

**OBRAZOVNI PROGRAM**

**KONOBAR**

## SADRŽAJ

OPŠTI DIO .....	3
1. NAZIV PROGRAMA: KONOBAR.....	3
2. NASTAVNI PLAN .....	3
POSEBNI DIO .....	5
1. PREDMETNI PROGRAMI .....	5
1.1 OPŠTEOBRAZOVNI PREDMETI.....	5
1.2 STRUČNO-TEORIJSKI PREDMETI.....	6
1.2.1. PSIHOLOGIJA.....	6
1.2.2. STRANI JEZIK II-FRANCUSKI .....	15
1.2.2.1 STRANI JEZIK II-ENGLESKI .....	22
1.2.2.2 STRANI JEZIK II-ITALIJANSKI .....	31
1.2.2.3 STRANI JEZIK II-NJEMAČKI .....	38
1.2.2.4 STRANI JEZIK II-RUSKI .....	44
1.2.3. OSNOVE TURIZMA SA EKONOMIKOM I ORGANIZACIJOM RADA.....	52
1.2.4. HIGIJENA .....	57
1.2.5. UGOSTITELJSKO POSLOVANJE .....	61
1.2.6. RESTORATERSTVO .....	65
1.2.7. PRAKTIČNA NASTAVA .....	78
2. ISPINI KATALOZI .....	90
2.1. RESTORATERSTVO.....	90
2.2 PRAKTIČAN RAD SA ODBRANOM .....	93
3. OBAVEZNI NAČINI PROVJERAVANJA ZNANJA .....	96
4. USLOVI ZA NAPREDOVANJE I ZAVRŠETAK OBRAZOVNOG PROGRAMA.....	96
5. NAČIN PRILAGOĐAVANJA UČENICIMA SA POSEBNIM POTREBAMA .....	96
6. NAČIN PRILAGOĐAVANJA PROGRAMA OBRAZOVANJU ODRASLIH.....	96
7. PROFIL STRUČNE SPREME NASTAVNIKA I STRUČNIH SARADNIKA .....	97
8. OBLIK ORGANIZACIJE IZVOĐENJA OBRAZOVNOG PROGRAMA .....	97
8.1. BROJ ČASOVA PO GODINAMA OBRAZOVANJA I VRSTAMA NASTAVE .....	97

## OPŠTI DIO

### 1. Naziv programa: KONOBAR

### 2. Nastavni plan

Redni broj	Nastavni predmeti - grupe predmeta	I		II		III		Ukupno
		sed.	god.	sed.	god.	sed.	god.	
<b>A</b>	<b>Opšteobrazovni predmeti</b>							
1.	Maternji jezik i književnost	3	108	2	72	2	66	246
2.	Matematika	3	108	2	72	2	66	246
3.	Strani jezik	2	72	2	72	2	66	210
4.	Informatika	2	72					72
5.	Fizičko vaspitanje	2	72	2	72	2	66	210
	<b>Društvena grupa predmeta</b>							
1.	Istorija	1	36					36
2.	Geografija	1	36					36
3.	Sociologija			1	36			36
	<b>Prirodna grupa predmeta</b>							
1.	Biologija	1	36					36
2.	Hemija	1	36					36
3.	Fizika			1	36			36
<b>UKUPNO A</b>		<b>16</b>	<b>576</b>	<b>10</b>	<b>360</b>	<b>8</b>	<b>264</b>	<b>1200</b>
<b>B</b>	<b>Stručno-teorijski predmeti</b>							
1.	Psihologija					2	66	66
2.	Strani jezik II	2	72	2	72	2	66	210
3.	Osnove turizma sa ekonomikom i organizacijom rada			2	72			72
4.	Higijena	1	36					36
5.	Ugostiteljsko poslovanje	1	36					36
6.	Restoraterstvo	2	72	2	72	2	66	210
<b>UKUPNO B</b>		<b>6</b>	<b>216</b>	<b>6</b>	<b>216</b>	<b>6</b>	<b>198</b>	<b>630</b>
<b>C</b>	<b>Praktična nastava</b>	<b>9</b>	<b>324</b>	<b>15</b>	<b>540</b>	<b>17</b>	<b>561</b>	<b>1425</b>
<b>D</b>	<b>Slobodne aktivnosti</b>	<b>1</b>	<b>36</b>	<b>1</b>	<b>36</b>	<b>1</b>	<b>33</b>	<b>105</b>
<b>E</b>	<b>Profesionalna praksa</b>	<b>30 dana</b>		<b>30 dana</b>				<b>60 dana</b>
<b>F</b>	<b>Broj časova</b>	<b>32</b>	<b>1152</b>	<b>32</b>	<b>1152</b>	<b>32</b>	<b>1056</b>	<b>3360</b>
<b>G</b>	<b>Broj radnih sedmica</b>		<b>36</b>		<b>36</b>		<b>33</b>	<b>105</b>
<b>Ukupno (A + B + C + D) = 3.360</b>								

