuhinje:</b> italijanska, francuska, ruska, engleska, kineska, njemačka
2. Navede karakteristike nacionalnih kuhinja i uoči razlike kroz usmenu/pismenu produkciju	
3. Prepozna jela <b>crnogorske kuhinje</b> kroz razumijevanje pisanog/slušanog teksta	<b>Crnogorska kuhinja:</b> cicvara (sastojci), kačamak (sastojci i način pripreme), podgorički popeci, priganice, pastrmka u mlijeko, zapečeni/dimljeni krap i dr.
4. Opiše specijalitete crnogorske kuhinje kroz usmenu/pismenu produkciju	
5. Prepozna najpoznatije <b>specijalitete ruske, italijanske, francuske i njemačke kuhinje</b> čiji jezik izučava kroz razumijevanje pisanog/slušanog teksta	<b>Specijalitete ruske kuhinja:</b> boršč, peljmeni, piroške, varenki, blini i dr. <b>Specijalitete italijanske kuhinja:</b> pizza, foccaccia, spaghetti alla milanese, alla bolognese, panettone, minestrone, ravioli, bruschetti i dr. <b>Specijalitete francuske kuhinja:</b> quiche loraine, poulet basquaise, boeuf bourgignon, soupe a l oignon, i dr. <b>Specijalitete njemačke kuhinja:</b> kobasice, bečke šnicle, i dr.
6. Opiše specijalitete kuhinje čiji jezik izučava kroz usmenu/pismenu produkciju	
7. Igra ulogu u dijalogu na <b>zadatu situaciju</b>	<b>Zadata situacija1:</b> razgovor o razlikama između nacionalnih kuhinja <b>Zadata situacija 2:</b> preporuka jela nacionalnih kuhinja uz kratak opis
8. Primijeni odgovarajuće <b>gramatičke strukture</b> u pisanoj i usmenoj komunikaciji	<b>Gramatičke strukture:</b> kondicional prezenta, imperativ, zamjenice za direktan i indirektan objekat, relativne zamjenice, uzročne i posljedične rečenice
<b>Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja</b>	
U cilju provjeravanja dostignuća pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume 1, 3 i 5. Za kriterijume 2, 4, 6, 7 i 8 potrebne su ispravno urađene vježbe sa usmenim obrazloženjem.	

<b>Ishod 4 - Učenik će biti sposoban da</b>	
<b>Koristi odgovarajuće pojmove u cilju predavljanja najpoznatijih nacionalnih kuhinja kroz aktivnosti čitanja, slušanja, govora i pisanja uz upotrebu odgovarajućih gramatičkih struktura</b>	
<b>Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja</b>	<b>Kontekst</b>
U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	(Pojašnjenje označenih pojmova)
<b>Predložene teme</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Specijaliteti crnogorske kuhinje</li> <li>- Specijaliteti nekoliko internacionalnih kuhinja</li> <li>- Sastojci nacionalnih jela</li> <li>- Gramatičke strukture: kondicional prezenta, imperativ, zamjenice za direktan i indirektan objekat, relativne zamjenice, uzročne i posljedične rečenice</li> </ul>	

#### 4. Didaktičke preporuke za realizaciju modula

- Modul Strani jezik u ugostiteljstvu je tako koncipiran da upozna učenike sa osnovnim pojmovima iz oblasti ugostiteljstva i omogućava primjenu stečenih znanja u praksi. Preporučuje se komunikativna metoda i metoda aktivne nastave, tj. one koja upućuje na realizaciju zadatka.
- Preporučene didaktičke aktivnosti su sljedeće: rad u grupama, rad u paru, igranje uloga, simulacija situacije, učenje putem otkrića, analiza teksta, pretraživanje baze podataka, gostujući predavač na času (stručnjak za predmetnu temu), izrada ppt prezentacije i panoa i sl.
- Preporučuje se formativno praćenje postignuća u učenju (bez ocjenjivanja) radi lakše evaluacije i samoevaluacije uz unaprijed postavljene ciljeve/ishode.
- Osim prethodnog u pravcu postavljanja kvalitetnog i trajno stečenog znanja, neophodno je ostvariti i korelaciju među različitim modulima. Korišćenje različitih izvora znanja: enciklopedija, stručne literature, interneta, imperativ su nastave.
- U radu sa darovitim učenicima treba zadavati zadatke koji podstiču na razmišljanje, zaključivanje i analizu problema. Nastavnik u okviru rada sa darovitim učenicima treba da obezbijedi i mentorski rad kako bi podstakao razvoj njihovih sposobnosti i njihovo interesovanje u cilju karijerne orijentacije.

#### 5. Okvirni spisak literature i drugih izvora

##### Didaktička literatura

##### za francuski jezik:

- Descotes-Genon, C.; Szilagyi, E., Service compris, PUG, Grenoble, 1995.
- Corbeau, S.; Dubois Ch.; Penfornis J-L Semichon L., Hôtellerie-Restaurant.com, Clé International, Paris, 2013.
- Laygues, A.; Coll, A., Le français en contexte : Tourisme, Maison des langues, Paris, 2014.
- Dussac, E., Bon voyage, Clé International, Paris, 2017.
- Jovanović, I.; Mandić-Abdić, E., Bienvenue au Monténégro, Centar za stručno obrazovanje, Podgorica, 2006.
- Vigner, G., Enseigner le français comme langue seconde, Clé International, Paris, 2001.
- Little, D.; Perclova R., Zajednički evropski okvir za žive jezike, Podgorica, 2003.
- Little, D.; Perclova R., Evropski jezički portfolio za nastavnike i mentore, Podgorica, 2003

##### za italijanski jezik:

- Praprotnik-Gomzi, S., Strokovna terminologija v italijanskem jeziku, Konzorcij višjih strokovnih šol za izvedbu projekta Impletum, Ljubljana, 2011.
- Balboni, P., Educazione bilingue, Perugia, Guerra Edizioni, Soleil, 1999.
- Balboni, P., Le sfide di Babele. Insegnare le lingue nelle società complesse, Torino, 2003.
- Quadro comune europeo di riferimento per le lingue: apprendimento, insegnamento, valutazione, La Nuova Italia, Oxford, Firenze, 2002.
- Dragicevich, P.; Sheward, T., Montenegro, Lonely Planet, Torino, 2021.
- Vedovelli, M., L'italiano degli stranieri, Storia, attualità e prospettive, Carocci, Roma, 2002.
- Little, D.; Perclova R., Zajednički evropski okvir za žive jezike, Podgorica, 2003.
- Little, D.; Perclova R., Evropski jezički portfolio za nastavnike i mentore, Podgorica, 2003.

##### za njemački jezik:

- Dahlhaus, B.; Fertigkeit H., Langenscheidt, München, 1994.
- Gemeinsamer europäischer Referenzrahmen für Sprachen: lernen, lehren, beurteilen, Langenscheidt, München, 2001.
- Ehlers S., Literarische Texte lesen lernen, Klett Edition Deutsch als Fremdsprache, München, 1992.
- Šekularac, B., Provjera znanja učenika kao sastavni dio nastavnog procesa, Strani jezik u nastavi, Nikšić, 1992.
- Šotra, T., Interkulturalni pristup: izazov u nastavi stranih jezika; Savremene tendencije u nastavi stranog jezika, Nikšić, 2001.

**za ruski jezik:**

- Щерба Л. В., Преподавание иностранных языков в средней школе, Общие вопросы методики, Москва, Высшая школа, 1974.
- Костомаров В. Г.; Митрофанова О. Д., Методическое руководство для преподавателей русского языка иностранцам, Москва, «Русский язык», 1977.
- Девић-Романова В., Руски jezik, приручник за разговор, Београд, Завод за уџбенике, 1996.
- Кончаревић, К., Савремена настава руског језика (садржаји, организација, облици), Београд, 2004.
- Киршова, М.; Керкез, Д., Говорим по-руски и переводим -1, Подгорица, 2006.
- Киршова, М.; Керкез, Д., Говорим по-руски и переводим – 2, Подгорица, 2008.
- Наумовић, Г., Руски jezik, стручни текстови, 1-4. Разред угоститељско-туристичке школе, Београд, Завод за уџбенике
- Little, D.; Perclova, R., Zajednički evropski okvir za žive jezike, Podgorica, 2003.
- Little, D.; Perclova, R., Evropski jezički portfolio za nastavnike i mentore, Podgorica, 2003.
- Хавроница, С.А.; Харламова, Л.А.; Казнышкина, И.В., Практический курс русского языка для работников сервиса, «Русский язык» курсы, Москва, 2018.
- Piper, P.; Stojnić, M., Ruski jezik (izgovor, gramatika, konverzacija, vežbe), Zavet, Beograd, 2002.

**Gramatike:****za francuski jezik:**

- Papić, M., Gramatika francuskog jezika, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Beograd, 1984.
- Vicher, A., Grammaire progressive pour les adolescents, Clé International, Paris, 2002.
- Maheo-Le Coadic, M.; Reine M.; Poisson-Quinton S., Grammaire Expliquée du Français, Clé International, Paris, 2002.
- Gregoire, M., Grammaire Progressive du français, Clé International, Paris, 2003.

**za italijanski jezik:**

- Moderc, S., Gramatika italijanskog jezika, Udruženje nastavnika italijanskog jezika Srbije, Beograd, 2004.
- Dardano, M.; Trifone, P., Grammatica della lingua italiana, Zanichelli, Bologna, 1995.

**za ruski jezik:**

- Милинковић Љ., Практикум из граматике руског језика, Завод за уџбенике, Београд,, 2006.
- Маројевић Р., Граматика руског језика за средње школе, Завод за уџбенике, Београд, год
- Ласкарева, Е.Р., Чистая грамматика, «Златоуст», Санкт Петербург, 2009.

**za njemački jezik:**

- Kars, J. und Häussermann, U. unter Mitarbeit von Koller, G. und Gruber, S., Grundgrammatik Deutsch, Verlag Moriz Dieserweg-Verlag Sauerländer, 1988.

**Riječnici:****Za francuski jezik:**

- Dictionnaires le Robert, Le Petit Robert, dictionnaire de la langue française, Clé International, Paris, 2000.
- Jovanović, S.A. i saradnici, Savremeni francusko-srpskohrvatski rečnik sa gramatikom, Prosveta, Beograd, 1991.
- Jovanović, S.A. i saradnici, Savremeni srpskohrvatsko-francuski rečnik, Prosveta, Beograd, 1991.
- Putanec V., Francusko-hrvatski ili srpski rječnik, Školska knjiga, Zagreb, 1982.

**za italijanski jezik:**

- Deanović, J., Italijansko-hrvatski riječnik, Školska knjiga, Zagreb, 2002.
- Deanović, J., Hrvatsko-italijanski riječnik, Školska knjiga, Zagreb, 2002.
- Zingarelli, N., Vocabolario della lingua italiana, Zanichelli, Bologna, 2020.
- Klajn, I., Italijansko-srpski rečnik, Nolit, Beograd, 2011.

**za ruski jezik:**

- Пипер, П.; Петковић М.; Радић-Дугоњић, М.; Војводић, Д., Руско-српски речник и Српско-руски речник, Завод за уџбенике, Београд, 2001.

**za njemački jezik:**

- Grujić, B.; Srdjević, I., Standardwörterbuch Serbisch-Deutsch/Deutsch-Serbisch - Standardni rječnik njemačko-srpski/srpsko-njemački, Obod Predag & Nenad, Beograd, 2004.

**Napomena:**

Nastavnik treba da koristi i preporuči učenicima udžbenike odobrene od strane nadležnog Savjeta, važeće propise iz stručne oblasti i relevantne internet stranice na kojima se nalaze korisne informacije.

**6. Prostorni i materijalni uslovi za izvođenje nastave**

Redni broj	Opis – alati, instrumenti i uređaji	Kom.
1.	Računar	1
2.	Projektor, projekciono platno/multimedijalna tabla	1
3.	Zvučnici	1
4.	CD-player	1

**7. Obavezni načini provjeravanja i ocjenjivanja ishoda učenja**

- Provjeravanje postignuća učenika sprovodi se u kontinuitetu radi praćenja učenika u dostizanju ishoda učenja.
- Vrednovanje postignuća učenika odnosno dostizanja ishoda učenja vrši se u skladu sa kriterijumima za dostizanje svakog ishoda učenja posebno.
- Kriterijumi ocjenjivanja za ocjene nedovoljan (1) do odličan (5), kao i udio pojedinih ishoda u konačnoj ocjeni, utvrđuju se na nivou aktiva.
- Predviđeni načini provjere dostignutosti ishoda učenja definisani su za svaki ishod posebno.
- Pisani zadatak – po jedan u polugodištu.
- Zaključna ocjena na kraju klasifikacionog perioda izvodi se iz ocjena svih ishoda u tom klasifikacionom periodu.
- Zaključna ocjena na kraju školske godine izvodi se na osnovu svih ocjena dobijenih u klasifikacionim periodima.

**8. Uslovi za prohodnost i završetak modula**

- Pozitivna ocjena na kraju školske godine.

**9. Povezanost modula – korelacija**

- Pripremni i završni radovi u restoraterstvu
- Uvod u restoraterstvo
- Pripremni i završni radovi u restoranu
- Usluživanje hrane i pića
- Točionica pića
- Pripremanje napitaka od kafe
- Usluživanje hrane i pića u restoranu
- Specijalni načini usluživanja hrane i pića
- Pripremanje koktela I
- Osnove kuvarstva
- Preduzetništvo
- Specijalni načini usluživanja hrane i pića u restoranu



**Napomena:**

U cilju usaglašavanja sadržaja, dinamike realizacije i ishoda učenja, nastavnici su obavezni da zajedno vrše planiranje vaspitno-obrazovnog rada.

**10. Ključne kompetencije koje se razvijaju ovim modulom**

- Kompetencija pismenosti (upotreba stručne terminologije u usmenom i pisanom obliku kroz poznavanje vokabulara i funkcionalne gramatike; korišćenje različitih izvora znanja pretragom, prikupljanjem i obradom vizuelnih, audio/video i digitalnih informacija; poštovanje pravila i preporuka prilikom prezentovanja zadate teme; razvoj kritičkog mišljenja i konstruktivnog dijaloga i dr.)
- Kompetencija višejezičnosti (poznavanje vokabulara i funkcionalne gramatike različitih jezika na različitim nivoima i razvijanje svijesti o značaju verbalne interakcije; iniciranje, održavanje i zaključivanje razgovora kao i čitanje, razumijevanje i sastavljanje tekstova stručne/opšte tematike; uvažavanje kulturološke različitosti, interesovanje za različite jezike i međukulturnu komunikaciju i dr.)
- Matematička kompetencija i kompetencija u prirodnim naukama, tehnologiji i inženjerstvu (STEM) (razvijanje logičkog načina razmišljanja; korišćenje računara prilikom izrade prezentacija, slanja mejlova; radoznalost u vezi sa naučnim i tehnološkim napretkom važnim za pojedinca, porodicu, zajednicu i dr.)
- Digitalna kompetencija (upotreba informaciono-komunikacionih tehnologija radi pretrage, prikupljanja i upotrebe podataka, stručnih tekstova i video zapisa; upotreba softverskih alata za izradu prezentacija na zadatu temu; razvijanje svijesti o značaju elektronskog učenja kroz različite vidove online nastave i interakcije; korišćenje foruma i društvenih mreža, u cilju razmjene stručnih informacija, poštovanja pravila bezbjednosti i etike prilikom korišćenja Interneta i dr.)
- Lična, socijalna i kompetencija učiti kako učiti (razvijanje tehnika samostalnog učenja, kao i učenja u timu kroz vršnjačku edukaciju i diskusiju, izradu domaćih zadataka, seminarskih radova i prezentacija na zadatu temu; razvijanje sposobnosti izražavanja sopstvenog mišljenja učešćem u konstruktivnoj diskusiji sa uvažavanjem drugačijih stavova; razvijanje tolerancije, kulture dijaloga i poštovanja tuđeg integriteta u skladu sa etičkim pravilima; razvijanje tehnika istraživanja, sistematizovanja i vrednovanja informacija u cilju nadogradnje prethodno stečenih znanja kao i otkrivanja novih; razvijanje sposobnosti učenja na sopstvenim greškama kroz samoprocjenu i samoevaluaciju i dr.)
- Građanska kompetencija (poznavanje savremenih i kritičko razumijevanje istorijskih događaja; angažovanje radi zajedničkog ili javnog interesa kroz različite društveno odgovorne aktivnosti kao i razvoj kritičkog argumentovanog mišljenja o temama od javnog interesa; poštovanje prava, jednakosti, slobode izražavanja i mišljenja kroz razgovor, debate, diskusije i dr.)
- Preduzetnička kompetencija (razvijanje sposobnosti davanja inicijative i pravilnog određivanja prioriteta prilikom rješavanja problema; razvijanje kreativnosti, kao i vještina planiranja i upravljanja vremenom prilikom rješavanja različitih zadataka, samostalno ili u timu, kroz izradu i upravljanje projektima iz stručne ili društveno odgovorne oblasti; odvažnost i istrajnost u ostvarivanju ciljeva i dr.)
- Kompetencija kulturološke svijesti i izražavanja (razvijanje svijesti o značaju poznavanja i poštovanja lokalnih, nacionalnih, regionalnih, evropskih i globalnih kultura i načina izražavanja, uključujući predmetne jezike, baštinu, tradiciju i kulturne proizvode; predstavljanje ideja putem različitih kulturoloških formi kao što su pisani, štampani ili digitalni tekst, film, dizajn; spremnost na učešće u kulturnim iskustvima i dr.)

**3.2.11. SPECIJALNI NAČINI USLUŽIVANJA HRANE I PIĆA****1. Broj časova i kreditna vrijednost:**

Razred	Oblici nastave			Ukupno	Kreditna vrijednost
	Teorijska nastava	Vježbe	Praktična nastava		
III	66		66	132	8

Praktična nastava: Odjeljenje se dijeli na grupe do 16 učenika.

**2. Cilj modula:**

- Upoznavanje sa specijalnim načinima usluživanja hrane i pića u ugostiteljskim objektima. Osposobljavanje za dogotovljavanje jela pred gostom, posluživanje specijalnih jela, posluživanje nacionalnih jela, postavljanje izložbenog stola za samoposluživanje, posluživanje u hotelskim sobama i posluživanje na prevoznim sredstvima, u skladu sa standardima i pravilima struke. Razvijanje komunikativnosti, tačnosti, ažurnosti i odgovornosti u radu.

**3. Ishodi učenja****Po završetku ovog modula učenik će biti sposoban da:**

1. Dogotovi jela pred gostom koristeći različite tehnike i pribor
2. Posluži specijalna jela na odgovarajuće načine sa odgovarajućim priborom i tehnikom rada
3. Posluži nacionalna jela na odgovarajući način u skladu sa nacionalnim specifičnostima, odgovarajućim priborom i tehnikom rada
4. Postavi izložbeni sto u skladu sa standardima i vrstama jela i usluži goste
5. Usluži hranu i pića u hotelskim smještajnim jedinicama na odgovarajući način
6. Posluži hranu i piće na različitim prevoznim sredstvima na adekvatan način u skladu sa prevoznim sredstvom
7. Posluži hranu i piće na različitim vanrednim obrocima

<b>Ishod 1 - Učenik će biti sposoban da Dogotovi jela pred gostom koristeći različite tehnike i pribor</b>	
<b>Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja</b>	<b>Kontekst</b>
U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	(Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni <b>vrste jela</b> koja se pripremaju i dogotovljavaju pred gostom	<b>Vrste jela:</b> tartar biftek, vezane salate, sirevi, fondi i dr.
2. Objasni tehniku pripreme i <b>dogotovljavanja jela pred gostom</b>	<b>Dogotovljavanje jela pred gostom:</b> flambiranje, filiranje ribe, tranširanje, filiranje voća, sječenje sireva, fondi i dr.
3. Objasni potreban <b>inventar i pribor</b> za pripremu i dogotovljavanje jela pred gostom	<b>Inventar i pribor:</b> flambiranje (rešo za flambiranje, „flamb tiganj“), tranširanje (daska za tranširanje, pribor za tranširanje), filiranje ribe (pribor za ribu), filiranje voća (nož za voće – „peeler“, viljuška), sječenje sireva (daska za sječenje sireva, nož za sječenje sireva, viljuška), fondi (posuda za fondi, viljuška za fondi, posude za dodatke) i dr.
4. Demonstrira različite tehnike pripreme i dogotovljavanja jela pred gostom koristeći adekvatan inventar i pribor, na zadatom primjeru	
<b>Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja</b>	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 3. Za kriterijum 4 potrebna je ispravno urađena praktična vježba sa usmenim obrazloženjem.	
<b>Predložene teme</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Oprema, namještaj i inventar za usluživanje</li> <li>- Tehnike dogotovljavanja jela pred gostom</li> <li>- Poslovna komunikacija i bonton u ugostiteljstvu</li> </ul>	

Ishod 2 - Učenik će biti sposoban da Posluži specijalna jela na odgovarajuće načine sa odgovarajućim priborom i tehnikom rada	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja	Kontekst
U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	(Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni vrste <b>specijalnih jela</b>	<b>Specijalna jela:</b> kavijar, školjke, rakovi, kamenice, puževi, artičoke, žablji bataci, špargle i dr.
2. Objasni vrste i namjenu i <b>pribora za usluživanje specijalnih jela</b>	<b>Pribor za usluživanje specijalnih jela:</b> pribor za rakove, pribor za školjke, pribor za puževe i dr.
3. Demonstrira odgovarajuće tehnike i korišćenje pribora prilikom usluživanja specijalnih jela, na zadatom primjeru	
4. Demonstrira usluživanje specijalnih jela na odgovarajući način, na zadatom primjeru	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume 1 i 2. Za kriterijume 3 i 4 potrebne su ispravno urađene praktične vježbe sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Inventar za usluživanje</li> <li>- Tehnike usluživanja specijalnih jela</li> <li>- Poslovna komunikacija i bonton u ugostiteljstvu</li> </ul>	