### **3. Ciljevi i zadaci obrazovnog programa**

- Svestran razvoj pojedinca i njegove socijalne integracije;
- Produbljivanje i proširivanje opšteg obrazovanja u funkciji struke i obezbjeđivanje stručno-teorijskih i praktičnih znanja za samostalno obavljanje zanimanja;
- Priprema za permanentno obrazovanje i doživotno učenje;
- Razvijanje sposobnosti socijalne komunikacije i spremnost za razvijanje međuljudskih odnosa;
- Osposobljavanje za planiranje, pripremu, izvođenje, kontrolu i vrjednovanje rada u zanimanju;
- Osposobljavanje za samostalnu i kvalitetnu ponudu hrane i pića;
- Usvajanje znanja i osposobljavanje za usluživanje na osnovu poznavanja biološke i energetske vrijednosti hrane i pića, njihovih karakteristika, načina upotrebe, pripreme i obrade;
- Razvijanje ekološke svijesti i savijesti o poštovanju mjera zaštite na radu i njihovu doslednu primjenu.

### **4. Uslovi za upis, odnosno uključivanje u program za obrazovanje odraslih**

- Završena osnovna škola;
- Završena dvogodišnja stručna škola i položeni dopunski i diferencijalni ispiti;
- Da lice nije starije od 17 godina, izuzetno lice do 18-te godine uz odobrenje nastavničkog vijeća škole;
- Lica koja su napunili 18 godina uključuju se u program za obrazovanje odraslih;
- Stručno obrazovanje odraslih stiče se u skladu sa zakonom o obrazovanju odraslih i posebnim propisima;
- Kao uslov za upis svaki kandidat mora dostaviti uvjerenje medicine rada da nema psiho-fizičkih nedostataka koji bi bili prepreka za normalno obavljanje radnih zadataka, za zanimanje Konobar.

### **5. Trajanje obrazovanja**

- Tri godine.

### **6. Prohodnost**

- U redovnom obrazovanju učenici napreduju u viši razred ako su iz svih predmeta tekuće godine postigli pozitivnu ocjenu i priložili potvrdu o obavljenoj profesionalnoj praksi;
- Lica koja su završila dvogodišnju stručnu školu mogu se upisati u drugi ili treći razred s obzirom na vrstu programa prethodnog obrazovanja uz polaganje dopunskih i diferencijalnih ispita;
- Odrasli napreduju po programu u skladu sa planom za izvođenje obrazovnog programa za odrasle-koji donosi škola.

### **7. Obrazovanje koje se stiče**

- Srednje stručno obrazovanje u trogodišnjem trajanju - **KONOBAR**.

## **POSEBNI DIO**

### **1. PREDMETNI PROGRAMI**

#### **1.1. OPŠTEOBRAZOVNI PREDMETI**

**1.1.1. MARETNJI JEZIK I KNJIŽEVNOST**

**1.1.2. MATEMATIKA**

**1.1.3. STRANI JEZIK**

**1.1.4. INFORMATIKA**

**1.1.5. FIZIČKO VASPITANJE**

**1.1.6. ISTORIJA**

**1.1.7. GEOGRAFIJA**

**1.1.8. SOCIOLOGIJA**

**1.1.9. BIOLOGIJA**

**1.1.10. HEMIJA**

**1.1.11. FIZIKA**

## 1.2 STRUČNO - TEORIJSKI PREDMETI

### 1.2.1. PSIHOLOGIJA

1. Ime predmeta: **PSIHOLOGIJA**

2. Broj časova po godinama obrazovanja i vrstama nastave

Razred	Vrste nastave			Ukupno
	Teorija	Vježbe	Praktična nastava	
I				
II				
III	66			<b>66</b>
<b>Ukupno</b>	<b>66</b>			<b>66</b>

### 3. Opšti ciljevi nastave

- Sticanje osnovnih psiholoških znanja, koja omogućavaju da se shvati biološka i društvena uslovljenost psihičkog života;
- Sticanje znanja o osnovnim vrstama psihičkih procesa, osobina i stanja;
- Uočavanje specifičnosti pojedinih uzrasnih kategorija u cilju uspješnijeg rada sa njima;
- Upoznavanje racionalnih metoda učenja radi kvalitetnog planiranja radnih i slobodnih aktivnosti uz uviđanje ličnog angažovanja o svom razvoju;
- Razvijanje sposobnosti za kritičko razmišljanje i stvaralačkih sposobnosti;
- Usvajanje profesionalne etike, interesovanje za struku i samoobrazovanje;
- Upoznavanje psiholoških aspekata međusobnih odnosa ljudi u socijalnoj sredini, u malim radnim grupama i preduzećima;
- Podsticanje razvijanja sposobnosti potrebnih za rad, čija je suština interakcija sa ljudima;
- Povezati sopstvena promišljanja sa teorijskim znanjima uz razvijanje interesa i sposobnosti upotrebe psiholoških saznanja u životu;
- Širiti razumijevanje za sebe i druge kao i svijest o odgovornosti za sopstevno razmišljanje, odlučivanje i ponašanje.

**4. Sadržaji/Standardi znanja predmeta/Operativni ciljevi**  
Razred: TREĆI

<b>Informativni ciljevi i sadržaji</b>	<b>Formativni ciljevi</b>	<b>Socijalizacijski ciljevi</b>	<b>Preporuke za izvođenje nastave</b>
<b>učenik</b>	<b>učenik</b>	<b>učenik</b>	
- Usvaja pojam psihologije kao nauke			
- Upoznaje se sa pojmom, predmetom i zadacima psihologije	- Upoređuje predmete pojedinih - psiholoških disciplina i procjenjuje - značaj primjenjenih disciplina		
- Zna opisati grane psihologije - Psihologija rada, pojam, cilj i značaj primjene u ugostiteljstvu		- Razvijanje svijesti o potrebi usluge, uočavanje društvenog značaja zanimanja	- Rad u paru
- Razumije ulogu rada, govora i ljudske zajednice u razvoju psihičkog života (filogeneza)	- Interpretira dokaze o teoriji evolucije		
- Razumije značaj nasljeđa, sredine i aktivnosti same jedinke za razvoj (ontogeneza)	- Samoposmatranjem prosuđuje - odnos i značaj činilaca za razvoj		- Rad u paru
- Osnovne informacije o psihičkim procesima			
- Upoznaje zakone, organizacione draži, pojam osjećaja i opažanja	- Uvježbava opažanje i kontrast boja, čulo ukusa i mirisa, opažanje prostora i vremena		
- Razumije uticaj iskustva, kulture i motivacije na opažanje	- Razvija vizuelne vještine - i rada čula - Analiza na novim primerima	- Uočavanje etničkog, geografskog i profesionalnog miljea na opažanje	
- Upoznaje pažnju rste i činioce, fiziološku osnovu	- Uvježbava obim, trajanje, fluktuaciju i distraktore pažnje		