<b>Ishod 3 - Učenik će biti sposoban da Posluži nacionalna jela na odgovarajući način u skladu sa nacionalnim specifičnostima, odgovarajućim priborom i tehnikom rada</b>	
<b>Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja</b> U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	<b>Kontekst</b> (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni razlike u <b>nacionalnim kuhinjama</b>	<b>Nacionalne kuhinje:</b> crnogorska, francuska, italijanska, kineska i dr.
2. Objasni namjenu pribora za usluživanje nacionalnih jela	
3. Objasni načine usluživanja različitih nacionalnih jela	
4. Demonstrira usluživanje nacionalnih jela na odgovarajući način sa odgovarajućim tehnikama i priborom, na zadatom primjeru	
<b>Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja</b>	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 3. Za kriterijum 4, potrebna je ispravno urađena praktična vježba sa usmenim obrazloženjem.	
<b>Predložene teme</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Inventar za usluživanje</li> <li>- Tehnike usluživanja nacionalnih jela i pića</li> <li>- Poslovna komunikacija i bonton u ugostiteljstvu</li> </ul>	

Ishod 4 - Učenik će biti sposoban da Postavi izložbeni sto u skladu sa standardima i vrstama jela i usluži goste	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni <b>prednosti i nedostatke</b> primjene izložbenog stola	<b>Prednosti:</b> za gosta (sloboda u izboru jela, neograničena količina konzumacije i dr.), za uslužno osoblje (olakšava rad – gosti se sami poslužuju i dr.) <b>Nedostaci:</b> za gosta (gost se sam poslužuje, hrana nije najsvježija i dr.), za uslužno osoblje (smanjen broj uslužnog osoblja, isključivo apserviranje – ne poslužuje gosta hranom i dr.)
2. Objasni <b>pravila postavljanja</b> izložbenog stola, u skladu sa specifičnostima	<b>Pravila postavljanja:</b> položaj stola, veličina stola, dekoracija, raspored grupa jela, postavljanje tanjira i forlegera i dr.
3. Objasni <b>ulogu i zadatke uslužnog osoblja</b> kod izložbenog stola	<b>Uloga i zadaci uslužnog osoblja:</b> pripremni radovi, dopunjavanje inventara, asistiranje gostima pri posluživanju, posluživanje gostiju pićem, apserviranje, završni radovi
4. Demonstrira pravilno postavljanje izložbenog stola i usluživanja gostiju na zadatom primjeru	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 3. Za kriterijum 4, potrebna je ispravno urađena praktična vježba sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Oprema, namještaj i inventar za usluživanje</li> <li>- Tehnike postavljanja izložbenog stola</li> <li>- Poslovna komunikacija i bonton u ugostiteljstvu</li> </ul>	

Ishod 5 - Učenik će biti sposoban da Usluži hranu i piće u hotelskim smještajnim jedinicama na odgovarajući način	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni pojam i značaj usluživanja hrane i pića u hotelskim sobama	
2. Opiše <b>prostorije, opremu i inventar</b> koji se koriste u procesu usluživanja u hotelskim sobama	<b>Prostorije, oprema i inventar:</b> centralni ofis, ofis na spratu, vitrine, stalaže, kolica za „room service“, poslužavnici za „room service“ i dr.
3. Objasni <b>načine prijema porudžbine</b>	<b>Načini prijema porudžbine:</b> „kruška-kvaka“, direktno u sobi, putem sobnog informatora, putem recepcije i dr.
4. Navede <b>sadržaj robe u mini baru</b> i način praćenja potrošnje	<b>Sadržaj robe u mini baru:</b> alkoholna i bezalkoholna pića, apertivi, „slatkiši“ i dr.
5. Demonstrira prijem porudžbine, u sobi na zadatom primjeru	
6. Demonstrira usluživanje hrane i pića u sobi na zadatom primjeru	

#### Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja

U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 4. Za kriterijume 5 i 6 potrebne su ispravno urađene praktične vježbe sa usmenim obrazloženjem.

#### Predložene teme

- Oprema i namještaj
- Inventar za usluživanje
- Tehnike usluživanja hrane i pića u sobama
- Poslovna komunikacija
- Bonton

Ishod 6 - Učenik će biti sposoban da Posluži hranu i piće na različitim prevoznim sredstvima na adekvatan način u skladu sa vrstom prevoznog sredstva	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni specifičnosti pružanja usluga hrane i pića na <b>prevoznim sredstvima</b> u odnosu na klasične objekte	<b>Prevozna sredstva:</b> voz, brod, avion, autobus i dr.
2. Objasni specifičnosti pružanja usluga hrane i pića u vozovima	
3. Objasni specifičnosti pružanja usluga hrane i pića na brodovima	
4. Objasni specifičnosti pružanja usluga hrane i pića u avionima i autobusima	
5. Demonstrira usluživanje hrane i pića u različitim prevoznim sredstvima na odgovarajući način, na zadatom primjeru	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 4. Za kriterijum 5, potrebna je ispravno urađena praktična vježba sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Oprema i namještaj</li> <li>- Inventar za usluživanje</li> <li>- Tehnike usluživanja hrane i pića na prevoznim sredstvima</li> <li>- Poslovna komunikacija</li> <li>- Bonton</li> </ul>	



<b>Ishod 7 - Učenik će biti sposoban da Posluži hranu i piće na različitim vanrednim obrocima</b>	
<b>Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja</b> U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	<b>Kontekst</b> (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni <b>vrste vanrednih obroka</b>	<b>Vrste vanrednih obroka:</b> poslovni ručak, banket, koktel partija, toplo-hladni bife, čajanka, garden parti i dr.
2. Objasni specifičnosti pružanja usluga hrane i pića na poslovnom ručku	
3. Objasni specifičnosti pružanja usluga hrane i pića na banketima	
4. Objasni specifičnosti pružanja usluga hrane i pića na koktel partijama	
5. Objasni specifičnosti pružanja usluga hrane i pića na hladno-toplom bifeu	
6. Objasni specifičnosti pružanja usluga hrane i pića na čajankama i garden partijama	
7. Demonstrira usluživanje hrane i pića na različitim vanrednim obrocima u skladu sa standardima u ugostiteljstvu, na zadatom primjeru	
<b>Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja</b>	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 6. Za kriterijum 7, potrebna je ispravno urađena praktična vježba sa usmenim obrazloženjem.	
<b>Predložene teme</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Oprema, namještaj i inventar za usluživanje</li> <li>- Tehnike usluživanja hrane i pića na prevoznim sredstvima</li> <li>- Poslovna komunikacija i bonton u ugostiteljstvu</li> </ul>	

#### 4. Didaktičke preporuke za realizaciju modula

- Modul Specijalni načini usluživanja hrane i pića je tako koncipiran da učenicima omogućava sticanje znanja i vještina iz ove oblasti kroz časove teorijske i praktične nastave. Teorijski dio nastave treba realizovati sa cijelim odjeljenjem. Učenike treba usmjeriti na aktivno učenje, samostalno pronalaženje, sistematizovanje i korišćenje informacija iz različitih izvora na zadatu temu i motivisati ih na timski rad. Nastava treba da bude aktivna, sa uključivanjem svih učenika.
- Praktični dio nastave treba realizovati u školskom kabinetu i restoranu koji su opremljeni preporučenim materijalnim uslovima. Učenike treba podijeliti u grupe i realizovati praktične vježbe individualno, u parovima ili manjim grupama, ali tako da svaki učenik samostalno uradi praktičnu vježbu i dobije traženi rezultat. Preporučuje se da se prilikom osmišljavanja problemskih zadataka obuhvati nastavni sadržaj stručnih modula, kako bi se kod učenika razvila sposobnost povezivanja teorijskog i praktičnog znanja sa strukom. Posebno obratiti pažnju da se zadaci rješavaju od najjednostavnijih ka onim koji zahtijevaju sintezu i analizu usvojenih znanja. Za razumijevanje problematike koja se izučava u ovom modulu, osim rada u školskom kabinetu neophodne su posjete restoranima. Neophodno je usmjeriti učenike na pravilno korišćenje odgovarajućih alata, uređaja i opreme i njihovo održavanje. Časove praktične nastave izvoditi uz korišćenje radne uniforme i sredstava zaštite na radu. Nastojati da se kod učenika razvije osećaj za prosuđivanje da li su zadate vježbe ispravno odrađene u skladu sa odgovarajućim tehničkim propisima, koje treba staviti na raspolaganje učenicima. Za kriterijume u kojima učenik vrši provjeru kvaliteta izvedenih aktivnosti u cilju otklanjanja nedostataka u izvođenju preporučuje se prezentovanje učeniku pogrešno izvedenih aktivnosti uz obrazloženje sa ciljem otklanjanja istih.
- Za kvalitetniju realizaciju modula, nastavnik treba pored preporučene stručne literature koristiti i tehničku dokumentaciju, kataloge proizvođača opreme, odgovarajuće tehničke propise i zakonsku regulativu. Radi veće zainteresovanosti učenika i boljeg razumijevanja, prilikom izlaganja problematike treba koristiti pokazna sredstva za demonstriranje gdje je to moguće, internet prezentacije u cilju boljeg razumijevanja teorijske nastave, grafičke ilustracije, skice, fotografije, video prikaze iz prakse, kao i podsticati učenike na istraživački rad. Problemska nastava treba da zauzme značajno mjesto u realizaciji ovog modula kako bi se teorijska nastava što bolje povezala sa praktičnim primjerima.
- U cilju podsticanja darovitih učenika, nastavnik može da koristi viši taksonomski nivo u odnosu na preporučeni, kao i proširene ishode učenja, usmjeravajući darovite učenike na zaključivanje, razvijanje sposobnosti analize i sinteze, kreativnosti i pozitivnog odnosa prema oblastima koje ih interesuju. Nastavnik treba da podstakne učenike na razvoj njihovih sposobnosti i interesovanja u cilju pravilne karijerne orijentacije

#### 5. Okvirni spisak literature i drugih izvora

- Krasavčić M.; Nićetin S., Usluživanje sa praktičnom nastavom, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Beograd, 1995.
- Bulajić V., Organizacija rada i tehnika poslovanja u ugostiteljstvu, Herceg Novi, 2009.
- Kovačević A.; Nikolić M., Usluge u ugostiteljstvu, Meridian, Beograd, 1999.
- Lončar M., Restoraterstvo, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Beograd, 2001.
- Valentić B.; Marošević I.; Kerčmar J., Ugostiteljsko posluživanje, Školska knjiga, Zagreb, 1980.
- Manojlović V., Kuvar 923 plus, Grafo karton, Bijelo Polje, 2008.
- Vukić M., Nacionalne gastronomije, Visoka hotelijerska škola za strukovne studije, Beograd, 2009.

#### Napomena:

Nastavnik treba da koristi i preporuči učenicima udžbenike odobrene od strane nadležnog Savjeta, važeće propise iz stručne oblasti i relevantne internet stranice na kojima se nalaze korisne informacije.

#### 6. Prostorni i materijalni uslovi za izvođenje nastave

Redni broj	Opis – alati, instrumenti i uređaji	Kom.
1.	Računar	1
2.	Projektor, projekciono platno/multimedijalna tabla	1

Redni broj	Opis – alati, instrumenti i uređaji	Kom.
3.	Zvučnici	1
4.	Oprema i namještaj u kabinetu restoraterstva	1
5.	Inventar i uređaji u kabinetu restoraterstva	1
6.	Uređaji i oprema u točionici pića	1

### 7. Obavezni načini provjeravanja i ocjenjivanja ishoda učenja

- Provjeravanje postignuća učenika sprovodi se u kontinuitetu radi praćenja učenika u dostizanju ishoda učenja.
- Vrednovanje postignuća učenika odnosno dostizanja ishoda učenja vrši se u skladu sa kriterijumima za dostizanje svakog ishoda učenja posebno.
- Kriterijumi ocjenjivanja za ocjene nedovoljan (1) do odličan (5), kao i udio pojedinih ishoda u konačnoj ocjeni, utvrđuju se na nivou aktiva.
- Predviđeni načini provjere dostignutosti ishoda učenja definisani su za svaki ishod posebno.
- Zaključna ocjena na kraju klasifikacionog perioda izvodi se iz ocjena svih ishoda u tom klasifikacionom periodu.
- Zaključna ocjena na kraju školske godine izvodi se na osnovu svih ocjena dobijenih u klasifikacionim periodima
- Zaključna ocjena na kraju školske godine izvodi se na osnovu svih ocjena dobijenih u klasifikacionim periodima.

### 8. Uslovi za prohodnost i završetak modula

- Pozitivna ocjena na kraju školske godine.

### 9. Povezanost modula – korelacija

- Strani jezik u ugostiteljstvu I
- Pripremni i završni radovi u restoraterstvu
- Uvod u restoraterstvo
- Pripremni i završni radovi u restoranu
- Strani jezik u ugostiteljstvu II
- Usluživanje hrane i pića
- Točionica pića
- Pripremanje napitaka od kafe
- Usluživanje hrane i pića u restoranu
- Strani jezik u ugostiteljstvu III
- Pripremanje koktela I
- Osnove kuvarstva
- Preduzetništvo
- Specijalni načini usluživanja u restoranu

### Napomena:

U cilju usaglašavanja sadržaja, dinamike realizacije i ishoda učenja, nastavnici su obavezni da zajedno vrše planiranje vaspitno-obrazovnog rada.

### 10. Ključne kompetencije koje se razvijaju ovim modulom

- Kompetencija pismenosti (upotreba stručne terminologije u usmenom i pisanom obliku pravilnim formulisanjem pojmova, činjenica i zakona iz oblasti specijalnih načina usluživanja hrane i pića, izražavanjem argumenata i kritičkog mišljenja na uvjerljiv način primjeren kontekstu; korišćenje različitih izvora znanja pretragom, prikupljanjem i obradom vizuelnih, audio/video i digitalnih informacija; poštovanje pravila i preporuka prilikom prezentovanja zadate teme i dr.)
- Kompetencija višejezičnosti (razumijevanje stručne terminologije iz ugostiteljstva i istraživanja različitih stručnih tekstova na Internetu; korišćenje literature i različitih informacija iz oblasti ugostiteljstva na stranom jeziku i dr.)

- Matematička kompetencija i kompetencija u prirodnim naukama, tehnologiji i inženjerstvu (STEM) (razvijanje logičkog načina razmišljanja, osnovnih matematičkih principa i donošenja zaključaka prilikom analize karakteristika različitih vrsta materijala, uređaja, alata i opreme; korišćenje formula, grafikona i šema prilikom prećenja proizvodnog tehnološkog procesa u ugostiteljstvu; razvijanje sposobnosti prostornog snalaženja prilikom izvođenja radnih aktivnosti; razvijanje sposobnosti rukovanja alatom, uređajima i priborom.
- Digitalna kompetencija (korišćenje informaciono-komunikacionih tehnologija radi pretrage, prikupljanja i upotrebe podataka iz oblasti ugostiteljstva, prepoznavanjem relevantnih stručnih tekstova i video zapisa; upotreba softverskih alata za izradu prezentacija na zadatu temu; razvijanje svijesti o značaju elektronskog učenja kroz različite vidove online nastave i interakcije; korišćenje foruma i društvenih mreža, u cilju razmjene stručnih informacija, poštovanjem pravila bezbjednosti i etike prilikom korišćenja Interneta i dr.)
- Lična, socijalna i kompetencija učiti kako učiti (razvijanje tehnika samostalnog učenja, kao i učenja u timu kroz vršnjačku edukaciju i diskusiju, izradu domaćih zadataka, prezentacija na zadatu temu; razvijanje sposobnosti izražavanja sopstvenog mišljenja učešćem u konstruktivnoj diskusiji sa uvažavanjem drugačijih stavova; razvijanje tolerancije, kulture dijaloga i poštovanja tuđeg integriteta, u skladu sa etičkim pravilima; razvijanje tehnika istraživanja, sistematizovanja i vrednovanja informacija u cilju nadogradnje prethodno stečenih znanja, kao i otkrivanja novih; razvijanje sposobnosti učenja na sopstvenim greškama kroz samoprocjenu i samoevaluaciju; razvijanje svijesti o značaju vođenja zdravog života i dr.)
- Građanska kompetencija (angažovanje u zajedničkom ili javnom interesu kroz različite društveno odgovorne aktivnosti; poštovanje prava, jednakosti, slobode izražavanja i mišljenja kroz debate, diskusije i podjelu na grupe; razvijanje svijesti o značaju savremenih događaja, kao i njihovu povezanost sa istorijskim; razvijanje svijesti o značaju održivog razvoja i odgovornog ponašanja prema prirodi i životnoj sredini, racionalnom primjenom odgovarajućih materijala u radu, pravilnim odlaganjem otpada nakon izvedenih praktičnih zadataka; poštovanje pravila bezbjednosti i zaštite na radu prilikom izvođenja praktičnih vježbi i dr.)
- Preduzetnička kompetencija (razvijanje sposobnosti davanja inicijative i pravilnog određivanja prioriteta prilikom rješavanja problema; razvijanje kreativnosti, kao i vještina planiranja i upravljanja vremenom prilikom rješavanja različitih zadataka, samostalno ili u timu, kroz izradu i upravljanje projektima iz stručne ili društveno odgovorne oblasti; planiranje i organizacija resursa i materijala za izvođenje praktičnih zadataka i dr.)
- Kompetencija kulturološke svijesti i izražavanja (razvijanje svijesti o značaju poznavanja i poštovanja lokalnih, nacionalnih, regionalnih, evropskih i globalnih kultura kroz povezivanje sa primjerima iz oblasti ugostiteljstva; predstavljanje ideja putem različitih kulturoloških formi kao što su pisani, štampani ili digitalni tekst, film, dizajn i dr.)

**3.2.12. PRIPREMANJE KOKTELA I****1. Broj časova i kreditna vrijednost:**

Razred	Oblici nastave			Ukupno	Kreditna vrijednost
	Teorijska nastava	Vježbe	Praktična nastava		
III	33		33	66	4

Praktična nastava: Odjeljenje se dijeli na grupe do 16 učenika.

**2. Cilj modula:**

- Upoznavanje sa načinima pripremanja, aranžiranja i serviranja alkoholnih i bezalkoholnih mješavina-koktela, u skladu sa recepturom i tehnikama rada. Osposobljavanje za pripremanje, aranžiranje i serviranje alkoholnih i bezalkoholnih mješavina-koktela, u skladu sa recepturom i tehnikama rada. Razvijanje komunikativnosti, tačnosti, ažurnosti i odgovornosti u radu.

**3. Ishodi učenja****Po završetku ovog modula učenik će biti sposoban da:**

1. Odabere odgovarajući barski inventar za izradu mješavina – koktela
2. Pripremi radno mjestu za izradu mješavina – koktela
3. Pripremi odgovarajuće dekoracije u skladu sa vrstom koktela
4. Pripremi, aranžira i servira alkoholne i bezalkoholne mješavine – koktele, u skladu sa recepturom i tehnikama rada

Ishod 1 - Učenik će biti sposoban da Odabere odgovarajući barski inventar za izradu mješavina – koktela	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni pravilan odabir <b>barskog pribora</b> za izradu mješavina, u skladu sa recepturom	<b>Barski pribor:</b> šejkeri, barske čaše, mjerice, barska cjediljka, barska renda, barska kašika, kible za led i dr.
2. Objasni način odabira odgovarajućih <b>čaša za sipanje mješavine</b> , u skladu sa vrstom i tipom mješavine	<b>Čaše za sipanje mješavine:</b> koktel (martini) čaša, margarita čaša, old fashioned čaša, high ball čaša, shot čaša, flip čaša, kobler čaša, knikebajn čaša i dr.
3. Objasni način pripreme pribora i alata za rad, u skladu sa recepturom	
4. Demonstrira odabir i pripremu barskog inventara za izradu mješavina, na zadatom primjeru	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 3. Za kriterijum 4, potrebna je ispravno urađena praktična vježba sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
- Barski inventar	

**Ishod 2 - Učenik će biti sposoban da  
Pripremi radno mjestu za izradu mješavina – koktela**

<b>Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja</b>	<b>Kontekst</b>
U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	(Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni raspored inventara za izradu mješavina	
2. Objasni sortiranje pića po vrsti i redosljedu upotrebe	
3. Objasni način provjere ispravnosti uređaja i alata za izradu koktela, na zadatom primjeru	
4. Demonstrira pripremu barskog pulta za izradu mješavina, na zadatom primjeru	

**Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja**

U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 3. Za kriterijum 4, potrebna je ispravno urađena praktična vježba sa usmenim obrazloženjem.

**Predložene teme**

- Barski pult
- Oprema i uređaji u barskom pultu

Ishod 3 - Učenik će biti sposoban da Pripremi odgovarajuće dekoracije u skladu sa vrstom koktela	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni upotrebu namirnica za izradu dekoracija za koktele	
2. Objasni <b>pribor i alate</b> za izradu dekoracija za koktele	<b>Pribor i alati:</b> nož za dekoracije (peeler), barska rendla, aušteheri, forme i dr.
3. Objasni tehnike izrade dekoracija za koktele	
4. Demonstrira pripremu dekoracija za izradu mješavina, na zadatom primjeru	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 3. Za kriterijum 4, potrebna je ispravno urađena praktična vježba sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Namirnice za izradu dekoracija</li> <li>- Tehnika rada za izradu dekoracija</li> </ul>	



Ishod 4 - Učenik će biti sposoban da Pripremi, aranžira i servira alkoholne i bezalkoholne mješavine – koktele, u skladu sa recepturom i tehnikama rada	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Opiše osnovne karakteristike <b>alkoholnih i bezalkoholnih mješavina - koktela</b>	<b>Alkoholne i bezalkoholne mješavine - kokteli:</b> aperitivni kokteli (before dinner), dižestivni kokteli (after dinner), kratka pića (short drinks), duga pića (long drinks), pjenušavi kokteli (sparkling), pića fantazije (fancy drinks), bezalkoholni kokteli (non alcoholic) i dr.
2. Objasni kriterijume za miješanje pića na osnovu njihovog sastava	
3. Objasni recepturu i način pripreme mješavine	
4. Objasni način odabira odgovarajućih čaša za serviranje mješavina, u skladu sa vrstom	
5. Demonstrira pravilno rukovanje barskim inventarom	
6. Demonstrira pripremu mješavina, u skladu sa standardima opšte urednosti u radu	
7. Demonstrira pripremu i prezentaciju koktela u vremenskom periodu od 4 do 6 minuta	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume 1, 2, 3 i 4. Za kriterijume 5, 6 i 7, potrebne su ispravno urađene praktične vježbe sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
- Alkoholne i bezalkoholne mješavine	

#### 4. Didaktičke preporuke za realizaciju modula

- Modul Pripremanje koktela I je tako koncipiran da učenicima omogućava sticanje znanja i vještina iz ove oblasti kroz časove teorijske i praktične nastave. Teorijski dio nastave treba realizovati sa cijelim odjeljenjem. Učenike treba usmjeriti na aktivno učenje, samostalno pronalaženje, sistematizovanje i korišćenje informacija iz različitih izvora na zadatu temu i motivisati ih na timski rad. Nastava treba da bude aktivna, sa uključivanjem svih učenika.
- Praktični dio nastave treba realizovati u školskom kabinetu i restoranu koji su opremljeni preporučenim materijalnim uslovima. Učenike treba podijeliti u grupe i realizovati praktične vježbe individualno, u parovima ili manjim grupama, ali tako da svaki učenik samostalno uradi praktičnu vježbu i dobije traženi rezultat. Preporučuje se da se prilikom osmišljavanja problemskih zadataka obuhvati nastavni sadržaj stručnih modula, kako bi se kod učenika razvila sposobnost povezivanja teorijskog i praktičnog znanja sa strukom. Posebno obratiti pažnju da se zadaci rješavaju od najjednostavnijih ka onim koji zahtijevaju sintezu i analizu usvojenih znanja. Za razumijevanje problematike koja se izučava u ovom modulu, osim rada u školskom kabinetu neophodne su posjete restoranima. Neophodno je usmjeriti učenike na pravilno korišćenje odgovarajućih alata, uređaja i opreme i njihovo održavanje. Časove praktične nastave izvoditi uz korišćenje radne uniforme i sredstava zaštite na radu. Nastojati da se kod učenika razvije osećaj za prosuđivanje da li su zadate vježbe ispravno odrađene u skladu sa odgovarajućim tehničkim propisima, koje treba staviti na raspolaganje učenicima. Za kriterijume u kojima učenik vrši provjeru kvaliteta izvedenih aktivnosti u cilju otklanjanja nedostataka u izvođenju preporučuje se prezentovanje učeniku pogrešno izvedenih aktivnosti uz obrazloženje sa ciljem otklanjanja istih.
- Za kvalitetniju realizaciju modula, nastavnik treba pored preporučene stručne literature koristiti i tehničku dokumentaciju, kataloge proizvođača opreme, odgovarajuće tehničke propise i zakonsku regulativu. Radi veće zainteresovanosti učenika i boljeg razumijevanja, prilikom izlaganja problematike treba koristiti pokazna sredstva za demonstriranje gdje je to moguće, internet prezentacije u cilju boljeg razumijevanja teorijske nastave, grafičke ilustracije, skice, fotografije, video prikaze iz prakse, kao i podsticati učenike na istraživački rad. Problemska nastava treba da zauzme značajno mjesto u realizaciji ovog modula kako bi se teorijska nastava što bolje povezala sa praktičnim primjerima.
- U cilju podsticanja darovitih učenika, nastavnik može da koristi viši taksonomski nivo u odnosu na preporučeni, kao i proširene ishode učenja, usmjeravajući darovite učenike na zaključivanje, razvijanje sposobnosti analize i sinteze, kreativnosti i pozitivnog odnosa prema oblastima koje ih interesuju. Nastavnik treba da podstakne učenike na razvoj njihovih sposobnosti i interesovanja u cilju pravilne karijerne orijentacije

#### 5. Okvirni spisak literature i drugih izvora

- Krasavčić M.; Nićetin S., Usluživanje sa praktičnom nastavom, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Beograd, 1995.
- Bulajić V., Organizacija rada i tehnika poslovanja u ugostiteljstvu, Herceg Novi, 2009.
- Kovačević A.; Nikolić M., Usluge u ugostiteljstvu, Meridian, Beograd, 1999.
- Lončar M., Restoraterstvo, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Beograd, 2001.
- Valentić B.; Marošević I.; Kerčmar J., Ugostiteljsko posluživanje, Školska knjiga, Zagreb, 1980.
- Krasavčić M., Menadžment barova i kazina, Visoka hotelijerska škola strukovnih studija, Beograd, 2011.

#### Napomena:

Nastavnik treba da koristi i preporuči učenicima udžbenike odobrene od strane nadležnog Savjeta, važeće propise iz stručne oblasti i relevantne internet stranice na kojima se nalaze korisne informacije.

#### 6. Prostorni i materijalni uslovi za izvođenje nastave

Redni broj	Opis – alati, instrumenti i uređaji	Kom.
1.	Računar	1
2.	Projektor, projekciono platno/multimedijalna tabla	1

Redni broj	Opis – alati, instrumenti i uređaji	Kom.
3.	Zvučnici	1
4.	Oprema i namještaj u kabinetu restoraterstva	1
5.	Inventar i uređaji u kabinetu restoraterstva	1
6.	Uređaji i oprema u točionici pića	1
7.	Uređaji, oprema i inventar u baru	

### 7. Obavezni načini provjeravanja i ocjenjivanja ishoda učenja

- Provjeravanje postignuća učenika sprovodi se u kontinuitetu radi praćenja učenika u dostizanju ishoda učenja.
- Vrednovanje postignuća učenika odnosno dostizanja ishoda učenja vrši se u skladu sa kriterijumima za dostizanje svakog ishoda učenja posebno.
- Kriterijumi ocjenjivanja za ocjene nedovoljan (1) do odličan (5), kao i udio pojedinih ishoda u konačnoj ocjeni, utvrđuju se na nivou aktiva.
- Predviđeni načini provjere dostignutosti ishoda učenja definisani su za svaki ishod posebno.
- Zaključna ocjena na kraju klasifikacionog perioda izvodi se iz ocjena svih ishoda u tom klasifikacionom periodu.
- Zaključna ocjena na kraju školske godine izvodi se na osnovu svih ocjena dobijenih u klasifikacionim periodima
- Zaključna ocjena na kraju školske godine izvodi se na osnovu svih ocjena dobijenih u klasifikacionim periodima.

### 8. Uslovi za prohodnost i završetak modula

- Pozitivna ocjena na kraju školske godine.

### 9. Povezanost modula – korelacija

- Strani jezik u ugostiteljstvu I
- Pripremni i završni radovi u restoraterstvu
- Uvod u restoraterstvo
- Pripremni i završni radovi u restoranu
- Strani jezik u ugostiteljstvu II
- Usluživanje hrane i pića
- Točionica pića
- Pripremanje napitaka od kafe
- Usluživanje hrane i pića u restoranu
- Strani jezik u ugostiteljstvu III
- Specijalni načini usluživanja hrane i pića
- Osnove kuvarstva
- Preduzetništvo
- Specijalni načini usluživanja u restoranu

### Napomena:

U cilju usaglašavanja sadržaja, dinamike realizacije i ishoda učenja, nastavnici su obavezni da zajedno vrše planiranje vaspitno-obrazovnog rada.

### 10. Ključne kompetencije koje se razvijaju ovim modulom

- Kompetencija pismenosti (upotreba stručne terminologije u usmenom i pisanom obliku pravilnim formulisanjem pojmova, činjenica i zakona iz oblasti pripremanja koktela I, izražavanjem argumenata i kritičkog mišljenja na uvjerljiv način primjeren kontekstu; korišćenje različitih izvora znanja pretragom, prikupljanjem i obradom vizuelnih, audio/video i digitalnih informacija; poštovanje pravila i preporuka prilikom prezentovanja zadate teme i dr.)

- Kompetencija višejezičnosti (razumijevanje stručne terminologije iz ugostiteljstva i istraživanja različitih stručnih tekstova na Internetu; korišćenje literature i različitih informacija iz oblasti ugostiteljstva na stranom jeziku i dr.)
- Matematička kompetencija i kompetencija u prirodnim naukama, tehnologiji i inženjerstvu (STEM) (razvijanje logičkog načina razmišljanja, osnovnih matematičkih principa i donošenja zaključaka prilikom analize karakteristika različitih vrsta materijala, uređaja, alata i opreme; korišćenje formula, grafikona i šema prilikom prećenja proizvodnog tehnološkog procesa u ugostiteljstvu; razvijanje sposobnosti prostornog snalaženja prilikom izvođenja radnih aktivnosti; razvijanje sposobnosti rukovanja alatom, uređajima i priborom.
- Digitalna kompetencija (korišćenje informaciono-komunikacionih tehnologija radi pretrage, prikupljanja i upotrebe podataka iz oblasti ugostiteljstva, prepoznavanjem relevantnih stručnih tekstova i video zapisa; upotreba softverskih alata za izradu prezentacija na zadatu temu; razvijanje svijesti o značaju elektronskog učenja kroz različite vidove online nastave i interakcije; korišćenje foruma i društvenih mreža, u cilju razmjene stručnih informacija, poštovanjem pravila bezbjednosti i etike prilikom korišćenja Interneta i dr.)
- Lična, socijalna i kompetencija učiti kako učiti (razvijanje tehnika samostalnog učenja, kao i učenja u timu kroz vršnjačku edukaciju i diskusiju, izradu domaćih zadataka, prezentacija na zadatu temu; razvijanje sposobnosti izražavanja sopstvenog mišljenja učešćem u konstruktivnoj diskusiji sa uvažavanjem drugačijih stavova; razvijanje tolerancije, kulture dijaloga i poštovanja tuđeg integriteta, u skladu sa etičkim pravilima; razvijanje tehnika istraživanja, sistematizovanja i vrednovanja informacija u cilju nadogradnje prethodno stečenih znanja, kao i otkrivanja novih; razvijanje sposobnosti učenja na sopstvenim greškama kroz samoprocjenu i samoevaluaciju; razvijanje svijesti o značaju vođenja zdravog života i dr.)
- Građanska kompetencija (angažovanje u zajedničkom ili javnom interesu kroz različite društveno odgovorne aktivnosti; poštovanje prava, jednakosti, slobode izražavanja i mišljenja kroz debate, diskusije i podjelu na grupe; razvijanje svijesti o značaju savremenih događaja, kao i njihovu povezanost sa istorijskim; razvijanje svijesti o značaju održivog razvoja i odgovornog ponašanja prema prirodi i životnoj sredini, racionalnom primjenom odgovarajućih materijala u radu, pravilnim odlaganjem otpada nakon izvedenih praktičnih zadataka; poštovanje pravila bezbjednosti i zaštite na radu prilikom izvođenja praktičnih vježbi i dr.)
- Preduzetnička kompetencija (razvijanje sposobnosti davanja inicijative i pravilnog određivanja prioriteta prilikom rješavanja problema; razvijanje kreativnosti, kao i vještina planiranja i upravljanja vremenom prilikom rješavanja različitih zadataka, samostalno ili u timu, kroz izradu i upravljanje projektima iz stručne ili društveno odgovorne oblasti; planiranje i organizacija resursa i materijala za izvođenje praktičnih zadataka i dr.)
- Kompetencija kulturološke svijesti i izražavanja (razvijanje svijesti o značaju poznavanja i poštovanja lokalnih, nacionalnih, regionalnih, evropskih i globalnih kultura kroz povezivanje sa primjerima iz oblasti ugostiteljstva; predstavljanje ideja putem različitih kulturoloških formi kao što su pisani, štampani ili digitalni tekst, film, dizajn i dr.)

**3.2.13. OSNOVE KUVARSTVA****1. Broj časova i kreditna vrijednost:**

Razred	Oblici nastave			Ukupno	Kreditna vrijednost
	Teorijska nastava	Vježbe	Praktična nastava		
III	60	6		66	4

**2. Cilj modula:**

- Upoznavanje sa ispravnom upotrebom osnovnih pojmova i stručne terminologije iz kulinarstva, tehnologijom izrade najpoznatijih kulinarskih proizvoda, crnogorskih nacionalnih specijaliteta, u skladu sa potrebama preporučivanja i prijema porudžbine od gosta. Razvijanje preciznosti, kreativnosti, kritičkog mišljenja i pozitivnog odnosa prema struci.

**3. Ishodi učenja****Po završetku ovog modula učenik će biti sposoban da:**

1. Koristi stručnu terminologiju u kulinarstvu
2. Prepozna primjenu životnih namirnica u kulinarstvu
3. Identifikuje odgovarajuću tehnologiju izrade jela sa jelima po grupama iz jelovnika
4. Identifikuje odgovarajuću tehnologiju izrade jela sa sastavom i serviranjem klasičnih internacionalnih jela
5. Identifikuje odgovarajuću tehnologiju pripreme crnogorskih nacionalnih jela sa sastavom i načinom serviranja

Ishod 1 - Učenik će biti sposoban da: Koristi stručnu terminologiju u kulinarstvu	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni <b>osnovne pojmove</b> u kulinarstvu	<b>Osnovni pojmovi:</b> gastronomija, kuvarstvo, kuhinja i dr.
2. Objasni <b>terminologiju</b> koji se odnosi na tehnologiju pripreme namirnica	<b>Terminologija:</b> konkase, paniranje, mariniranje, maskiranje, šemiziranje i dr.
3. Objasni terminologiju koja se odnosi na <b>termičke obrade namirnica</b>	<b>Termičke obrade namirnica:</b> blanširanje, pohovanje, sortiranje, restovanje i gratiniranje
4. Poveže osnovne pojmove i termine iz kulinarstva na zadatim primjerima	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 3. Za kriterijum 4 potrebna je ispravno urađena vježbe sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Značaj i uloga kulinarstva</li> <li>- Terminologija u kulinarstvu</li> <li>- Termičke obrade namirnica</li> </ul>	

Ishod 2 - Učenik će biti sposoban da Prepozna primjenu životnih namirnica u kulinarstvu	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja	Kontekst
U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	(Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Navede <b>osnovne namirnice biljnog i životinjskog porijekla</b> koje se koriste u kulinarstvu	<b>Osnovne namirnice biljnog i životinjskog porijekla:</b> žitarice, povrće, voće, mlijeko, jaja, meso i dr.
2. Objasni značaj i primjenu <b>namirnica biljnog porijekla</b> u kulinarstvu	<b>Namirnice biljnog porijekla:</b> povrće, voće, žitarice, začini i dr.
3. Objasni značaj i primjenu <b>namirnica životinjskog porijekla</b> u kulinarstvu	<b>Namirnice životinjskog porijekla:</b> meso stoke za klanje, živinsko meso, riba i morski plodovi, jaja i mlijeko
4. Poveže primjenu životnih namirnica sa određenim vrstama jela, na zadatim primjerima	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 3. Za kriterijum 4 potrebna je ispravno urađena vježbe sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Namirnice biljnog porijekla i njihova primjena u kulinarstvu</li> <li>- Namirnice životinjskog porijekla i njihova primjena u kulinarstvu</li> <li>- Kombinovanje hrane</li> </ul>	

Ishod 3 - Učenik će biti sposoban da Identifikuje odgovarajuću tehnologiju izrade jela sa jelima po grupama iz jelovnika	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni način pripremanja i serviranja <b>hladnih predjela</b>	<b>Hladna predjela:</b> predjela od povrća, predjela od mliječnih proizvoda, predjela od mesa i suhomesnatih proizvoda
2. Objasni način pripremanja, serviranja <b>supi, čorbi i potaža</b>	<b>Supe, čorbe i potaži:</b> bujoni, konsomei, ragu čorbe, velute i krem potaži
3. Objasni način pripremanja i serviranja <b>toplih predjela</b>	<b>Topla predjela:</b> od jaja, tjestenine, mesa
4. Objasni način pripremanja i serviranja <b>riba-rakova</b>	<b>Ribe i rakovi:</b> riba orli, riba na žaru dr.
5. Objasni način pripremanja i serviranja <b>gotovih jela</b>	<b>Gotova jela:</b> gulaš, paprikaš, sote, musaka, pilav, ajmokac i dr.
6. Objasni način pripremanja i serviranja <b>pećenja</b>	<b>Pećenja:</b> teleće, jagnjeće, svinjsko, pileće
7. Objasni način pripremanja i serviranja <b>jela po porudžbini</b>	<b>Jele po porudžbini:</b> šnicle, kotlet na žaru, medaljoni, krmenadla na žaru, biftek na žaru, file minjoni, turnedo, jgnjeći čop i dr.
8. Objasni način pripremanja i serviranja: <b>jela sa roštilja</b>	<b>Jela sa roštilja:</b> jela sa roštilja od mljevenog mesa, porcionisanog mesa i iznutrica i dr.
9. Objasni način pripremanja i serviranja: <b>variva i salate</b>	<b>Salate:</b> jednostvne i mješane <b>Variva:</b> kuvana, pečena, pržena i dinstana
10. Objasni način pripremanja i serviranja <b>poslastica</b>	<b>Poslastice:</b> hladne i tople
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 10.	
Predložene teme	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pisanje jelovnika i redosljed jela u jelovniku</li> <li>- Značaj serviranja jela po grupama-gangovima</li> </ul>	



Ishod 4 - Učenik će biti sposoban da Identifikuje odgovarajuću tehnologiju izrade jela sa sastavom i serviranjem klasičnih internacionalnih jela	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni uticaj <b>religije</b> na ishranu i njen značaj za razvoj nacionalnih kuhinja	<b>Religije:</b> judaizam, hrišćanstvo, islam, hinduizam, budizam
2. Objasni <b>gastronomske karakteristike različitih krajeva svijeta</b>	<b>Gastronomske karakteristike različitih krajeva svijeta:</b> Evropa, Azija, Amerika, Afrika
3. Objasni osnovne karakteristike najpoznatijih <b>internationalnih kuhinja</b>	<b>Internationalne kuhinje:</b> kineska, italijanska, francuska, turska i dr.
4. Objasni najprepoznatljivija <b>jela internacionalnih kuhinja</b>	<b>Jela internacionalnih kuhinja:</b> pizza, tortilja, suši, boršč, karpacó, minestrón i dr.
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pismeni dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 4.	
Predložene teme	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Razvoj internacionalne kuhinje</li> <li>- Savremena kuhinja</li> </ul>	

Ishod 5 - Učenik će biti sposoban da Identifikuje odgovarajuću tehnologiju pripreme crnogorskih nacionalnih jela sa sastavom i načinom serviranja	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni razvoj crnogorske kuhinje kroz istoriju	
2. Objasni <b>prepoznatljive proizvode iz Crne Gore</b>	<b>Prepoznatljivi proizvodi iz Crne Gore:</b> crnogorski goveđi pršut, njeguški pršut, kastradina, mušnice, njeguška kobasica, pljevaljski sir, kolašinski lisnati sir, njeguški sir, prijo sir, durmitorski skorup, sušena ukljeva, dimljeni krap, maslinovo ulje, med i dr.
3. Objasni karakteristike kuhinje i <b>jela primorskog dijela Crne Gore</b>	<b>Jela primorskog dijela Crne Gore:</b> brodet, paštašuta, paštrovsko branje i dr.
4. Objasni karakteristike kuhinje i <b>jela sjevernog, planinskog dijela Crne Gore</b>	<b>Jela sjevernog, planinskog dijela Crne Gore:</b> kačamak, cicvara, popara, priganice, pečenje ispod sača, kuvana kastradina i dr.
5. Objasni karakteristike kuhinje i <b>jela centralnog dijela Crne Gore</b>	<b>Jela centralnog dijela Crne Gore:</b> marinirani šaran u ulju, podgorički popeci, raštan, sarma sa vinovom lozom, japraci i dr.
6. Navede <b>poslastice naše tradicionalne i moderne kuhinje</b>	<b>Poslastice naše tradicionalne i moderne kuhinje:</b> crnogorske palačinke, ruštule, rožada i dr.
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pismeni dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 6.	
Predložene teme	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tradicionalni crnogorski proizvodi</li> <li>- Crnogorska kuhinja</li> <li>- Poslastičarski proizvodi iz Crne Gore</li> </ul>	

#### 4. Didaktičke preporuke za realizaciju modula

- Modul Osnove kuvarstva je tako koncipiran da omogućava učenicima da stiču teorijska znanja i vještine iz ove oblasti. Prilikom realizacije ovog modula učenike treba motivisati na aktivno učenje, samostalan i timski rad. U cilju dostizanja predviđenih ishoda učenja preporučuje se primjena metoda usmjerenih na aktivnosti učenika, kroz istraživanja, rad u grupama, rad u parovima, individualni rad, studije slučaja, učenja putem otkrića, analiza udžbeničkog teksta, pretraživanje baze podataka, istraživanje u medijateci, grafički prikaz, gost na časopisnoj stručnjak za predmetnu oblast, izrada ppt prezentacija i panoa sa odgovarajućim temama, izrada projektnih zadataka osim prethodnog, u pravcu postizanja kvalitetnog i trajno stečenog znanja, neophodno je ostvariti i korelaciju među različitim modulima.
- U cilju podsticanja darovitih učenika, nastavnik može da koristi viši taksonomski nivo u odnosu na preporučeni, kao i proširene ishode učenja, usmjeravajući darovite učenike na zaključivanje, razvijanje sposobnosti analize i sinteze, kreativnosti i pozitivnog odnosa prema oblastima koje ih interesuju. Nastavnik treba da podstakne učenike na razvoj njihovih sposobnosti i interesovanja u cilju pravilne karijerne orijentacije

#### 5. Okvirni spisak literature i drugih izvora

- Drašković S., Međunarodna gastronomija, Univerzitet Singidunum, Beograd, 2018.
- Kalenjuk B., Nacionalne gastronomije, Univerzitet za poslovne studije, Banja Luka, 2016.
- Stojanović R.; Jokić J.; Petković P., Kuvarstvo i poslastičarstvo sa praktičnom nastavom, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Beograd, 1997.
- Vukić M.; Portič M., Hladna predjela, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Beograd, 2004.
- Mitrović M.; Gracun P.; Bukarica M.; Krsmanović B.; Kažanegra B.; Mitrović D.; Pešić J.; Kriještorac J.; Vojvodić M.; Jabučanin V., Ukusi Crne Gore, Nova Pobjeda d.o.o. Udruženje šefova kuhinja Crne Gore, Podgorica, 2016.
- Pilipović –Jovičić O., Delikatesi za prefinjen ukus, Beoknjiga, Beograd, 2004.
- Vukić M.; Đurišić B., Povrće-hrana za dug život, Vojna štamparija, Beograd, 1993.