<b>Informativni ciljevi i sadržaji</b>	<b>Formativni ciljevi</b>	<b>Socijalizacijski ciljevi</b>	<b>Preporuke za izvođenje nastave</b>
<b>učenik</b>	<b>učenik</b>	<b>učenik</b>	
- Upoznaje se sa pojmom socijalne percepcije	- Uvježbava značenje raznih izraza lica, gestova, stava tijela, glasa i saopštenja - Razvija sposobnosti komuniciranja i shvatanja svog i tuđeg ponašanja	- Podsticanje bolje integracije učenika u socijalnu sredinu i uspješnijeg prijema gosta	- Simulacija situacije - Rad u paru i grupama
- Usvaja pojam prve impresije i sistematske greške u opažanju	- Samoposmatranjem utvrđuje šta sve može da procjenjuje u prvih 5 minuta interakcije - Samoposmatranjem utvrđuje kojim smo sistematskim greškama skloni		
- Usvaja pojam i oblike učenja - Prepoznaje vrste učenja po sadržaju - verbalno, motorno	- Uvježbava oblike i vrste učenja na novim primerima	- Shvatanje veze između ličnog angažovanja i uspjeha u učenju, radu, ispunjavanju obaveza - Razvijanje radnih navika, jačanje samopuzdanja	- Rad u paru i grupama
- Shvata pojam i razlikuje vrste pamćenja - Upoznaje uzroke zaboravljanja - i kvalitativne promene pamćenja	- Analizira i uočava razlike u odlikama pojedinih vrsta pamćenja		- Simulacija situacije
- Opredjeljuje činioce uspješnog učenja i pamćenja	- Komparativnom analizom uočava različite tipove ljudi po načinu saznavanja		- Rad u paru - Vježbanje orijentacije ka zajedničkim ciljevima
- Usvaja pojam i faze procesa mišljenja, intelektualnih sposobnosti	- Rješava kroz faze zamišljenu problemsku situaciju		
- Upoznaje se sa pojmom emocija i	- Razlikuje pojedine emocije i analizira	- Unapređuje razumijevanje svog	- Rad u grupama



Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
emocionalnog reagovanja	podatke za procjenu. - Simulira radne situacije zasićene jakim emocijama	i tuđeg emocionalnog reagovanja i obezbjeđuje bolju emocionalnu razmjenu gost-konobar	
- Nabrojiti vrste emocije	- Uvježbava prepoznavanje emocija preko izraza lica, glasa i stava tijela	- Razvija smisao za empatiju	- Simulacija situacije, demonstracija
- Upoznaje značaj i vezu emocija sa duševnim zdravljem, psihosomatska oboljenja i stres	- Rangira sopstvene stresne događaje	- Razvija frustracionu toleranciju na stresne događaje u radu	
- Obrazložiti potrebu emocionalne kontrole u odnosu na goste	- Razvija sposobnosti za adekvatno emocionalno reagovanje i jača emotivnu kontrolu		- Simulacija situacije - emocionalnog reagovanja u neprijatnim situacijama
- Upoznaju se sa pojmom i podjelom motiva - Odrediti razliku između organskih i neorganskih motiva - Razumije socijalizaciju bioloških potreba	- Vrednuje značaj i rangira u svojoj listi socijalne i lične motive - Dokazuje uticaj kulture i tradicije na biološke potrebe	- Razvija osjećaj za potrebe (organsko i kulturno uslovljene) gosta	
- Objasniti pojmove frustracije i konflikta, tipove i reakcije	- Utemeljuje na novim primerima, posmatranjem i samoposmatranjem načine borbe u frustraciji	- Osposobljava se za konstruktivno rješavanje konfliktnih situacija	
- Upoznaje psihologiju ličnosti			
- Definiše pojam ličnosti i odlike	- Samoposmatranjem navodi svoje crte ličnosti, a posmatranjem odlike školskih drugova	- Poštuje posebnost svake ličnosti i uvažavanje ličnih osobina gostiju i saradnika	
- Opisuje problem strukture ličnosti - strukturalna područja	- Uvježbava razlikovanje pojedinih tipova temperamenta i	- Prihvata svoje prednosti i nedostatke, jača samopuzdanje i	