#### Napomena:

Nastavnik treba da koristi i preporuči učenicima udžbenike odobrene od strane nadležnog Savjeta, važeće propise iz stručne oblasti i relevantne internet stranice na kojima se nalaze korisne informacije.

#### 6. Prostorni i materijalni uslovi za izvođenje nastave

Redni broj	Opis – alati, instrumenti i uređaji	Kom.
1.	Računar	1
2.	Projektor, projekciono platno/ multimedijalna tabla	1
3.	Zvučnici	1
4.	Pano	1
5.	Slike, zapisi, radni materijal	po potrebi

#### 7. Obavezni načini provjeravanja i ocjenjivanja ishoda učenja

- Provjeravanje postignuća učenika sprovodi se u kontinuitetu radi praćenja učenika u dostizanju ishoda učenja.
- Vrednovanje postignuća učenika odnosno dostizanja ishoda učenja vrši se u skladu sa kriterijumima za dostizanje svakog ishoda učenja posebno.
- Kriterijumi ocjenjivanja za ocjene nedovoljan (1) do odličan (5), kao i udio pojedinih ishoda u konačnoj ocjeni, utvrđuju se na nivou aktiva.
- Predviđeni načini provjere dostignutosti ishoda učenja definisani su za svaki ishod posebno.
- Zaključna ocjena na kraju klasifikacionog perioda izvodi se iz ocjena svih ishoda u tom klasifikacionom periodu.

- Zaključna ocjena na kraju školske godine izvodi se na osnovu svih ocjena dobijenih u klasifikacionim periodima
- Zaključna ocjena na kraju školske godine izvodi se na osnovu svih ocjena dobijenih u klasifikacionim periodima.

## 8. Uslovi za prohodnost i završetak modula

- Pozitivna ocjena na kraju školske godine.

## 9. Povezanost modula – korelacija

- Strani jezik u ugostiteljstvu I
- Uvod u restoraterstvo
- Pripremni i završni radovi u restoranu
- Strani jezik u ugostiteljstvu II
- Usluživanje hrane i pića
- Točionica pića
- Usluživanje hrane i pića u restoranu
- Strani jezik u ugostiteljstvu III
- Specijalni načini usluživanja hrane i pića
- Pripremanje koktela I
- Specijalni načini usluživanja u restoranu

### Napomena:

U cilju usaglašavanja sadržaja, dinamike realizacije i ishoda učenja, nastavnici su obavezni da zajedno vrše planiranje vaspitno-obrazovnog rada.

## 10. Ključne kompetencije koje se razvijaju ovim modulom

- Kompetencija pismenosti (upotreba stručne terminologije u usmenom i pisanom obliku pravilnim formulisanjem pojmova, činjenica i zakona iz oblasti osnova kuvarstva, izražavanjem argumenata i kritičkog mišljenja na uvjerljiv način primjeren kontekstu; korišćenje različitih izvora znanja pretragom, prikupljanjem i obradom vizuelnih, audio/video i digitalnih informacija; poštovanje pravila i preporuka prilikom prezentovanja zadate teme i dr.)
- Kompetencija višejezičnosti (razumijevanje stručne terminologije iz kuvarstva i istraživanja različitih stručnih tekstova na Internetu; korišćenje literature i različitih informacija iz oblasti kuvarstva na stranom jeziku i dr.)
- Matematička kompetencija i kompetencija u prirodnim naukama, tehnologiji i inženjerstvu (STEM) (razvijanje logičkog načina razmišljanja, osnovnih matematičkih principa i donošenja zaključaka prilikom analize karakteristika različitih vrsta materijala, uređaja, alata i opreme; korišćenje formula, grafikona i šema prilikom prećenja proizvodnog tehnološkog procesa u kuvarstva; razvijanje sposobnosti prostornog snalaženja prilikom izvođenja radnih aktivnosti; razvijanje sposobnosti rukovanja alatom, uređajima i priborom za ručnu, mašinsku i termičku obradu namirnica (sirovina) i dr.)
- Digitalna kompetencija (korišćenje informaciono-komunikacionih tehnologija radi pretrage, prikupljanja i upotrebe podataka iz oblasti kuvarstva, prepoznavanjem relevantnih stručnih tekstova i video zapisa; upotreba softverskih alata za izradu prezentacija na zadatu temu; razvijanje svijesti o značaju elektronskog učenja kroz različite vidove online nastave i interakcije; korišćenje foruma i društvenih mreža, u cilju razmjene stručnih informacija, poštovanjem pravila bezbjednosti i etike prilikom korišćenja Interneta i dr.)
- Lična, socijalna i kompetencija učiti kako učiti (razvijanje tehnika samostalnog učenja, kao i učenja u timu kroz vršnjačku edukaciju i diskusiju, izradu domaćih zadataka, prezentacija na zadatu temu; razvijanje sposobnosti izražavanja sopstvenog mišljenja učešćem u konstruktivnoj diskusiji sa uvažavanjem drugačijih stavova; razvijanje tolerancije, kulture dijaloga i poštovanja tuđeg integriteta, u skladu sa etičkim pravilima; razvijanje tehnika istraživanja, sistematizovanja i vrednovanja informacija u cilju nadogradnje prethodno stečenih znanja, kao i otkrivanja novih; razvijanje sposobnosti učenja na sopstvenim greškama kroz samoprocjenu i samoevaluaciju; razvijanje svijesti o značaju vođenja zdravog života i dr.)
- Građanska kompetencija (angažovanje u zajedničkom ili javnom interesu kroz različite društveno odgovorne aktivnosti; poštovanje prava, jednakosti, slobode izražavanja i mišljenja kroz debate, diskusije i podjelu na grupe; razvijanje svijesti o značaju savremenih događaja, kao i njihovu povezanost sa istorijskim; razvijanje svijesti o značaju održivog razvoja i odgovornog ponašanja prema prirodi i životnoj sredini, racionalnom

- primjenom odgovarajućih materijala u radu, pravilnim odlaganjem otpada nakon izvedenih praktičnih zadataka; poštovanje pravila bezbjednosti i zaštite na radu prilikom izvođenja praktičnih vježbi i dr.)
- Preduzetnička kompetencija (razvijanje sposobnosti davanja inicijative i pravilnog određivanja prioriteta prilikom rješavanja problema; razvijanje kreativnosti, kao i vještina planiranja i upravljanja vremenom prilikom rješavanja različitih zadataka, samostalno ili u timu, kroz izradu i upravljanje projektima iz stručne ili društveno odgovorne oblasti; planiranje i organizacija resursa i materijala za izvođenje praktičnih zadataka i dr.)
  - Kompetencija kulturološke svijesti i izražavanja (razvijanje svijesti o značaju poznavanja i poštovanja lokalnih, nacionalnih, regionalnih, evropskih i globalnih kultura kroz povezivanje sa primjerima iz oblasti kuvarstva; predstavljanje ideja putem različitih kulturoloških formi kao što su pisani, štampani ili digitalni tekst, film, dizajn i dr.)

**3.2.14. PREDUZETNIŠTVO****1. Broj časova i kreditna vrijednost:**

Razred	Oblici nastave			Ukupno	Kreditna vrijednost
	Teorijska nastava	Vježbe	Praktična nastava		
III	33	33		66	4

**2. Cilj modula:**

- Upoznavanje sa značajem preduzetništva, preduzetničkih vještina, tehnikama za pronalaženje biznis ideje, strukturom i načinom izrade biznis plana, oblicima obavljanja privredne djelatnosti i promocijom proizvoda i usluga. Osposobljavanje za kreiranje i pokretanje biznisa. Razvijanje inicijativnosti, kreativnosti, odgovornosti, komunikativnosti i timskog rada.

**3. Ishodi učenja****Po završetku ovog modula učenik će biti sposoban da:**

1. Identifikuje značaj preduzetništva, preduzetničkih vještina i pokretanja sopstvenog biznisa
2. Osmisli biznis ideju koristeći razne tehnike i rezultate istraživanja tržišta
3. Sastavi biznis plan na osnovu sprovedenih istraživanja i analiza
4. Identifikuje oblike obavljanja privredne djelatnosti i postupak registracije privrednih društava
5. Identifikuje faze u postupku zasnivanja radnog odnosa i karakteristike individualnih i kolektivnih prava zaposlenih
6. Pripremi poslovne sastanke i korespondentne akte u vezi sa njegovom organizacijom
7. Promoviše privredno društvo, proizvod ili uslugu

Ishod 1 - Učenik će biti sposoban da Identifikuje značaj preduzetništva, preduzetničkih vještina i pokretanja sopstvenog biznisa	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni pojam preduzetništva	
2. Opiše nastanak i razvoj preduzetništva	
3. Objasni pojam preduzetnika, različite <b>pristupe o teoriji preduzetnika</b> i zablude o njima	<b>Pristupi o teoriji preduzetnika:</b> ekonomski, psihološki, sociološki
4. Popuni upitnik za procjenu preduzetničkih osobina	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 3. Za kriterijum 4, potrebna je ispravno urađena vježba sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Preduzetništvo</li> <li>- Istorija preduzetništva</li> <li>- Preduzetnik</li> </ul>	

Ishod 2 - Učenik će biti sposoban da Osmisli biznis ideju koristeći razne tehnike i rezultate istraživanja tržišta	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni pojam ideje	
2. Objasni pojam biznis ideje	
3. Primijeni odgovarajuću <b>tehniku za pronalaženje biznis ideje</b>	<b>Tehnike za pronalaženje biznis ideje:</b> kopiranje postojećih poslova, mapiranje, pretvaranje hobija u potencijalni posao, korišćenje radnog iskustva za pokretanje posla, brainstorming tehnika, inovacije novih proizvoda/usluga,
4. Objasni pojam poslovne šanse i <b>pristupe</b> za njeno prepoznavanje	<b>Pristupi:</b> posmatranje promjena i trendova, rješavanje problema, pronalaženje praznina na tržištu, takmičenje/konkurencija
5. Sprovede provjeru odabrane biznis ideje na tržištu koristeći odgovarajuće upitnike	
6. Objasni SWOT analizu i njen značaj	
7. Procijeni biznis ideju na osnovu SWOT analize	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume 1, 2, 4 i 6. Za kriterijume 3, 5 i 7, potrebne su ispravno urađene vježbe sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ideja</li> <li>- Biznis ideja</li> <li>- Tehnike za pronalaženje biznis ideje</li> <li>- Poslovna šansa</li> <li>- SWOT analiza</li> </ul>	



<b>Ishod 3 - Učenik će biti sposoban da Sastavi biznis plan na osnovu sprovedenih istraživanja i analiza</b>	
<b>Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja</b> U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	<b>Kontekst</b> (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni viziju, misiju, poslovne ciljeve i <b>vrste poslovnih strategija</b>	<b>Vrste poslovnih strategija:</b> ofanzivna, defanzivna, strategija imitacije, tradicionalistička
2. Formuliše misiju i viziju za konkretan primjer privrednog društva	
3. Opiše značaj, <b>strukturu i elemente biznis plana</b>	<b>Struktura i elementi biznis plana:</b> naslovna strana, sadržaj biznis plana, rezime, osnovni podaci o preduzetniku, opis biznis ideje odnosno proizvoda/usluge, analiza tržišta prodaje i konkurencije, analiza tržišta nabavke, marketing plan (cijena, lokacija, distribucija, promocija), tehničko tehnološka analiza, finansijski plan sa vremenskim okvirom realizacije
4. Izradi pojedinačne elemente biznis plana za odabranu biznis ideju	
5. Sastavi biznis plan na osnovu izrađenih pojedinačnih elemenata	
6. Prezentuje biznis plan koristeći pravila za uspješno prezentovanje	
<b>Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja</b>	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume 1 i 3. Za kriterijume 2, 4, 5 i 6, potrebne su ispravno urađene vježbe sa usmenim obrazloženjem.	
<b>Predložene teme</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Misija i vizija privrednog društva</li> <li>- Ciljevi privrednog društva</li> <li>- Poslovna politika privrednog društva</li> <li>- Poslovna strategija privrednog društva</li> <li>- Biznis plan</li> <li>- Prezentacija</li> </ul>	

Ishod 4 - Učenik će biti sposoban da Identifikuje oblike obavljanja privredne djelatnosti i postupak registracije privrednih društava	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Navede <b>oblike obavljanja privredne djelatnosti</b> i njihove karakteristike	<b>Oblici obavljanja privredne djelatnosti:</b> preduzetnik, ortačko društvo, komanditno društvo, društvo sa ograničenom odgovornošću, djelovi stranog društva
2. Objasni <b>naziv i vizuelni identitet privrednog društva</b>	<b>Naziv i vizuelni identitet privrednog društva:</b> ime privrednog društva, logotip, zaštitna boja, tipografija, maskota, grb, slogan
3. Osmisli ime za privredno društvo za konkretan primjer	
4. Kreira logotip i slogan za konkretan primjer privrednog društva ili proizvoda/usluge	
5. Opiše postupak i potrebnu dokumentaciju za registraciju privrednih društava	
6. Popuni formular za registraciju preduzetnika za konkretan primjer	
7. Objasni poslovni kodeks privrednog društva	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume 1, 2, 5 i 7. Za kriterijume 3, 4, 6, potrebne su ispravno urađene vježbe sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Vrste privrednih društava</li> <li>- Naziv i vizuelni identitet privrednog društva</li> <li>- Registracija privrednog društva</li> <li>- Poslovni kodeks</li> </ul>	

Ishod 5 - Učenik će biti sposoban da Identifikuje faze u postupku zasnivanja radnog odnosa i karakteristike individualnih i kolektivnih prava zaposlenih	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni pojam zasnivanja radnog odnosa	
2. Opiše <b>opšte i posebne uslove</b> za zasnivanje radnog odnosa	<b>Opšti uslovi:</b> godine života, zdravstvena sposobnost <b>Posebni uslovi:</b> nivo kvalifikacije, radno iskustvo, stručni ispit i dr.
3. Objasni način zasnivanja radnog odnosa i <b>vrijeme na koje se zasniva radni odnos</b>	<b>Vrijeme na koje se zasniva radni odnos:</b> određeno, neodređeno
4. Sastavi konkurs za prijem u radni odnos za određeno radno mjesto	
5. Sastavi radnu biografiju (CV) za prijem u radni odnos na konkretnom primjeru	
6. Navede <b>vrste prava zaposlenih</b>	<b>Vrste prava zaposlenih:</b> individualna, kolektivna
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume 1, 2, 3 i 6. Za kriterijume 4 i 5, potrebne su ispravno urađene vježbe sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Zasnivanje radnog odnosa</li> <li>- Prava zaposlenih</li> </ul>	

<b>Ishod 6 - Učenik će biti sposoban da Pripremi poslovni sastanak i korespondentne akte u vezi sa njegovom organizacijom</b>	
<b>Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja</b> U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	<b>Kontekst</b> (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni pojam, cilj i <b>vrste poslovnih sastanaka</b>	<b>Vrste poslovnih sastanaka:</b> formalni, neformalni, radni, informativni, diskusioni, poslovna druženja, seminari, konferencije
2. Objasni pripremu materijala, opreme i mjesta za održavanje poslovnog sastanka	
3. Objasni pojam, proces, pravila i <b>vrste komunikacije</b>	<b>Vrste komunikacije:</b> usmena, pisana, interna, eksterna, privatna, poslovna, domaća, strana
4. Objasni pojam, stilove i fraze poslovne i službene korespondencije, sadržaj i elemente poslovnog pisma i službenog dopisa	
5. Sastavi poziv za učesnike sastanka sa dnevnim redom, terminom i mjestom održavanja u odgovarajućoj formi	
6. Sastavi zapisnik o održanom sastanku o odgovarajućoj formi	
<b>Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja</b>	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 4. Za kriterijume 5 i 6, potrebne su ispravno urađene vježbe sa usmenim obrazloženjem.	
<b>Predložene teme</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Poslovni sastanak</li> <li>- Pojam i vrste komunikacije</li> <li>- Poslovna i službena korespondencija</li> <li>- Korespondentni akti u vezi poslovnih sastanaka</li> </ul>	

Ishod 7 - Učenik će biti sposoban da Promoviše privredno društvo, proizvod ili uslugu	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni pojam promocije	
2. Navede <b>oblike promocijnih aktivnosti</b>	<b>Oblici promocijnih aktivnosti:</b> privredna propaganda, lična prodaja, prodajna promocija, odnosi sa javnošću
3. Kreira reklamnu poruku na konkretnom primjeru	
4. Osmisli flajer za konkretan primjer	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume 1 i 2. Za kriterijume 3 i 4, potrebne su ispravno urađene vježbe sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
- Promocija	

### 1. Didaktičke preporuke za realizaciju modula

- Modul Preduzetništvo je tako koncipiran da omogućava učenicima da stiču teorijska i praktična znanja i vještine iz ove oblasti. Prilikom realizacije ovog modula učenike treba motivisati na aktivno učenje, samostalan i timski rad. Preporučljivo je da se nastava iz ovog modula, realizuje u blok časovima sa po dva časa nedjeljno. Učenike bi trebalo poslije realizacije uvodnih sadržaja i pojedinačnih aktivnosti koje su u vezi sa njima, podijeliti na timove (sastavljene od tri do sedam učenika) u kojima će tako raditi do kraja školske godine. Iako će učenici raditi u timu, svako od njih treba da ima pojedinačna zaduženja, na osnovu čega će biti ocjenjivani. Preporučljivo je da svaki tim učenika ima svoj folder u kom će čuvati sve radne listove koje će popunjavati tokom školske godine prilikom izrade određenih praktičnih vježbi. Radni listovi za svaku aktivnost su predviđeni u Priručniku za nastavnike, koji je urađen za ovu namjenu. Prilikom obrade određenih nastavnih sadržaja preporučljivo je podsticati učenike na sprovođenje različitih istraživanja kako bi na taj način došli do relevantnih informacija. Poželjno je da učenici učestvuju na školskim i nacionalnim takmičenjima za najbolji Biznis plan.
- Preporučljivo je da učenici nakon urađenih vježbi, svoje rezultate usmeno prezentuju drugim učenicima, uz obrazloženje vlastitog stava i da o istom diskutuju sa drugim učenicima i nastavnikom. Tokom prezentacije učenici treba da se jasno izražavaju i pravilno koriste stručnu terminologiju. Prilikom obrade određenih nastavnih sadržaja mogu se na času pozvati lokalni preduzetnici, predstavnici određenih institucija i privrednih društava ili organizovati posjeta istim, kako bi učenici dobili konkretne informacije o određenim oblastima koje se odnose na realizaciju biznis ideja.

### 2. Okvirni spisak literature i drugih izvora

- Grupa autora, Mladi preduzetnici - Priručnik iz preduzetništva za učenike srednjih stručnih škola, Centar za stručno obrazovanje, 2014.
- Grupa autora, Mladi preduzetnici – Priručnik iz preduzetništva za nastavnike srednjih stručnih škola, Centar za stručno obrazovanje, Podgorica, 2014.
- Lajović D.; i grupa autora, Preduzetništvo u novi milenijum, CID, Podgorica, 2001.
- Lajović D.; i grupa autora, Marketing plan kao preduzetničko sredstvo, Zavod za zapošljavanje Crne Gore, Podgorica, 2009.
- Propisi koji regulišu oblast radnih odnosa.
- Propisi koji regulišu oblast privrednih društava.

#### Napomena:

Nastavnik treba da koristi i preporuči učenicima udžbenike odobrene od strane nadležnog Savjeta, važeće propise iz stručne oblasti i relevantne internet stranice na kojima se nalaze korisne informacije.

### 3. Prostorni i materijalni uslovi za izvođenje nastave

Redni broj	Opis – alati, instrumenti i uređaji	Kom.
1.	Računar	1
2.	Projektor, projekciono platno/ multimedijalna tabla	1
4.	Štampač	1
5.	Skener	1
6.	Kancelarijski materijal i pribor	po potrebi

### 4. Obavezni načini provjeravanja i ocjenjivanja ishoda učenja

- Provjeravanje postignuća učenika sprovodi se u kontinuitetu radi praćenja učenika u dostizanju ishoda učenja.
- Vrednovanje postignuća učenika, odnosno dostizanja ishoda učenja vrši se u skladu sa kriterijumima za dostizanje svakog ishoda učenja posebno.
- Kriterijumi ocjenjivanja za ocjene nedovoljan (1) do odličan (5), kao i udio pojedinih ishoda u konačnoj ocjeni, utvrđuju se na nivou aktiva.

- Predviđeni načini provjere su: usmeno, pisano i praktično.
- Zaključna ocjena na kraju klasifikacionog perioda izvodi se iz ocjena svih ishoda u tom klasifikacionom periodu.
- Zaključna ocjena na kraju školske godine izvodi se na osnovu svih ocjena dobijenih u klasifikacionim periodima.

#### 5. Uslovi za prohodnost i završetak modula

- Pozitivna ocjena na kraju školske godine.

#### 6. Povezanost modula – korelacija

- Uvod u restorantertvo
- Usluživanje hrane i pića
- Točionica pića
- Pripremanje napitaka od kafe
- Specijalni načini usluživanja hrane i pića

#### Napomena:

U cilju usaglašavanja sadržaja, dinamike realizacije i ishoda učenja, nastavnici su obavezni da zajedno vrše planiranje vaspitno-obrazovnog rada.

#### 7. Ključne kompetencije koje se razvijaju ovim modulom

- Kompetencija pismenosti (upotreba stručne terminologije u usmenom i pisanom obliku pravilnim formulisanjem pojmova, činjenica, pravila i koncepata iz oblasti preduzetništva, izražavanjem argumenata i kritičkog mišljenja na uvjerljiv način primjeren kontekstu; korišćenje različitih izvora znanja pretragom, prikupljanjem i obradom vizuelnih, audio/video i digitalnih informacija; poštovanje pravila i preporuka prilikom prezentovanja zadate teme i dr.)
- Matematička kompetencija i kompetencija u prirodnim naukama, tehnologiji i inženjerstvu (STEM) (razvijanje logičkog načina razmišljanja, osnovnih matematičkih principa i donošenja zaključaka osmišljavanjem biznis ideje, sastavljanjem biznis plana i promovisanjem privrednog društva, proizvoda ili usluge, realizacijom vježbi kroz određene modele i dr.)
- Digitalna kompetencija (upotreba namjenskog softvera za obradu i uređivanje teksta i tabela, čuvanje dokumenata u elektronskom obliku; korišćenje informaciono-komunikacionih tehnologija radi pretrage, prikupljanja i upotrebe podataka iz oblasti preduzetništva, prepoznavanjem relevantnih stručnih tekstova i video zapisa; upotreba softverskih alata za izradu prezentacija na zadatu temu; razvijanje svijesti o značaju elektronskog učenja kroz različite vidove online nastave i interakcije; korišćenje foruma i društvenih mreža, u cilju razmjene stručnih informacija, poštovanjem pravila bezbjednosti i etike prilikom korišćenja Interneta i dr.)
- Lična, socijalna i kompetencija učiti kako učiti (razvijanje tehnika samostalnog učenja, kao i učenja u timu kroz vršnjačku edukaciju i diskusiju, izradu domaćih zadataka, seminarskih radova i prezentacija na zadatu temu; razvijanje sposobnosti izražavanja sopstvenog mišljenja učešćem u konstruktivnoj diskusiji sa uvažavanjem drugačijih stavova; razvijanje tolerancije, kulture dijaloga i poštovanja tuđeg integriteta, u skladu sa etičkim pravilima; razvijanje tehnika istraživanja, sistematizovanja i vrednovanja informacija u cilju nadogradnje prethodno stečenih znanja, kao i otkrivanja novih; razvijanje sposobnosti učenja na sopstvenim greškama kroz samoprocjenu i samoevaluaciju; razvijanje svijesti o značaju vođenja zdravog života i dr.)
- Građanska kompetencija (angažovanje u zajedničkom ili javnom interesu kroz različite društveno odgovorne aktivnosti; poštovanje prava, jednakosti, slobode izražavanja i mišljenja kroz debate, diskusije i podjelu na grupe; razvijanje svijesti o značaju savremenih događaja, kao i njihovu povezanost sa istorijskim; razvijanje svijesti o značaju održivog razvoja i odgovornog ponašanja prema prirodi i životnoj sredini i dr.)
- Preduzetnička kompetencija (razvijanje sposobnosti davanja inicijative i pravilnog određivanja prioriteta prilikom rješavanja problema; razvijanje kreativnosti, kao i vještina planiranja i upravljanja vremenom prilikom rješavanja različitih zadataka, samostalno ili u timu, kroz izradu i upravljanje projektima iz stručne ili društveno odgovorne oblasti i dr.)
- Kompetencija kulturološke svijesti i izražavanja (razvijanje svijesti o značaju poznavanja i poštovanja lokalnih, nacionalnih, regionalnih, evropskih i globalnih kultura kroz povezivanje sa primjerima iz oblasti preduzetništva; predstavljanje ideja putem različitih kulturoloških formi kao što su pisani, štampani ili digitalni tekst, film, dizajn i dr.)

**3.2.15. SPECIJALNI NAČINI USLUŽIVANJA HRANE I PIĆA U RESTORANU****1. Broj časova i kreditna vrijednost:**

Razred	Oblici nastave			Ukupno	Kreditna vrijednost
	Teorijska nastava	Vježbe	Praktična nastava		
III			363	363	19

Praktična nastava: Odjeljenje se dijeli na grupe do 16 učenika.

**2. Cilj modula:**

- Osposobljavanje za dogotovljavanje jela pred gostom, posluživanje specijalnih jela, posluživanje nacionalnih jela, postavljanje izložbenog stola za samoposluživanje, posluživanje u hotelskim sobama i posluživanje na prevoznim sredstvima, u skladu sa standardima i pravilima struke. Osposobljavanje za pripremanje, aranžiranje i serviranje alkoholnih i bezalkoholnih mješavina-koktela, u skladu sa recepturom i tehnikama rada. Razvijanje komunikativnosti, tačnosti, ažurnosti i odgovornosti u radu.

**3. Ishodi učenja****Po završetku ovog modula učenik će biti sposoban da:**

1. Obavi dogotovljavanje jela pred gostom koristeći različite tehnike i pribor
2. Obavi posluživanje specijalnih jela na odgovarajuće načine sa odgovarajućim priborom i tehnikom rada
3. Obavi posluživanje nacionalnih jela na odgovarajući način u skladu sa nacionalnim specifičnostima, odgovarajućim priborom i tehnikom rada
4. Obavi postavljanje izložbenog stola u skladu sa standardima i vrstama jela i usluži goste
5. Obavi usluživanje hrane i pića u hotelskim smještajnim jedinicama na odgovarajući način
6. Obavi posluživanje hrane i pića na različitim prevoznim sredstvima na adekvatan način u skladu sa prevoznim sredstvom
7. Obavi posluživanje hrane i piće na različitim vanrednim obrocima, pripremu i serviranje barskih mješavina



<b>Ishod 1 - Učenik će biti sposoban da            Obavi dogotovljavanje jela pred gostom koristeći različite tehnike i pribor</b>	
<b>Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja</b> U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	<b>Kontekst</b> (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Izvrši flambiranje jela pred gostom	
2. Izvrši filiranje jela pred gostom	
3. Izvrši tranširanje jela pred gostom	
4. Izvrši filiranje voća pred gostom	
5. Izvrši sječenje sireva pred gostom	
6. Izvrši serviranje fondija pred gostom	
<b>Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja</b>	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potrebne su ispravno urađene praktične vježbe sa usmenim obrazloženjem za kriterijume od 1 do 6.	
<b>Predložene teme</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Oprema, namještaj i inventar za usluživanje</li> <li>- Tehnike dogotovljavanja jela pred gostom</li> <li>- Poslovna komunikacija i bonton u ugostiteljstvu</li> </ul>	

<b>Ishod 2 - Učenik će biti sposoban da            Obavi posluživanje specijalnih jela na odgovarajuće načine sa odgovarajućim priborom i tehnikom rada</b>	
<b>Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja</b> U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	<b>Kontekst</b> (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Izvrši postavljanje kuvera i usluživanje kavijara	
2. Izvrši postavljanje kuvera i usluživanje školjki	
3. Izvrši postavljanje kuvera i usluživanje rakova	
4. Izvrši postavljanje kuvera i usluživanje puževa i žabljih bataka	
5. Izvrši postavljanje kuvera i usluživanje artičoka i špargli	
<b>Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja</b>	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potrebne su ispravno urađene praktične vježbe sa usmenim obrazloženjem za kriterijume od 1 do 5.	
<b>Predložene teme</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Inventar za usluživanje</li> <li>- Tehnike usluživanja specijalnih jela</li> <li>- Poslovna komunikacija i bonton u ugostiteljstvu</li> </ul>	

<b>Ishod 3 - Učenik će biti sposoban da            Obavi posluživanje nacionalnih jela na odgovarajući način u skladu sa nacionalnim specifičnostima,            odgovarajućim priborom i tehnikom rada</b>	
<b>Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja</b> U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	<b>Kontekst</b> (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Izvrši posluživanje crnogorskih nacionalnih jela i pića	
2. Izvrši posluživanje francuskih nacionalnih jela i pića	
3. Izvrši posluživanje italijanskih nacionalnih jela i pića	
4. Izvrši posluživanje kineskih nacionalnih jela i pića	
<b>Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja</b>	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potrebne su ispravno urađene praktične vježbe sa usmenim obrazloženjem za kriterijume od 1 do 4.	
<b>Predložene teme</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Inventar za usluživanje</li> <li>- Tehnike usluživanja nacionalnih jela i pića</li> <li>- Poslovna komunikacija i bonton u ugostiteljstvu</li> </ul>	

Ishod 4 - Učenik će biti sposoban da Obavi postavljanje izložbenog stola u skladu sa standardima i vrstama jela i usluži goste	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Izvrši formiranje izložbenog stola za samoposluživanje u restoranu	
2. Izvrši postavljanje izložbenog stola za samoposluživanje u restoranu u skladu sa <b>pravilima postavljanja</b>	<b>Pravila postavljanja:</b> položaj stola, veličina stola, dekoracija, raspored grupa jela, postavljanje tanjira i forlegera i dr.
3. Izvrši <b>usluživanje uz primjenu izložbenog stola</b> za samoposluživanje u restoranu	<b>Usluživanje uz primjenu izložbenog stola:</b> pripremni radovi, dopunjavanje inventara, asistiranje gostima pri posluživanju, posluživanje gostiju pićem, apserviranje i završni radovi
4. Izvrši raspremanje izložbenog stola za samoposluživanje u restoranu	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potrebne su ispravno urađene praktične vježbe sa usmenim obrazloženjem za kriterijume od 1 do 4.	
Predložene teme	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Oprema, namještaj i inventar za usluživanje</li> <li>- Tehnike postavljanja izložbenog stola</li> <li>- Poslovna komunikacija i bonton u ugostiteljstvu</li> </ul>	

Ishod 5 - Učenik će biti sposoban da Obavi usluživanje hrane i pića u hotelskim smještajnim jedinicama na odgovarajući način	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Izvrši pripremanje centralnog ofisa i ofisa na spratu	
2. Izvrši <b>primanje porudžbine</b> od gosta u hotelskoj sobi	<b>Prijem porudžbine:</b> „kruška-kvaka“, direktno u sobi, putem sobnog informatora i putem recepcije
3. Izvrši usluživanje gostiju u sobi	
4. Izvrši kontrolu i dopunu <b>robe u mini baru</b>	<b>Roba u mini baru:</b> alkoholna i bezalkoholna pića, apetisani, „slatkiši“ i dr.
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potrebne su ispravno urađene praktične vježbe sa usmenim obrazloženjem za kriterijume od 1 do 4.	
Predložene teme	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Oprema, namještaj i inventar za usluživanje</li> <li>- Tehnike usluživanja hrane i pića u sobama</li> <li>- Poslovna komunikacija i bonton u ugostiteljstvu</li> </ul>	

**Ishod 6 - Učenik će biti sposoban da  
Obavi posluživanje hrane i pića na različitim prevoznim sredstvima na adekvatan način u skladu sa  
vrstom prevoznog sredstva**

<b>Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja</b>	<b>Kontekst</b>
U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	(Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Izvrši usluživanja gostiju-putnika u vozovima	
2. Izvrši usluživanja gostiju-putnika u brodovima	
3. Izvrši usluživanja gostiju-putnika u avionima	
4. Izvrši usluživanja gostiju-putnika u autobusima	

**Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja**

U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potrebne su ispravno urađene praktične vježbe sa usmenim obrazloženjem za kriterijume od 1 do 4.

**Predložene teme**

- Oprema, namještaj i inventar za usluživanje
- Tehnike usluživanja hrane i pića na prevoznim sredstvima
- Poslovna komunikacija i bonton u ugostiteljstvu

<b>Ishod 7 - Učenik će biti sposoban da            Obavi posluživanje hrane i piće na različitim vanrednim obrocima, pripremu i serviranje barskih mješavina</b>	
<b>Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja</b> U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	<b>Kontekst</b> (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Izvrši usluživanje hrane i pića na poslovnom ručku	
2. Izvrši usluživanje hrane i pića na banketu	
3. Izvrši usluživanje hrane i pića na koktel partiji	
4. Izvrši usluživanje hrane i pića na toplo-hladnom bifeu	
5. Izvrši usluživanje hrane i pića na čajankama i garden partijima	
6. Izvrši pripremanje, serviranje, aranžiranje i usluživanje barskih mješavina	
<b>Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja</b>	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potrebne su ispravno urađene praktične vježbe sa usmenim obrazloženjem za kriterijume od 1 do 6.	
<b>Predložene teme</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Oprema, namještaj i inventar za usluživanje</li> <li>- Tehnike usluživanja hrane i pića na prevoznim sredstvima</li> <li>- Pripremanje koktela</li> <li>- Poslovna komunikacija i bonton u ugostiteljstvu</li> </ul>	

#### 4. Didaktičke preporuke za realizaciju modula

- Modul Specijalni načini usluživanja hrane i pića u restoranu je tako koncipiran da učenicima omogućava sticanje znanja i vještina iz ove oblasti kroz časove praktične nastave. Teorijski dio nastave treba realizovati sa cijelim odjeljenjem. Učenike treba usmjeriti na aktivno učenje, samostalno pronalaženje, sistematizovanje i korišćenje informacija iz različitih izvora na zadatu temu i motivisati ih na timski rad. Nastava treba da bude aktivna, sa uključivanjem svih učenika.
- Praktični dio nastave treba realizovati u školskom kabinetu i restoranu koji su opremljeni preporučenim materijalnim uslovima. Učenike treba podijeliti u grupe i realizovati praktične vježbe individualno, u parovima ili manjim grupama, ali tako da svaki učenik samostalno uradi praktičnu vježbu i dobije traženi rezultat. Preporučuje se da se prilikom osmišljavanja problemskih zadataka obuhvati nastavni sadržaj stručnih modula, kako bi se kod učenika razvila sposobnost povezivanja teorijskog i praktičnog znanja sa strukom. Posebno obratiti pažnju da se zadaci rješavaju od najjednostavnijih ka onim koji zahtijevaju sintezu i analizu usvojenih znanja. Neophodno je usmjeriti učenike na pravilno korišćenje odgovarajućih alata, uređaja i opreme i njihovo održavanje. Časove praktične nastave izvoditi uz korišćenje radne uniforme i sredstava zaštite na radu. Nastojati da se kod učenika razvije osećaj za prosuđivanje da li su zadate vježbe ispravno odrađene u skladu sa odgovarajućim tehničkim propisima, koje treba staviti na raspolaganje učenicima. Za kriterijume u kojima učenik vrši provjeru kvaliteta izvedenih aktivnosti u cilju otklanjanja nedostataka u izvođenju preporučuje se prezentovanje učeniku pogrešno izvedenih aktivnosti uz obrazloženje sa ciljem otklanjanja istih.
- Za kvalitetniju realizaciju modula, nastavnik treba pored preporučene stručne literature koristiti i tehničku dokumentaciju, kataloge proizvođača opreme, odgovarajuće tehničke propise i zakonsku regulativu. Radi veće zainteresovanosti učenika i boljeg razumijevanja, prilikom izlaganja problematike treba koristiti pokazna sredstva za demonstriranje gdje je to moguće, internet prezentacije u cilju boljeg razumijevanja teorijske nastave, grafičke ilustracije, skice, fotografije, video prikaze iz prakse, kao i podsticati učenike na istraživački rad. Problemska nastava treba da zauzme značajno mjesto u realizaciji ovog modula kako bi se teorijska nastava što bolje povezala sa praktičnim primjerima.
- U cilju podsticanja darovitih učenika, nastavnik može da koristi viši taksonomski nivo u odnosu na preporučeni, kao i proširene ishode učenja, usmjeravajući darovite učenike na zaključivanje, razvijanje sposobnosti analize i sinteze, kreativnosti i pozitivnog odnosa prema oblastima koje ih interesuju. Nastavnik treba da podstakne učenike na razvoj njihovih sposobnosti i interesovanja u cilju pravilne karijerne orijentacije

#### 5. Okvirni spisak literature i drugih izvora

- Krasavčić M.; Nićetin S., Usluživanje sa praktičnom nastavom, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Beograd, 1995.
- Bulajić V., Organizacija rada i tehnika poslovanja u ugostiteljstvu, Herceg Novi, 2009.
- Kovačević A.; Nikolić M., Usluge u ugostiteljstvu, Meridian, Beograd, 1999.
- Lončar M., Restoraterstvo, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Beograd, 2001.
- Valentić B.; Marošević I.; Kerčmar J., Ugostiteljsko posluživanje, Školska knjiga, Zagreb, 1980.
- Manojlović V., Kuvar 923 plus, Grafo karton, Bijelo Polje, 2008.
- Vukić M., Nacionalne gastronomije, Visoka hotelijerska škola za strukovne studije, Beograd, 2009.

#### Napomena:

Nastavnik treba da koristi i preporuči učenicima udžbenike odobrene od strane nadležnog Savjeta, važeće propise iz stručne oblasti i relevantne internet stranice na kojima se nalaze korisne informacije.

#### 6. Prostorni i materijalni uslovi za izvođenje nastave

Redni broj	Opis – alati, instrumenti i uređaji	Kom.
1.	Oprema i namještaj u restoranu i baru	1
2.	Inventar i uređaji u restoranu i baru	1



## 7. Obavezni načini provjeravanja i ocjenjivanja ishoda učenja

- Provjeravanje postignuća učenika sprovodi se u kontinuitetu radi praćenja učenika u dostizanju ishoda učenja.
- Vrednovanje postignuća učenika odnosno dostizanja ishoda učenja vrši se u skladu sa kriterijumima za dostizanje svakog ishoda učenja posebno.
- Kriterijumi ocjenjivanja za ocjene nedovoljan (1) do odličan (5), kao i udio pojedinih ishoda u konačnoj ocjeni, utvrđuju se na nivou aktiva.
- Predviđeni načini provjere dostignutosti ishoda učenja definisani su za svaki ishod posebno.
- Zaključna ocjena na kraju klasifikacionog perioda izvodi se iz ocjena svih ishoda u tom klasifikacionom periodu.
- Zaključna ocjena na kraju školske godine izvodi se na osnovu svih ocjena dobijenih u klasifikacionim periodima
- Zaključna ocjena na kraju školske godine izvodi se na osnovu svih ocjena dobijenih u klasifikacionim periodima.

## 8. Uslovi za prohodnost i završetak modula

- Pozitivna ocjena na kraju školske godine.

## 9. Povezanost modula – korelacija

- Strani jezik u ugostiteljstvu I
- Pripremni i završni radovi u restoraterstvu
- Uvod u restoraterstvo
- Pripremni i završni radovi u restoranu
- Strani jezik u ugostiteljstvu II
- Usluživanje hrane i pića
- Točionica pića
- Pripremanje napitaka od kafe
- Usluživanje hrane i pića u restoranu
- Strani jezik u ugostiteljstvu III
- Specijalni načini usluživanja hrane i pića
- Osnove kuvarstva
- Preduzetništvo
- Pripremanje koktela I

### Napomena:

U cilju usaglašavanja sadržaja, dinamike realizacije i ishoda učenja, nastavnici su obavezni da zajedno vrše planiranje vaspitno-obrazovnog rada.

## 10. Ključne kompetencije koje se razvijaju ovim modulom

- Kompetencija pismenosti (upotreba stručne terminologije u usmenom i pisanom obliku pravilnim formulisanjem pojmova, činjenica i zakona iz oblasti specijalnih načina usluživanja hrane i pića u restoranu\*, izražavanjem argumenata i kritičkog mišljenja na uvjerljiv način primjeren kontekstu; korišćenje različitih izvora znanja pretragom, prikupljanjem i obradom vizuelnih, audio/video i digitalnih informacija; poštovanje pravila i preporuka prilikom prezentovanja zadate teme i dr.)
- Kompetencija višejezičnosti (razumijevanje stručne terminologije iz ugostiteljstva i istraživanja različitih stručnih tekstova na Internetu; korišćenje literature i različitih informacija iz oblasti ugostiteljstva na stranom jeziku i dr.)
- Matematička kompetencija i kompetencija u prirodnim naukama, tehnologiji i inženjerstvu (STEM) (razvijanje logičkog načina razmišljanja, osnovnih matematičkih principa i donošenja zaključaka prilikom analize karakteristika različitih vrsta materijala, uređaja, alata i opreme; korišćenje formula, grafikona i šema prilikom prećenja proizvodnog tehnološkog procesa u ugostiteljstvu; razvijanje sposobnosti prostornog snalaženja prilikom izvođenja radnih aktivnosti; razvijanje sposobnosti rukovanja alatom, uređajima i priborom.
- Digitalna kompetencija (korišćenje informaciono-komunikacionih tehnologija radi pretrage, prikupljanja i upotrebe podataka iz oblasti ugostiteljstva, prepoznavanjem relevantnih stručnih tekstova i video zapisa; upotreba softverskih alata za izradu prezentacija na zadatu temu; razvijanje svijesti o značaju elektronskog učenja kroz različite vidove online nastave i interakcije; korišćenje foruma i društvenih mreža, u cilju razmjene stručnih informacija, poštovanjem pravila bezbjednosti i etike prilikom korišćenja Interneta i dr.)

- Lična, socijalna i kompetencija učiti kako učiti (razvijanje tehnika samostalnog učenja, kao i učenja u timu kroz vršnjačku edukaciju i diskusiju, izradu domaćih zadataka, prezentacija na zadatu temu; razvijanje sposobnosti izražavanja sopstvenog mišljenja učešćem u konstruktivnoj diskusiji sa uvažavanjem drugačijih stavova; razvijanje tolerancije, kulture dijaloga i poštovanja tuđeg integriteta, u skladu sa etičkim pravilima; razvijanje tehnika istraživanja, sistematizovanja i vrednovanja informacija u cilju nadogradnje prethodno stečenih znanja, kao i otkrivanja novih; razvijanje sposobnosti učenja na sopstvenim greškama kroz samoprocjenu i samevaluaciju; razvijanje svijesti o značaju vođenja zdravog života i dr.)
- Građanska kompetencija (angažovanje u zajedničkom ili javnom interesu kroz različite društveno odgovorne aktivnosti; poštovanje prava, jednakosti, slobode izražavanja i mišljenja kroz debate, diskusije i podjelu na grupe; razvijanje svijesti o značaju savremenih događaja, kao i njihovu povezanost sa istorijskim; razvijanje svijesti o značaju održivog razvoja i odgovornog ponašanja prema prirodi i životnoj sredini, racionalnom primjenom odgovarajućih materijala u radu, pravilnim odlaganjem otpada nakon izvedenih praktičnih zadataka; poštovanje pravila bezbjednosti i zaštite na radu prilikom izvođenja praktičnih vježbi i dr.)
- Preduzetnička kompetencija (razvijanje sposobnosti davanja inicijative i pravilnog određivanja prioriteta prilikom rješavanja problema; razvijanje kreativnosti, kao i vještina planiranja i upravljanja vremenom prilikom rješavanja različitih zadataka, samostalno ili u timu, kroz izradu i upravljanje projektima iz stručne ili društveno odgovorne oblasti; planiranje i organizacija resursa i materijala za izvođenje praktičnih zadataka i dr.)Kompetencija kulturološke svijesti i izražavanja (razvijanje svijesti o značaju poznavanja i poštovanja lokalnih, nacionalnih, regionalnih, evropskih i globalnih kultura kroz povezivanje sa primjerima iz oblasti ugostiteljstva; predstavljanje ideja putem različitih kulturoloških formi kao što su pisani, štampani ili digitalni tekst, film, dizajn i dr.)

## 4. ZAVRŠNI ISPIT

### Program završnog ispita:

- Stručna teorija
- Završni rad

### 4.1. ISPITNI KATALOG ZA STRUČNU TEORIJU

#### 1. Moduli na osnovu kojih je urađen ispitni katalog za stručnu teoriju:

- Uvod u restoraterstvo
- Pripremni i završni radovi u restoraterstvu
- Usluživanje hrane i pića
- Točionica pića
- Pripremanje napitaka od kafe
- Specijalni načini usluživanja hrane i pića
- Pripremanje koktela I
- Osnove kuvarstva

2. **Cilj ispita:** Provjera nivoa postignuća ishoda učenja definisanih u modulima koji čine stručnu teoriju od značaja za kvalifikaciju nivoa obrazovanja Konobar/ Konobarica.

#### 3. Sadržaj provjere (ishodi i kriterijumi za provjeru dostignutosti ishoda učenja)

Ishodi učenja Učenik treba da dokaže da je sposoban da:	Kriterijumi za provjeru dostignutosti ishoda učenja Učenik treba da:
<p>Analizira podjelu ugostiteljstva, ugostiteljskih objekata, pravila lijepog ponašanja – bontona, organizaciju rada, načine usluživanja i kategorizaciju ugostiteljskih objekata</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Objasni nastanak i razvoj ugostiteljstva od prvobitne zajednice do savremenog doba</li> <li>- Objasni uticaj razvoja ugostiteljstva na druge privredne djelatnosti</li> <li>- Objasni <b>podjelu ugostiteljskih objekata za smještaj</b> <b>Podjela ugostiteljskih objekata za smještaj:</b> osnovni (hoteli, moteli, pansioni, turistička naselja, kampovi i dr.) i komplementarni (apartmani, sobe za izdavanje, kuća za izdavanje, etno sela i dr.)</li> <li>- Navede karakteristike motela, pansiona i turističkih naselja</li> <li>- Navede karakteristike kampova, apartmana i etno sela</li> <li>- Objasni funkcionalnu povezanost <b>hotelskih odjeljenja</b> <b>Hotelska odjeljenja:</b> prijemna, uslužna, proizvodna smještajna, skladišna, tehnička, sanitarna, komercijalna i dr.</li> <li>- Objasni podjelu <b>ugostiteljskih objekata za hranu i piće</b> <b>Ugostiteljski objekti za hranu i piće:</b> restoran, bar, kafana, bife, gostionica, picerija, pivnica i dr.</li> <li>- Objasni <b>podjelu restorana</b> <b>Podjela restorana:</b> klasični, specijalizovani, ekspres, kafe restoran i dr.</li> </ul>

Ishodi učenja Učenik treba da dokaže da je sposoban da:	Kriterijumi za provjeru dostignutosti ishoda učenja Učenik treba da:
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Objasni funkcionalnu povezanost <b>restoranskih odjeljenja</b> <b>Restoranska odjeljenja:</b> prijemna, uslužna, proizvodna, sanitarna, skladišna, tehnička i dr.</li> <li>- Objasni <b>podjelu kafana</b> i njihove karakteristike <b>Podjela kafana:</b> bečka i pariska</li> <li>- Objasni pravila i značaj lijepog ponašanja – <b>bontona u ugostiteljstvu</b> <b>Bonton u ugostiteljstvu:</b> pravila pri predstavljanju, upoznavanju i pozdravljanju, kultura govora, ponašanje na radnom mjestu, davanje prvenstva pri usluživanju, izbora garderobe u različitim prilikama, pravila lijepog ponašanja u restoranu, pravilima ponašanja na svečanim prijemima i dr.</li> <li>- Objasni <b>strukturu uslužnog osoblja</b> <b>Struktura uslužnog osoblja:</b> upravnik, šef restorana, šef sale, šef rejona, pomoćnik šefa reona, učenik, somelijer, konobar-tranšer, barmen, konobar na spratu i dr.</li> <li>- Objasni značaj i podjelu <b>organizacionih sistema</b> rada u ugostiteljskim objektima za hranu i piće <b>Organizacioni sistemi rada:</b> revirni, reonski, ober sistem i dr.</li> <li>- Objasni <b>načine usluživanja</b> u ugostiteljskim objektima za hranu i piće <b>Načini usluživanja:</b> bečki, francuski, engleski, ruski, anglo-saksonski i dr.</li> <li>- Objasni <b>obavezne elemente</b> za kategorizaciju ugostiteljskih objekata za ishranu i točenje pića <b>Obavezni elementi:</b> opremljenost objekta - eksterijer, oprema, kvalitet usluga i dr.</li> <li>- Objasni <b>izborne elemente</b> za kategorizaciju ugostiteljskih objekata za ishranu i točenje pića <b>Izborni elementi:</b> položaj objekta, izgled objekta, zaštita životne sredine, prostor za slobodno vrijeme i dr.</li> </ul>
Identifikuje pripremne i završne radove u ugostiteljskim objektima za hranu i piće, u skladu sa normativima i standardima u ugostiteljstvu	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Objasni <b>elemente lične i radne higijene</b> i značaj u ugostiteljstvu <b>Elementi lične i radne higijene:</b> higijena lica, ruku, tijela, radne uniforme, radnih površina i dr.</li> <li>- Objasni vrste i značaj <b>radnih uniformi</b> uslužnog osoblja <b>Radne uniforme:</b> ženska, muška, svečana, točilac pića, barmen, sezonske uniforme i dr.</li> <li>- Objasni primjenu <b>restoranskog i barskog inventara</b></li> </ul>

<p>Ishodi učenja</p> <p>Učenik treba da dokaže da je sposoban da:</p>	<p>Kriterijumi za provjeru dostignutosti ishoda učenja</p> <p>Učenik treba da:</p>
	<p><b>Restoranski i barski inventar:</b> staklo, porcelan, metalno posuđe, pribor za jelo, pomoćni inventar, šejkeri, barske čaše, mjerice, madleri, cjediljke i dr.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Objasni <b>higijenske standarde</b> koji se primjenjuju u ugostiteljstvu</li> </ul> <p><b>Higijenski standardi:</b> HACCP, (Hazard), Analiza (Analizis), Kritičnost (Critical), Kontrola (Control), Tačke rizičnosti (Point); ISO, Halal</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Objasni pripremu kolica za usluživanje</li> <li>- Objasni <b>načine postavljanja stolova i stolica</b> u zavisnosti od vrste ugostiteljskog objekta i kategorizacije</li> </ul> <p><b>Načini postavljanja:</b> jednostavni, prošireni, svečani, specijalni, za doručak, za ručak, za večeru, za a la cart, za pansion i dr.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Objasni <b>redosljed postavljanja inventara</b> prema zadatku</li> </ul> <p><b>Redosljed postavljanja inventara:</b> rublje, mali stoni inventar, porculan, pribor za jelo, staklo i dr</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Objasni princip rada <b>uređaja, aparata i opreme</b> u restoranu i točionici pića</li> </ul> <p><b>Uređaji:</b> topli sto, ledomat, toster, grijači za jelo i dr.</p> <p><b>Oprema:</b> specijalna kolica za usluživanje, ormari, barski pultovi i dr.</p> <p><b>Aparati:</b> kafemat, rashladni uređaji, aparat za točenje piva, ledomati, aparati za cijedenje sokova, blenderi i dr.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Objasni bezbjedan pristup i upotrebu uređaja, aparata i opreme</li> <li>- Objasni ulogu, značaj i <b>način pripreme</b> priručnog magacina</li> </ul> <p><b>Način pripreme:</b> higijenska priprema stalaža i fioka, pravilno odlaganje inventara, namirnica i materijala i dr.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Objasni <b>završne radove u sali za usluživanje, konobarskoj pripremnici, točionici pica i baru</b></li> </ul> <p><b>Završni radovi u sali za usluživanje:</b> apserviranje upotrijebljenog i neupotrijebljenog inventara i dr.</p> <p><b>Završni radovi u konobarskoj pripremnici:</b> brisanje, poliranje i odlaganje i inventara za uslu</p> <p><b>Završni radovi u točionici pića:</b> pranje, brisanje, poliranje i odlaganje inventara točionice pića, čišćenje i isključivanje uređaja i aparata u točionici pića i dr.</p> <p><b>Završni radovi u baru:</b> pranje, brisanje, poliranje i odlaganje barskog inventara, čišćenje i isključivanje uređaja i aparata, čišćenje radnih površina dr.</p>
<p>Predstavi način dočeka gostiju, prijema porudžbine, posluživanja</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Opiše različite <b>tipove gostiju</b></li> </ul>

<b>Ishodi učenja</b> <b>Učenik treba da dokaže da je sposoban da:</b>	<b>Kriterijumi za provjeru dostignutosti ishoda učenja</b> <b>Učenik treba da:</b>
<p>gostiju, naplate usluga i ispraćaja gostiju, u skladu sa standardima i pravilima savremenog ugostiteljstva</p>	<p><b>Tipovi gostiju:</b> sangvinik, kolerik, melanholik, flegmatik, stalni gosti, prolazni gosti, stranci, djeca i dr.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Objasni <b>sredstva ponude i prodaje</b> <p><b>Sredstva ponude i prodaje:</b> jelovnik, meni karta, vinska karta, karta pića, karta doručka, barska karta i dr.</p> </li> <li>- Objasni način dočeka, prihvata i smještaja gostiju u skladu sa <b>pravilima bontona</b> <p><b>Pravila bontona:</b> pozdravljanje, oslovljavanje, preuzimanje garderobe, davanje prednosti, pomoć pri smještanju za stolom i dr.</p> </li> <li>- Objasni <b>načine boniranja</b> porudžbine <p><b>Načini boniranja:</b> paragon blok, registar kasa, restoranski softveri i dr.</p> </li> <li>- Objasni način predaje i preuzimanja porudžbine od proizvodnih odjeljenja Objasni postupak preuzimanja porudžbine od proizvodnog odjeljenja</li> <li>- Objasni značaj prostorno - funkcionalnih rješenja za nesmetan rad proizvodnog i uslužnog dijela restorana</li> <li>- Objasni <b>dnevne obroke</b> <p><b>Dnevni obroci:</b> doručak, ručak, večera i međuobroci</p> </li> <li>- Objasni različite <b>načine usluživanja</b> <p><b>Načini usluživanja:</b> bečki, francuski, engleski, ruski, angloamerički i dr.</p> </li> <li>- Objasni način posluživanja <b>aperitivnih i dižestivnih pića</b> <p><b>Aperitivna pića:</b> prirodne rakije, gorki likeri, biteri, prirodni sokovi i dr.</p> <p><b>Dižestivna pića:</b> konjaci, likeri i dr.</p> </li> <li>- Objasni način posluživanja <b>alkoholnih i bezalkoholnih pica</b> <p><b>Alkoholna pića:</b> prirodne rakije, žestoka alkoholna pića, piva, vina, likeri i dr.</p> <p><b>Bezalkoholnih pića:</b> vode, voćni sokovi, gazirani sokovi, sirupi i dr.</p> </li> <li>- Objasni način usluživanja različitih <b>vrsta vina</b>, pića i napitaka <p><b>Vrsta vina:</b> bijela, ružičasta, crvena, pjenušava, desertna i dr.</p> </li> <li>- Objasni postupak naplate usluga od gosta</li> <li>- Objasni postupak storniranja nepravilno otkucanog računa</li> <li>- Objasni načine <b>bezgotovinskog plaćanja</b></li> </ul>

Ishodi učenja Učenik treba da dokaže da je sposoban da:	Kriterijumi za provjeru dostignutosti ishoda učenja Učenik treba da:
<p>Predstavi način točenja, aranžiranja i serviranja alkoholnih i bezalkoholnih pića i malih obroka ishrane, u skladu sa normativima i standardima u ugostiteljstvu</p>	<p><b>Bezgotovinsko plaćanje:</b> kreditne kartice, pametne kartice, virman i dr.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Objasni <b>vrste alkoholnih pića</b> <b>Vrste alkoholnih pića:</b> prirodne rakije, žestoka alkoholna pića, piva, likeri i dr</li> <li>- Objasni načine pripreme i serviranja <b>prirodnih rakija</b> u skladu sa normativima <b>Prirodne rakije:</b> voćne rakije, specijalne rakije i dr</li> <li>- Objasni načine pripreme i serviranja <b>žestokih alkoholnih pića</b> u skladu sa normativima <b>Žestoka alkoholna pića:</b> votka, džin, tekila, viski, konjak, rum i dr.</li> <li>- Objasni načine pripreme i serviranja <b>piva</b> u skladu sa normativima <b>Piva:</b> svijetla, tamna, mutna, pšenična, kraft, ejl, lager, pilsner, bezalkoholna i dr.</li> <li>- Objasni načine pripreme i serviranja <b>likera</b> u skladu sa normativima <b>Likeri:</b> gorki, poluslatki, slatki, emulzioni i dr</li> <li>- Objasni načine pripreme i serviranja gaziranih sokova u skladu sa normativima</li> <li>- Objasni načine pripreme i serviranja <b>prirodnih sokova</b> u skladu sa normativima <b>Prirodni sokovi:</b> limunada, cijedena pomorandža, cijedeni grejfrut, „smoothie“ i dr.</li> <li>- Objasni <b>podjelu malih obroka</b> u ugostiteljstvu <b>Mali obroci:</b> apetisani, kanapei, hladni sendviči, topli sendviči, kroasani, jednostavne poslastice i dr.</li> <li>- Objasni načine pripreme i serviranja apetisana i kanapea u skladu sa normativima</li> <li>- Objasni načine pripreme i serviranja hladnih i toplih sendviča u skladu sa normativima</li> <li>- Objasni načine pripreme i serviranja kroasana i jednostavnih poslastica u skladu sa normativima</li> </ul>
<p>Predstavi način pripreme, serviranja i usluživanja toplih i hladnih napitaka na bazi kafe, čaja i čokolade</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Objasni način pripreme potrebnog <b>inventara</b> za obavljanje rada u <b>pržionici kafe i kafe baru</b>, u skladu sa higijenskim standardima <b>Inventar u pržionici kafe:</b> posude za hlađenje kafe i dr. <b>Inventar u kafe baru:</b> sabijač-tamper, posuda za mlijeko-latijera, šolje za espresso kafu, čaše za tople i hladne napitke, olovke za crtanje, četke, filteri i dr.</li> </ul>

Ishodi učenja Učenik treba da dokaže da je sposoban da:	Kriterijumi za provjeru dostignutosti ishoda učenja Učenik treba da:
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Objasni način pripreme potrebne <b>opreme u pržionici kafe i kafe baru</b> za obavljanje rada, u skladu sa higijenskim standardima <ul style="list-style-type: none"> <li><b>Oprema u pržionici kafe:</b> uređaji za pečenje i mjerenje kafe, uređaj za pakovanje kafe i dr.</li> <li><b>Oprema u kafe baru:</b> uređaji za pečenje i mjerenje kafe, mlinovi za espresso kafu (manuelni, automatski, mlin za filter kafu), aparati za pripremanje kafe (espresso i filter kafu), depurator (filter), francuska presa – French press, aeropresa- Aeropress, sifon, moka lonac, Chemex, Hario dripper V60 i dr.</li> </ul> </li> <li>- Objasni <b>faze pečenja kafe</b> <ul style="list-style-type: none"> <li><b>Faze pečenja kafe:</b> pečenje, hlađenje i odvajanje u dispanzer pržionika</li> </ul> </li> <li>- Objasni <b>uređaje za mjerenje kafe i ambalažu za pakovanje</b> <ul style="list-style-type: none"> <li><b>Uređaji za mjerenje kafe:</b> mehanički i elektronski uređaji za mjerenje većih količina i uređaji za mjerenje manjih količina kafe</li> <li><b>Ambalaža za pakovanje:</b> metalna, plastična, papirna, čalda i kapsula</li> </ul> </li> <li>- Objasni način skladištenja kafe u skladu sa <b>uslovima za čuvanje kafe</b> <ul style="list-style-type: none"> <li><b>Uslovi za čuvanje kafe:</b> temperatura i vlažnost vazduha, svjetlost, provjetrenost i dr.</li> </ul> </li> <li>- Objasni <b>vrste kafe</b> <ul style="list-style-type: none"> <li><b>Vrste kafe:</b> arabika, robusta</li> </ul> </li> <li>- Objasni postupke <b>pripremanja kafe</b> <ul style="list-style-type: none"> <li><b>Pripremanje kafe:</b> espresso, filter kafa, tradicionalna-kuvana kafa i dr.</li> </ul> </li> <li>- Objasni načine pripreme i serviranja različitih <b>vrsta toplih i hladnih napitaka na bazi espresso kafe</b> <ul style="list-style-type: none"> <li><b>Vrste toplih napitaka na bazi espresso kafe:</b> cappuccino, machiato, mocca, latte i dr.</li> <li><b>Vrste hladnih napitaka na bazi espresso kafe:</b> iced latte, iced mocca, iced caramel macchiato, cappuccino freddo i dr.</li> </ul> </li> <li>- Objasni način pripreme i serviranja kapučina</li> <li>- Objasni način pripreme i serviranja makijata</li> <li>- Objasni načine pripreme i serviranja <b>filter kafe</b> <ul style="list-style-type: none"> <li><b>Filter kafe:</b> francuska presa – French press, aeropresa- Aeropress, Chemex, Hario dripper V60, Cold brew i hladna filter kafa i dr</li> </ul> </li> </ul>



Ishodi učenja Učenik treba da dokaže da je sposoban da:	Kriterijumi za provjeru dostignutosti ishoda učenja Učenik treba da:
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Objasni načine dekorisanja napitaka na bazi espresso kafe upotrebom različitih <b>dataka</b> <b>Dodaci:</b> cimet, šećer, kakao, voće, sirupi, topinzi, likeri, šlag i dr.</li> <li>- Objasni <b>vrste čajeva</b> <b>Vrste čajeva:</b> bijeli, žuti, zeleni, „ulong“, crni i dr.</li> <li>- Objasni načine pripreme i serviranja različitih <b>vrsta napitaka od čokolade</b> <b>Vrste napitaka od čokolade:</b> bijela, crna, sa dodacima, bezglutenska i dr.</li> </ul>
Predstavi način posluživanja specijalnih jela	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Objasni <b>vrste jela</b> koje se pripremaju i dogotovljavaju pred gostom <b>Vrste jela:</b> tartar biftek, vezane salate, sirevi, fondi i dr</li> <li>- Objasni tehniku pripreme i <b>dogotovljavanja jela pred gostom</b> <b>Dogotovljavanje jela pred gostom:</b> flambiranje, filiranje ribe, tranširanje, filiranje voća, sječenje sireva, fondi i dr.</li> <li>- Objasni potreban <b>inventar i pribor</b> za pripremu i dogotovljavanje jela pred gostom <b>Inventar i pribor:</b> flambiranje (rešo za flambiranje, „flamb tiganj“), tranširanje (daska za tranširanje, pribor za tranširanje), filiranje ribe (pribor za ribu), filiranje voća (nož za voće – „peeler“, viljuška), sječenje sireva (daska za sječenje sireva, nož za sječenje sireva, viljuška), fondi (posuda za fondi, viljuška za fondi, posude za dodatke) i dr.</li> <li>- Objasni vrste <b>specijalnih jela</b> <b>Specijalna jela:</b> kavijar, školjke, rakovi, kamenice, puževi, artičoke, žablji bataci, špargle i dr.</li> <li>- Objasni vrste i namjenu i <b>pribora za usluživanje specijalnih jela</b> <b>Pribor za usluživanje specijalnih jela:</b> pribor za rakove, pribor za školjke, pribor za puževe i dr. Objasni tehniku flambiranja jela pred gostom</li> <li>- Objasni razlike u <b>nacionalnim kuhinjama</b> <b>Nacionalne kuhinje:</b> crnogorska, francuska, italijanska, kineska i dr.</li> <li>- Objasni <b>prednosti i nedostatke</b> primjene izložbenog stola <b>Prednosti:</b> za gosta (sloboda u izboru jela, neograničena količina konzumacije i dr.), za uslužno osoblje (olakšava rad – gosti se sami poslužuju i dr.) <b>Nedostaci:</b> za gosta (gost se sam poslužuje, hrana nije najsvježija i dr.), za uslužno osoblje (smanjen broj uslužnog osoblja, isključivo apservingiranje – ne poslužuje gosta hranom i dr.)</li> </ul>

<p>Ishodi učenja</p> <p>Učenik treba da dokaže da je sposoban da:</p>	<p>Kriterijumi za provjeru dostignutosti ishoda učenja</p> <p>Učenik treba da:</p>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Objasni <b>pravila postavljanja</b> izložbenog stola, u skladu sa specifičnostima <ul style="list-style-type: none"> <li><b>Pravila postavljanja:</b> položaj stola, veličina stola, dekoracija, raspored grupa jela, postavljanje tanjira i forlegera i dr.</li> </ul> </li> <li>- Objasni <b>prostorije, opremu i inventar</b> koji se koriste u procesu usluživanja u hotelskim sobama <ul style="list-style-type: none"> <li><b>Prostorije, oprema i inventar:</b> centralni ofis, ofis na spratu, vitrine, stalaže, kolica za „room service“, poslužavnici za „room service“ i dr.</li> </ul> </li> <li>- Navede <b>sadržaj robe u mini baru</b> i način praćenja potrošnje <ul style="list-style-type: none"> <li><b>Sadržaj robe u mini baru:</b> alkoholna i bezalkoholna pića, apertisani, „slatkiši“ i dr.</li> </ul> </li> <li>- Objasni specifičnosti pružanja usluga hrane i pića na <b>prevoznim sredstvima</b> u odnosu na klasične objekte <ul style="list-style-type: none"> <li><b>Prevozna sredstva:</b> voz, brod, avion, autobus i dr.</li> </ul> </li> <li>- Objasni vrste <b>vanrednih obroka</b> <ul style="list-style-type: none"> <li><b>Vanredni obroci:</b> poslovni ručak, banket, koktel partija, toplo-hladni bife, čajanka, garden parti i dr.</li> </ul> </li> </ul>
<p>Predstavi pripremanje, aranžiranje i serviranje alkoholnih i bezalkoholnih mješavina-koktela, u skladu sa recepturom i tehnikama rada</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Objasni pravilan odabir <b>barskog pribora</b> za izradu mješavina, u skladu sa recepturom <ul style="list-style-type: none"> <li><b>Barski pribor:</b> šejkeri, barske čaše, mjerice, barska cjediljka, barska renda, barska kašika, kible za led i dr.</li> </ul> </li> <li>- Objasni način odabira odgovarajućih <b>čaša za sipanje mješavine</b>, u skladu sa vrstom i tipom mješavine <ul style="list-style-type: none"> <li><b>Čaše za sipanje mješavine:</b> koktel (martini) čaša, margarita čaša, old fashioned čaša, high ball čaša, shot čaša, flip čaša, kobler čaša, knikebajn čaša i dr.</li> </ul> </li> <li>- Objasni raspored inventara za izradu mješavina</li> <li>- Objasni sortiranje pića po vrsti i redosljedu upotrebe</li> <li>- Objasni način provjere ispravnosti uređaja i alata za izradu koktela na zatom primjeru</li> <li>- Objasni upotrebu namirnica za izradu dekoracija za koktele</li> <li>- Objasni <b>pribor i alate</b> za izradu dekoracija za koktele <ul style="list-style-type: none"> <li><b>Pribor i alati:</b> nož za dekoracije (peeler), barska renda, aušteheri, forme i dr.</li> </ul> </li> <li>- Opiše osnovne karakteristike <b>alkoholnih i bezalkoholnih mješavina – koktela</b> <ul style="list-style-type: none"> <li><b>Alkoholne i bezalkoholne mješavine - kokteli:</b> aperitivni kokteli (before dinner), dižestivni kokteli (after dinner), kratka pića (short drinks), duga pića (long drinks),</li> </ul> </li> </ul>

Ishodi učenja Učenik treba da dokaže da je sposoban da:	Kriterijumi za provjeru dostignutosti ishoda učenja Učenik treba da:
	<p>pjenušavi kokteli (sparkling), pića fantazije (fancy drinks), bezalkoholni kokteli (non alcoholic) i dr.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Objasni kriterijume za miješanje pića na osnovu njihovog sastava</li> <li>- Objasni način odabira odgovarajućih čaša za serviranje mješavina, u skladu sa vrstom</li> </ul>
<p>Upotrebljava stručnu terminologiju u ispravnom kontekstu prilikom demonstracije hrane pri prijemu porudžbine</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Objasni <b>osnovne pojmove</b> u kulinarstvu <b>Osnovni pojmovi:</b> gastronomija, kuvarstvo, kuhinja i dr.</li> <li>- Objasni terminologiju koja se odnosi na <b>termičke obrade namirnica</b> <b>Termičke obrade namirnica:</b> blanširanje, pohovanje, sortiranje, restovanje i gratiniranje</li> <li>- Objasni terminologiju koji se odnosi na tehnologiju pripreme namirnica</li> <li>- Navede <b>osnovne namirnice biljnog i životinjskog porijekla</b> koje se koriste u kulinarstvu <b>Osnovne namirnice biljnog i životinjskog porijekla:</b> žitarice, povrće, voće, mlijeko, jaja, meso i dr.</li> <li>- Objasni značaj i primjenu <b>namirnica životinjskog porijekla</b> u kulinarstvu <b>Namirnice životinjskog porijekla:</b> meso stoke za klanje, živinsko meso, riba i morski plodovi, jaja i mlijeko</li> <li>- Objasni značaj i primjenu <b>namirnica biljnog porijekla</b> u kulinarstvu <b>Namirnice biljnog porijekla:</b> povrće, voće, žitarice, začini i dr.</li> <li>- Navede način pripremanja i serviranja <b>hladnih predjela</b> <b>Hladna predjela:</b> predjela od povrća, predjela od mliječnih proizvoda, predjela od mesa i suhomesnatih proizvoda</li> <li>- Navede način pripremanja i serviranja <b>toplih predjela</b> <b>Topla predjela:</b> od jaja, tjestenine i mesa</li> <li>- Navede način pripremanja i serviranja <b>riba-rakova</b> <b>Ribe i rakovi:</b> riba orli, riba na žaru i dr.</li> <li>- Navede način pripremanja i serviranja <b>gotovih jela</b> <b>Gotova jela:</b> gulaš, paprikaš, sote, musaka, pilav, ajmokac i dr.</li> <li>- Navede način pripremanja i serviranja <b>pečenja</b> <b>Pečenja:</b> teleće, jagnjeće, svinjsko i pileće</li> <li>- Navede način pripremanja i serviranja <b>jela po porudžbini</b> <b>Jela po porudžbini:</b> šnicle, kotlet na žaru, medaljoni, krmenadla na žaru, biftek na žaru, file minjoni, turnedo, jagnjeći čop i dr.</li> </ul>

<b>Ishodi učenja</b> <b>Učenik treba da dokaže da je sposoban da:</b>	<b>Kriterijumi za provjeru dostignutosti ishoda učenja</b> <b>Učenik treba da:</b>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Objasni osnovne karakteristike <b>internacionalnih kuhinja</b>  <b>Internacionalne kuhinje:</b> kineska, italijanska, francuska, turska i dr.</li> <li>- Navedi <b>prepoznatljive proizvode iz Crne Gore</b> koji se ističu kroz razvoj gastronomskog turizma  <b>Prepoznatljivi proizvodi iz Crne Gore:</b> crnogorski govedí pršut, njeguški pršut, kastradina, mušnice, njeguška kobasica, pljevaljski sir, kolašinski lisnati sir, njeguški sir, prljo sir, durmitorski skorup, sušena ukljeva, dimljeni krap, maslinovo ulje, med i dr.</li> </ul>

**Tip ispita**

- Učenik polaže stručnu teoriju putem testa

**5. Dozvoljena pomagala**

- U skladu sa pitanjima i zadacima

**6. Literatura i drugi izvori**

- U skladu sa literaturom koja je definisana modulima na osnovu kojih je urađen Ispitni katalog za stručnu teoriju

**7. Mjerila provjere**

- Na osnovu kriterijuma za provjeru dostignutosti ishoda učenja, formiraju se ispitna pitanja i zadaci različitog tipa, na različitom taksonomskom nivou, iz svih ishoda učenja.

**Vrste pitanja/zadataka na testu:**

- Pitanja/zadaci zatvorenog tipa
  - Pitanja/zadaci višestrukog izbora (ponuđena su tri ili četiri odgovora od kojih je jedan tačan)
  - Pitanja/zadaci alternativnog izbora (pitanja da - ne ili tačno - netačno)
  - Pitanja/zadaci povezivanja (povezivanje odgovarajućih pojmova)
- Pitanja/zadaci otvorenog tipa
  - Pitanja/zadaci kratkog odgovora (treba upisati riječ, sintagmu, rečenicu)
  - Pitanja/zadaci produženog odgovora
  - Pitanja/zadaci dopunjavanja

**Obim zadataka na testu:**

- Test se sastoji od pitanja/zadataka koji su povezani sa kriterijumima provjere dostignutosti ishoda učenja kao i praktičnim kriterijumima čiji se pojedini segmenti izvođenja mogu provjeriti putem testa, a vezani su za dostizanje ishoda učenja. Broj pitanja po ishodima na testu u odnosu na ukupan broj, usklađen je sa zastupljenošću ishoda koji su definisani u ispitnom katalogu.

**4. Mjerila provjere**

- Na osnovu kriterijuma za provjeru dostignutosti pomenutog ishoda učenja, formiraju se ispitna pitanja i zadaci različitog tipa, na različitom taksonomskom nivou, iz svih ishoda učenja

**Vrste pitanja/zadataka na testu:**

- Pitanja/zadaci zatvorenog tipa
  - Pitanja/zadaci višestrukog izbora (ponuđena su tri ili četiri odgovora od kojih je jedan tačan)
  - Pitanja/zadaci alternativnog izbora (pitanja da - ne ili tačno - netačno)
  - Pitanja/zadaci povezivanja (povezivanje odgovarajućih pojmova)
- Pitanja/zadaci otvorenog tipa
  - Pitanja/zadaci kratkog odgovora (treba upisati riječ, sintagmu, rečenicu)
  - Pitanja/zadaci produženog odgovora
  - Pitanja/zadaci dopunjavanja

**Obim zadataka na testu:**

- Test se sastoji od pitanja/zadataka koji su povezani sa kriterijumima provjere dostignutosti ishoda učenja kao i praktičnim kriterijumima čiji se pojedini segmenti izvođenja mogu provjeriti putem testa, a vezani su za dostizanje ishoda učenja. Broj pitanja po ishodima na testu u odnosu na ukupan broj, usklađen je sa zastupljenošću ishoda koji su definisani u ispitnom katalogu.

## 4.2. ISPITNI KATALOG ZA ZAVRŠNI RAD

### 1. Moduli na osnovu kojih je urađen ispitni katalog za završni rad

- Pripremni i završni radovi u restoraterstvu
- Usluživanje hrane i pića
- Točionica pića
- Pripremanje napitaka od kafe
- Specijalni načini usluživanja hrane i pića
- Pripremanje koktela I

### 2. Cilj ispita

- Provjera nivoa postignuća ishoda učenja definisanih u modulima koji čine osnovu za izradu završnog rada.
- Provjera pravilne upotrebe stručne terminologije, sposobnosti povezivanja teorijskih i praktičnih znanja, samostalnost i sistematičnost u radu, racionalnog korišćenja materijala, vremena i energije i poznavanja propisa iz stručne oblasti.

### 3. Teme/ Zadaci za završni rad

1. Postavljanje dva kuvera za kompletni doručak, primanje porudžbine i usluživanje gosta
2. Postavljanje dva kuvera za engleski doručak, primanje porudžbine i usluživanje gosta
3. Postavljanje dva kuvera za bečki doručak, primanje porudžbine i usluživanje gosta
4. Postavljanje dva kuvera za švajcarski doručak, primanje porudžbine i usluživanje gosta
5. Postavljanje stola sa dva kuvera posluživanje jela za doručak na bečki način usluživanja
6. Pripremanje, serviranje i usluživanje toplih i hladnih napitaka
7. Postavljanje dva kuvera po jelovniku, primanje porudžbine i usluživanje gostiju na francuski način usluživanja
8. Postavljanje dva kuvera po jelovniku, primanje porudžbine i usluživanje gostiju na engleski način usluživanja
9. Postavljanje dva kuvera po jelovniku, primanje porudžbine i usluživanje gostiju na bečki način usluživanja
10. Postavljanje dva kuvera za a' la carte, primanje porudžbine i usluživanje gostiju sa jelom i vinom (frapiranje)
11. Postavljanje dva kuvera za a' la carte, primanje porudžbine i usluživanje gostiju sa jelom i vinom (dekantiranje)
12. Postavljanje dva kuvera za a' la carte, primanje porudžbine i usluživanje gostiju sa jelom i vinom (crna vina)
13. Postavljanje dva kuvera za a' la carte, primanje porudžbine i usluživanje gostiju sa jelom i vinom (pjenušava vina)
14. Izrada menija od tri ganga, postavljanje stola sa dva kuvera i posluživanje gosta
15. Izrada menija od četiri ganga, postavljanje stola sa dva kuvera i posluživanje gosta
16. Izrada menija od pet gangova, postavljanje stola sa dva kuvera i posluživanje gosta
17. Izrada anketnog lista, postavljanje stola i usluživanje gosta
18. Sastavljanje menija od 6 gangova, postavljanje stola prema meniju i usluživanje gosta na francuski način usluživanja
19. Sastavljanje menija od 5 gangova, postavljanje stola prema meniju i usluživanje gosta na francuski način usluživanja
20. Sastaviti meni od 5 gangova, postaviti sto prema meniju, uslužiti goste na bečki način usluživanja
21. Izrada ponude za 30 osoba, priprema sale i usluživanje gostiju
22. Izrada ponude za 50 osoba, priprema sale i usluživanje gostiju
23. Sastavljanje recepture za tartar biftek, obavljanje pripremni radova, pripremanje tatar bifteka pred gostom, određivanje vina i usluživanje gostiju
24. Sastavljanje recepture, postavljanje stola sa dva kuvera, flambiranje voća i usluživanje gostiju
25. Sastavljanje recepture, postavljanje stola sa dva kuvera, flambiranje palačinki i usluživanje gostiju
26. Sastavljanje recepture, postavljanje stola sa dva kuvera, flambiranje jela od mesa i usluživanje gostiju
27. Postavljanje stola sa dva kuvera, filiranje ribe i usluživanje gostiju
28. Postavljanje stola sa dva kuvera, tranširanje pileta i posluživanje gostiju
29. Postavljanje stola sa dva kuvera, tranširanje jela od mesa i posluživanje gostiju
30. Sastavljanje recepture mješavine na bazi alkoholnih pića i pripremanje koktela za tri čaše
31. Sastavljanje recepture mješavine na bazi bezalkoholnih pića i pripremanje koktela za tri čaše

32. Sastavljanje recepture mješavine na bazi voća i sladoleda i pripremanje koktela za tri čaše
33. Postavljanje stola sa dva kuvera i posluživanje kavijara uz određeno vino
34. Postavljanje stola sa dva kuvera i posluživanje školjki uz određeno vino
35. Postavljanje stola sa dva kuvera i posluživanje rakova uz određeno vino
36. Postavljanje stola sa dva kuvera i posluživanje špagli uz određeno vino
37. Postavljanje stola sa dva kuvera i posluživanje špageta

#### 4. Tip ispita

- Učenik radi završni rad praktično, sa pisanim i usmenim obrazloženjem

#### 5. Dozvoljena pomagala

- U skladu sa zadatkom

#### 6. Literatura i drugi izvori

- U skladu sa literaturom koja je definisana modulima na osnovu kojih je urađen ispitni katalog za završni rad.

#### 7. Mjerila provjere

- Na osnovu predloženih tema/zadataka u Ispitnom katalogu za završni rad, formiraju se zadaci koje učenici biraju u skladu sa pravilnikom koji reguliše polaganje završnog ispita. Na osnovu izabranog zadatka, učenik samostalno radi završni rad, u skladu sa uputstvom i nadzorom nastavnika - mentora. Ispitna komisija određuje početak, završetak i rok predaje završnih radova u skladu sa pravilnikom. Sastavni dio završnog ispita je pisano i usmeno obrazloženje praktičnog zadatka.

Završni rad sa odbranom boduje se na sljedeći način:

- Adekvatan izbor materijala, opreme, alata, zaštitnih sredstava i sl. za realizaciju praktičnog zadatka – 15%
- Stručna razrada praktičnog zadatka – 40%
- Funkcionalnost i povezanost zadatka sa praktičnom primjenom – 15 %
- Pisano obrazloženje praktičnog zadatka (povezanost praktičnog zadatka sa teorijom i opis toka izrade zadatka) – 15%
- Usmeno obrazloženje praktičnog zadatka – 15%

## 5. NAČIN IZVOĐENJA OBRAZOVNOG PROGRAMA

### 5.1. BROJ ČASOVA PO GODINAMA OBRAZOVANJA I OBLICIMA NASTAVE

Redni broj	Naziv modula	Razred	Ukupno časova	Oblici nastave			Broj časova kod kojih se odjeljenje dijeli na grupe		
				T	V	P	T	V	P
<b>Stručni moduli</b>									
1.	Strani jezik u ugostiteljstvu I	I	72	22	50	-	-	-	-
2.	Pripremni i završni radovi u restoraterstvu	I	180	63	9	108	-	-	108
3.	Uvod u restoraterstvo	I	72	72	-	-	-	-	-
4.	Pripremni i završni radovi u restoranu*	I	252	-	-	252	-	-	252
5.	Strani jezik u ugostiteljstvu II	II	72	24	48	-	-	-	-
6.	Usluživanje hrane i pića	II	144	72	-	72	-	-	72
7.	Točionica pića	II	72	36	-	36	-	-	36
8.	Priprema napitaka od kafe	II	72	36	-	36	-	-	36
9.	Usluživanje hrane i pića u restoranu*	II	396	-	-	396	-	-	396
10.	Strani jezik u ugostiteljstvu III	III	66	20	46	-	-	-	-
11.	Specijalni načini usluživanja hrane i pića	III	132	66	-	66	-	-	66
12.	Pripremanje koktela I	III	66	33	-	33	-	-	33
13.	Osnove kuvarstva	III	66	60	6	-	-	-	-
14.	Preduzetništvo	III	66	33	33	-	-	-	-
15.	Specijalni načini usluživanja hrane i pića u restoranu*	III	363	-	363	-	-	-	363



## 5.2. PRAKTIČNO OBRAZOVANJE I PROFESIONALNA PRAKSA

### 5.2.1. PRAKTIČNO OBRAZOVANJE (PRAKTIČNA NASTAVA – PN) U ŠKOLI I KOD POSLODAVCA

- Praktično obrazovanje se obavlja radi primjene teorijskih znanja u praksi i sticanja novih vještina.
- Praktično obrazovanje se izvodi u objektima škole (kabineti) i u objektima van škole (u odgovarajućim ugostiteljskim objektima za pružanje usluga hrane i pića).

**Spisak modula u okviru kojih se realizuje praktično obrazovanje (praktična nastava – PN) i broj časova u školi i kod poslodavca:**

Redni broj	Naziv modula	Razred	Broj časova PN u školi	Broj časova PN kod poslodavca	Ukupan broj časova PN
1.	Pripremni i završni radovi u restoraterstvu	I	108	-	108
2.	Pripremni i završni radovi u restoranu*	I	-	252	252
<b>Ukupno PN – I razred</b>			<b>108</b>	<b>252</b>	<b>360</b>
3.	Usluživanje hrane i pića	II	72	-	72
4.	Točionica pića	II	36	-	36
5.	Pripremanje napitaka od kafe	II	36	-	36
6.	Usluživanje hrane i pića u restoranu*	II	-	396	396
<b>Ukupno PN – II razred</b>			<b>144</b>	<b>396</b>	<b>540</b>
7.	Specijalni načini usluživanja hrane i pića	III	66	-	66
8.	Pripremanje koktela I	III	33	-	33
9.	Specijalni načini usluživanja hrane i pića u restoranu*	III	-	363	363
<b>Ukupno PN – III razred</b>			<b>99</b>	<b>363</b>	<b>462</b>
<b>Ukupno PN – I, II, III razred</b>			<b>351</b>	<b>1011</b>	<b>1362</b>
<b>% zastupljenosti PN u odnosu na ukupan broj časova</b>			<b>10,4</b>	<b>30,1</b>	<b>40,5</b>

#### Napomena:

- Moduli koji su označeni sa (\*), realizuju se kod poslodavca. Za učenike koji imaju zaključen individualni ugovor o obrazovanju kod poslodavca, broj časova ovih modula se uvećava za 108 časova u drugom razredu, odnosno 132 u trećem razredu, u skladu sa Zakonom o stručnom obrazovanju.
- Broj časova praktične nastave za ove učenike, u modulu Usluživanje hrane i pića u restoranu\* iznosi 504; u modulu Specijalni načini usluživanja hrane i pića u restoranu\* iznosi 495. Ukupan broj časova praktične nastave za ove učenike iznosi 1602, odnosno 47,7 %.
- U zavisnosti od materijalnih uslova u školi i kod poslodavca, praktično obrazovanje (praktična nastava) se može i u cjelini realizovati kod poslodavca. Za učenike koji imaju zaključen individualni ugovor o obrazovanju kod poslodavca, nastavu treba organizovati tako da učenik u I razredu ima praktično obrazovanje kod poslodavca u trajanju od jednog dana, u II razredu u trajanju od dva dana, a u III razredu u trajanju od tri dana.

### 5.2.2. PROFESIONALNA PRAKSA

- Profesionalna praksa izvodi se po pravilu nakon završetka nastavne godine za učenike koji su praktično obrazovanje ostvarili u objektima škole.
- Učenici I i II razreda nakon završetka nastavne godine obavljaju profesionalnu praksu u trajanju od 15 dana, u skladu sa nastavnim planom. Profesionalna praksa izvodi se u odgovarajućim ugostiteljskim objektima za pružanje usluga hrane i pića, kategorisanih sa najmanje 3 zvijezdice.
- Za izradu programa profesionalne prakse i njenu realizaciju zadužena je škola. Program profesionalne prakse mora biti u korelaciji sa programom stručnih modula i praktičnog obrazovanja koje se realizuje u okviru modula. O realizaciji programa profesionalne prakse učenik je obavezan da vodi dnevnik profesionalne prakse. U dnevnik, učenik po danima upisuje sadržaje rada. Dnevnik profesionalne prakse potpisuje lice zaduženo za realizaciju programa. Podaci o profesionalnoj praksi (ime i prezime učenika, mjesto i vrijeme izvođenja) evidentiraju se u posebnim rubrikama u odjeljenskim knjigama).
- Profesionalna praksa se ne ocjenjuje, ali je uslov za završetak razreda.

### 5.3. SLOBODNE AKTIVNOSTI / VANNASTAVNE AKTIVNOSTI

- U školi se organizuju slobodne, odnosno vannastavne aktivnosti učenika.
- Zadaci i program slobodnih, odnosno vannastavnih aktivnosti razrađuju se godišnjim programom rada škole.
- Slobodne, odnosno vannastavne aktivnosti učenika se ostvaruju putem: predavanja, stručnih ekskurzija, okruglih stolova, društveno korisnog rada i drugih oblika.
- Uspješnost učenika na slobodnim, odnosno vannastavnim aktivnostima se ne ocjenjuje. Škola je u obavezi da za sve učenike organizuje najmanje 36 časova slobodnih, odnosno vannastavnih aktivnosti godišnje (33 časa u III razredu). Fond časova slobodnih, odnosno vannastavnih aktivnosti ne ulazi u ukupan godišnji fond časova iz Nastavnog plana.

Okvirni program slobodnih, odnosno vannastavnih aktivnosti sastoji se iz tri cjeline:

- Sadržaji vezani za opšteobrazovno područje: dani sporta, ekološke aktivnosti, zdravi stilovi života, građansko obrazovanje, filmske, pozorišne, muzičke predstave i likovne izložbe, posjeta istorijskim spomenicima, muzejima, sajmu knjiga i dr.
- Obavezni sadržaji vezani za stručno područje: stručne ekskurzije, posjete institucijama i preduzećima koja su stručno vezana za obrazovni program, posjete sajmovima informatike, tehnike i nastavne tehnologije, učešće na stručnim predavanjima i takmičenjima u poznavanju određenih oblasti, karijerna orijentacija i dr.
- Sadržaji po izboru učenika: učešće u raznim sekcijama (sportska, dramska, literarna, muzička, likovna, informatička, prva pomoć, saobraćajni propisi, Internet klub, preduzetnički klub i dr.)

#### 5.4. STRUČNE EKSKURZIJE

- Stručne ekskurzije treba da omoguće učenicima uvid u tehničko-tehnološko, proizvodno, uslužno i radno okruženje u stvarnim uslovima iz oblasti sa kojima nisu bili u mogućnosti da se u potpunosti upoznaju u toku praktičnog obrazovanja. One omogućavaju učenicima dalju socijalizaciju i razvoj pozitivnog odnosa prema kvalifikaciji za koju se obrazuju. Imaju značajnu ulogu i u profesionalnom informisanju i karijernom vođenju.
- Stručne ekskurzije se mogu organizovati kao kratkotrajne (1-3 sata), poludnevne i cjelodnevne. Mogu se organizovati u različitim periodima, u zavisnosti od faze realizacije modula ili oblasti. Stručne ekskurzije se planiraju u godišnjem planu rada nastavnika odnosno stručnih aktiva i dio su godišnjeg plana rada škole.
- Nastavnici koji organizuju i realizuju stručnu ekskurziju treba da:
  - pripreme učenike za ekskurziju - da ih upoznaju sa ciljevima i sadržajem ekskurzije
  - odrede način izvođenja ekskurzije, njenu strukturu, način obilaska, pitanja za nadležne osobe i dr.
  - sistematizuju stečena znanja učenika kroz zadatke, raspravu, refleksiju, prezentaciju i dr.

## 5.5. DODATNA I DOPUNSKA NASTAVA

- U školi se organizuje dodatna i dopunska nastava.
- Plan dodatne i dopunske nastave pripremaju nastavnici, odnosno stručni aktivni za svaki od modula ili grupu modula i razrađuju se u godišnjem programu rada škole.
- Učenicima sa posebnim obrazovnim potrebama treba omogućiti punu socijalizaciju. U tom smislu nastavnici treba da planiraju načine za pomoć učenicima, u skladu sa iskazanim željama i potrebama učenika i individualnim razvojnim obrazovnim programom.
- Nadarenim učenicima treba organizovati dodatnu nastavu, pomoći im davanjem uputstava za individualno savlađivanje gradiva, uputiti ih na dodatnu literaturu i druge izvore, pomoći im pri radu u laboratorijama i slično, kao i organizovati dodatne časove.
- Za učenike koji postižu slabije rezultate u učenju treba organizovati dopunsku nastavu. Takođe, učenike sa boljim uspjehom treba podsticati da pomažu onim sa slabijim uspjehom i osmišljavati aktivnosti kroz koje se ta pomoć može realizovati.
- Sve aktivnosti vezane za pomoć učenicima treba da se nađu u godišnjem planu rada nastavnika.

## 6. NAČIN PRILAGOĐAVANJA OBRAZOVNOG PROGRAMA

---

### 6.1. PRILAGOĐAVANJE OBRAZOVNOG PROGRAMA DAROVITIM UČENICIMA

- Prema Programu za razvoj i podršku darovitim učenicima (2020-2022), predviđen je operativni cilj „Obogaćivanje kurikuluma u cilju podsticanja talenata i poboljšanje informatičke infrastrukture“.
- Kurikulum se obogaćuje po širini, ishodima i sadržajima učenja, kao i po dubini, metodama nastave/učenja koje treba da angažuju više misaone procese u obradi tih sadržaja, a u skladu sa sposobnostima, sklonostima, interesovanjima i motivacijom darovitih učenika. U procesu planiranja nastave, potrebno je da nastavnici pažljivo definišu ishode, sadržaje i metode učenja, koji će biti izazovni za darovite učenike i odgovarati njihovom stepenu razvoja, ali i biti povezani sa jezgrom modula. Sadržaji, kojima se obogaćuje program, treba da budu primjereni učenikovim interesovanjima, u cilju podsticanja njihove motivacije za rad i daljeg razvoja svih potencijala. Oni treba da budu dovoljno izazovni i raznovrsni da podstiču više misaone procese. Naglasak treba staviti na sticanje temeljnih znanja, a ne samo činjenica, pri čemu tempo rada treba da bude fleksibilan i da odgovara brzini napredovanja svakog darovitog učenika. Važno je da nastavnici koriste interdisciplinarni pristup u nastavi, koji je zasnovan na integraciji problema iz različitih oblasti nauke, jer se tako podstiče želja darovitih učenika za proširivanjem i produbljivanjem znanja, kao i razvijanjem sposobnosti da reaguju na različite pojave.
- Planiranje i pripremanje nastave treba da sadrži različite pristupe poučavanja, različite metode učenja i, na kraju, različite načine prezentovanja onog što se naučilo. Nastavu treba organizovati tako da omogući učenicima da primjenjuju metode učenja kao što su: rješavanje problema, izrada projekata, istraživanja, kooperativno učenje, divergentno učenje i sl. Prilikom realizacije obogaćenog kurikuluma za redovnu nastavu, darovite učenike ne treba izdvajati iz odjeljenja, već im omogućiti individualan ili rad u grupi na zadacima i projektima uz stručno vođenje nastavnika. Postignuća u učenju se mogu unaprijediti kada daroviti učenici borave i uče u grupi onih sa sličnim sposobnostima i interesovanjima. Stoga je pored planiranja redovne nastave, potrebno sačiniti i plan rada dodatne nastave i sekcija slobodnih aktivnosti čijom će se realizacijom odgovoriti potrebama i interesovanjima darovitih učenika. U ovim planovima je potrebno posebno definisati ishode učenja koje podstiču više misaone procese (analiza, sinteza, evaluacija), kao i razvoj vještina.

## 6.2. PRILAGOĐAVANJE OBRAZOVNOG PROGRAMA UČENICIMA SA POSEBNIM OBRAZOVNIM POTREBAMA

### a) Učenici sa posebnim obrazovnim potrebama

- U skladu sa zakonom, djeca sa posebnim obrazovnim potrebama su:
  - 1) djeca sa smetnjama u razvoju – djeca sa tjelesnom, intelektualnom, senzornom smetnjom, djeca sa kombinovanim smetnjama i smetnjom iz spektra autizma;
  - 2) djeca sa teškoćama u razvoju – djeca sa govorno-jezičkim teškoćama, poremećajima u ponašanju; teškim hroničnim oboljenjima; dugotrajno bolesna djeca i druga djeca koja imaju poteškoće u učenju i druge teškoće uzrokovane emocionalnim, socijalnim, jezičkim i kulturološkim preprekama.

### b) Pristupačnost i opremljenost škola

- U skladu sa zakonom, škola je u obavezi da radi na poboljšanju pristupačnosti i opremljenosti škola. Odnosno, škola treba da obezbijedi prevazilaženje arhitektonskih, fizičkih i drugih prepreka u školi, odnosno pristupačnost učionica, dvorišta, toaleta, hodnika, prilagođenost enterijera i eksterijera karakteristikama kretanja i stepenu samostalnosti učenika. Sve ovo treba pripremiti prije nego što se u školu upišu učenici sa posebnim obrazovnim potrebama.
- Kako bi bila dostupna i pristupačna za učenike sa posebnim obrazovnim potrebama škola treba da obezbijedi:
  - Učenicima sa tjelesnim smetnjama – pristup zgradi, priboru, opremi za rad, prostor za kretanje, tehnološka pomagala, podršku resursnog centra i dr.;
  - Učenicima sa intelektualnim smetnjama – očigledna nastavna sredstava, uklanjanje i smanjenje ometajućih faktora, podršku resursnog centra i dr.;
  - Učenicima sa smetnjama vida – mjesto u učionici sa kojeg se najbolje vidi tabla, slobodne puteve do table, bezbjedno okruženje, nastavna sredstva, materijal, adekvatnu obrazovnu tehnologiju i znanja o njima, učešće resursnog centra i dr.;
  - Učenicima sa smetnjama sluha – da sjede blizu nastavnika, otklanjanje ometajućih zvukova, neometan pogled u toku komunikacije, prilagođen didaktički materijal, adekvatnu obrazovnu tehnologiju i znanja o njima i dr.;
  - Učenicima sa smetnjom autizma – jasne fizičke i vizuelne granice (označavanje, ograničavanje prostora i sl.), jasna i precizna uputstva i dnevni raspored, otklanjanje vizuelnih i auditivnih distraktora pažnje, angažman resursnog centra i dr.;
  - Učenicima sa govorno-jezičkim teškoćama – veći i podebljani font obrazovnog materijala, prilagođene pismene zadatke, vrijeme za rješavanje, pomagala, uključivanje resursnog centra i dr.;
  - Učenicima sa teškoćama pažnje – mjesto pored katedre, otklanjanje svega što remeti pažnju i dr.;
  - Učenicima sa teškoćama uzrokovanim socijalnim, jezičkim i kulturološkim preprekama - psihosocijalnu podršku, dopunsku nastavu za prevazilaženje jezičkih barijera i dr.

### c) Obrazovni programi po kojima učenici sa posebnim potrebama mogu pratiti izvođenje nastavnog procesa

- U skladu sa zakonom, obrazovni program za učenike sa posebnim obrazovnim potrebama može se realizovati kao jedan od sljedećih programa po kojima učenik može da prati nastavni proces, na osnovu predloga rješenja komisije za usmjeravanje:
  - Program uz obezbjeđivanje dodatnih uslova i pomagala i stručne pomoći (u zavisnosti od razvojne smetnje učenika omogućava mijenjanje, prilagođavanje i individualizaciju metodike kojom se ishodi realizuju);
  - Program sa prilagođenim izvođenjem i dodatnom stručnom pomoći - učenik može sticati obrazovanje iz dijela obrazovnog programa kojim će se osposobiti za određene grupe poslova, koji mogu voditi stručnoj kvalifikaciji u skladu sa obrazovnim programom.
- Učenik sa posebnim obrazovnim potrebama može se, zavisno od individualnih mogućnosti i sposobnosti obrazovati za:

- cijeli obrazovni program i steći kvalifikaciju nivoa obrazovanja, potvrđenu diplomom;
- dio obrazovnog programa kojim će se osposobiti za određene grupe poslova, koji mogu voditi stručnoj kvalifikaciji ako je programom tako definisano, i steći stručnu kvalifikaciju, potvrđenu sertifikatom;
- dio obrazovnog programa, čime će se osposobiti za određene grupe poslova, koji ne čine stručnu kvalifikaciju, što je potvrđeno potvrdom o završetku dijela obrazovnog programa.

Nivo do kojeg će se učenik obrazovati zavisi od uspješnosti završenih modula u skladu sa primijenjenim modelom obrazovnog programa.

#### d) Individualno razvojno-obrazovni program (IROP)

- U srednjoj školi, IROP se nadovezuje na IROP iz osnovne škole i ITP-1 koji je rađen za učenika.
- Za IROP odnosno, pripremu, primjenu, praćenje i prilagođavanje programa, škola, odnosno resursni centar, obrazuje stručni tim koji čine: nastavnici, stručni saradnici škole ili resursnog centra, uz učešće roditelja. U postavljanju i realizaciji IROP-a afirmiše se saradnja, kompetencije i odgovornosti svih aktera.
- Individualno razvojno-obrazovni program (IROP) je dokument koji se radi za svakog učenika sa posebnim obrazovnim potrebama koji je uključen u obrazovni program Rješenjem o usmjeravanju. Zasniva se na dinamičkoj procjeni odnosa aktuelnog i planiranog funkcionisanja učenika (saznajni, emocionalni, socijalni i fizički), nivoa znanja i vještina. Njime se utvrđuju načini podrške, metodika i prilagođavanje procesa učenja, ispunjenje individualnih potreba i potencijala učenika. Predstavlja kompilaciju učenikovih osobina, potreba i ciljeva modula. U zavisnosti od smetnji i teškoća u razvoju, sposobnosti i potreba učenika IROP omogućava: modifikovanje ishoda; mijenjanje, prilagođavanje i individualizaciju metodike kojom se aktivnosti realizuju. Individualni program dozvoljava dopunjavanje alternativnim oblicima komunikacije, kao što su znakovni jezik, Brajevo pismo, komunikacijske sličice; upotrebu specijalizovane didaktike, opreme, pomagala, asistivne tehnologije i sl. U njemu se jasno definiše kada i kojim oblastima je potrebna podrška asistenta. Rješenjem o usmjeravanju u obrazovni program utvrđuje se potreba asistencije u nastavi koju obavlja asistent u nastavi. Podršku inkluzivnom obrazovanju pružaju resursni centri kroz savjetodavni i stručni rad, kao i obuke nastavnika i stručnih saradnika za rad sa djecom sa posebnim obrazovnim potrebama shodno razvojnoj smetnji.
- Za učenike završnih razreda srednje škole kao dio individualnog razvojno-obrazovnog programa izrađuje se i sprovodi individualni tranzicioni plan 2 (ITP2) čiji su ciljevi, mjere i aktivnosti usmjereni na vještine za nezavisan život i pripremu za zapošljavanje - prelazak na tržište rada.



### 6.3. PRILAGOĐAVANJE OBRAZOVNOG PROGRAMA OBRAZOVANJU ODRASLIH

- Obrazovni programi se prilagođavaju odraslima po obimu, organizaciji i trajanju. Prilikom prilagođavanja programa odraslim polaznicima škola treba da vodi računa o njihovim ranije stečenim znanjima, radnom i životnom iskustvu i specifičnostima učenja odraslih.
- Prilagođeni plan i program, treba na kraju obrazovanja da omogući polazniku sticanje kvalifikacije nivoa obrazovanja i stručnih kvalifikacija, koje su predviđene obrazovnim programom.
- Kvalifikacija nivoa obrazovanja Konobar/ Konobarica, može se steći kroz vanredno obrazovanje.
- U skladu sa zakonom, vanredni učenik je obavezan da pohađa pripremnu nastavu koja može biti organizovana kao instruktivno-konsultativna, kao grupna nastava za koju je definisan raspored realizacije predmeta, modula ili tema u okviru modula ili kao kombinacija ova dva modela.
- Ukupan fond časova za pojedine razrede ne može biti manji od 50 % ukupnog godišnjeg broja časova za obrazovni program, ukoliko se učenici obrazuju nakon završetka osnovnog obrazovanja.
- Ukoliko su učenici završili obrazovanje po obrazovnom programu srednje škole, u skladu sa zakonom, njima se priznaju predmeti odnosno moduli koje su uspješno završili, ukoliko su njihov sadržaj i trajanje odgovarajući. U tom slučaju, broj časova od najmanje 50% ukupnog godišnjeg broja časova, određuje se u odnosu na ukupan godišnji broj časova predmeta i modula koje učenici nijesu prethodno izučavali ili ih nijesu uspješno završili.
- Za svakog učenika škola treba da utvrditi listu predmeta (dopunskih, diferencijalnih), modula ili tema u okviru modula za koje je potrebno da učenik pohađa pripremnu nastavu, kao i broj časova pripreme nastave (obim nastave pojedinih tema). Škola treba da upozna učenika o seminarским i grafičkim radovima, projektnim i pisanim zadacima koje treba da uradi. Sagledavanjem liste predmeta, modula ili tema u okviru modula, škola formira grupe kandidata za pripremnu nastavu.
- Škola treba da organizuje časove pripreme kandidata za pojedine djelove završnog ispita, kao i za izradu završnog rada, koja može biti organizovana kao instruktivno-konsultativna.
- Škola je dužna da vodi odgovarajuću evidenciju o svakom učeniku.

## 7. REFERENTNI PODACI

---

**Naziv dokumenta:** Obrazovni program Konobar

**Kod dokumenta:** OP-100130-KONB/1

**Datum usvajanja dokumenta:** 28. jul 2022. godine

**Sjednica nadležnog Savjeta na kojoj je dokument usvojen:** II sjednica Nacionalnog savjeta za obrazovanje

**Radna grupa za izradu dokumenta:**

1. Dejan Labović, strukovni menadžer restoraterstva, nastavnik, JU Škola za srednje i više stručno obrazovanje „Sergije Stanić“ Podgorica
2. Milija Nenezić, strukovni menadžer restoraterstva - specijalista hotelijerstva, nastavnik, JU Srednja ekonomsko-ugostiteljska škola Nikšić
3. Miličko Bulatović, diplomirani specijalista hotelijerstva, nastavnik, JU Srednja mješovita škola „Braća Selić“ Kolašin
4. Edina Mandić, profesor francuskog jezika, nastavnik, JU Škola za srednje i više stručno obrazovanje „Sergije Stanić“ Podgorica
5. Dragana Prorok Anđelić, profesor italijanskog jezika, nastavnik, JU Škola za srednje i više stručno obrazovanje „Sergije Stanić“ Podgorica
6. Mirjana Vukčević, specijalista hotelijerstva, nastavnik, JU ŠSVSO „Sergije Stanić“ Podgorica
7. Jelena Nenezić, specijalista hotelijerstva, nastavnik, JU Srednja ekonomsko-ugostiteljska škola Nikšić
8. Jelena Vlahović, spec. sci. menadžmenta u hotelijerstvu, nastavnik, JU Srednja ekonomsko-ugostiteljska škola, Bar
9. Lidija Lazarević, profesor engleskog jezika i književnosti, nastavnik, JU Srednja elektrotehnička škola „Vaso Aligrudić“ Podgorica
10. Jelena Bogićević, spec engleskog jezika i književnosti nastavničkog smjera, nastavnik, JU Srednja elektrotehnička škola „Vaso Aligrudić“ Podgorica
11. Nada Đurović, profesor engleskog jezika i književnosti, nastavnik, JU Škola za srednje i više stručno obrazovanje „Sergije Stanić“ Podgorica

**Članovi radne grupe za module koji su preuzeti iz drugih obrazovnih programa:**

1. Srđan Obradović, diplomirani pravnik, koordinator u Odjeljenju za istraživanje i razvoj kvalifikacija, JU Centar za stručno obrazovanje Podgorica
2. Dijana Kostović, diplomirani ekonomista, nastavnik, JU Srednja mješovita škola „Danilo Kiš“ Budva

**Koordinator:**

Dušan Bošković, diplomirani geograf-turizmolog, menadžer hotelijerstva, samostalni savjetnik I u Odjeljenju za istraživanje i razvoj kvalifikacija, JU Centar za stručno obrazovanje

**Ostale informacije:**

**Lektura:** Magdalena Jovanović, samostalni savjetnik i za odnose sa javnošću, organizaciju događaja i lektorisanje, JU Centar za stručno obrazovanje

**Dizajn i tehnička obrada:** Danilo Gogić, savjetnik I – administrator, JU Centar za stručno obrazovanje