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
	karaktera - Samoposmatranje temperamenta i karaktera	koriguje ponašanje prema gostima	
- Upoznaje tipologije ličnosti			
- Razumije probleme razvoja ličnosti	- Zamišlja primjere pozitivnog i negativnog dejstva porodice i vršnjaka na razvoj ličnosti	- Bolje razumijevanje društveno-istorijske uslovljenosti čovjekovog djelovanja i razvoja	
- Nabrojiti i opredjeliti izvore i činioce socijalizacije			
- Nabrojiti i povezati etape životna razdoblja	- Zamišlja i opisuje sebe u budućnosti, usvaja bitne odlike djece, mladih, zrelih i starih ljudi		- Rad u paru
- Upoznaje se sa pojmom zrelosti ličnosti, kriterijumi zrelosti	- Na novim primerima uvježbava osobine koje krasi zreli ličnost	- Jača samopouzdanje, zaokružuje osjećanje identiteta i usvajanje profesionalne uloge	
- Upoznaje problem dinamike ličnostidispozicije, volju, odlučivanje	- Uvježbava odlučivanje kroz faze, pomoć gostu pri izboru		
- Razumije probleme psihologije rada sa osvrtom na rad u ugostiteljstvu i turizmu			
- Opisuje osobine ljudi koje utiču na učinak i radnu sposobnost	- Na osnovu liste osobina konobara procjenjuje vlastite profesionalne sposobnosti	- Postiže pozitivnu profesionalnu identifikaciju i razvija motivaciju za posao	
- Upoznaje psihologiju međuljudskih odnosa na radu	- Analizira osobine, potrebne za dobru socijalnu klimu	- Razvija osjećanja za fer-plej, toleranciju, spremnosti za pružanje pomoći i	

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
		saradnju	
- Upoznaje pojam, faze i metode - Obučavanja	- Analizira krivulju pri obučavanju		- Posjeta trening centru
- Upoznaje se sa pojmovima umora, odmora i vrstama istih i njihove specifičnosti na poslu konobara			
- Upoznaje se sa pojmom komunikacije, simbola i signala, i to: - verbalna komunikacija - neverbalna komunikacija	- Uvježbava: interakciju gost - konobar - Vođenje razgovora, pogled, glas, stav tijela, proksemija, gestovi, osmijeh, ljubaznost, srdačnost	- Razvija smisao za saradnju, komunikativnost i bolju adaptaciju u profesiji	- Simulacija situacije - u paru
- Upoznaje moguće - izvore grešaka u komunikaciji	- Uvježbava situacije grešaka, kada je izvor greške gost i kada je to konobar, neprijatne situacije	- Razvija empatiju, spremnost za saradnju, fleksibilnost i bolju adaptaciju u profesiji	- Grupna diskusija
- Usvaja pojam grupe, vrste grupa i tipova rukovođenja	- Samoposmatra pripadnost - grupama i njihov uticaj na njega, status i uloge u njima		
- Upoznaje psihološke principe prodaje	- Simulira situaciju i uvježbava uslugu i pomoć gostu uz uvažavanje njegove ličnosti i stvaranje povjerenja	- Razvija pozitivnu orijentaciju prema zanimanju, usvaja profesionalno ulogu i etiku zanimanja	- Simulacija situacije
- Poznaje tipove gostiju	- Detaljno analizira adekvatno ponašanje konobara prema svakom tipu gosta simulacija		
- Usvoja znanja o motivaciji i osobinama savremenog ugostiteljskog radnika	- Sastaviti listu osobina i vještina koje čine savremenog i uspješnog konobara		

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
- Upoznaje principe psihologije ekonomske propagande, propagandnu poruku i sredstva	- Osmišljava propagandni slogan		
- Upoznaju se sa pojmom zdravlja, psihičke krize i bolesti			
- Upoznaje pojave poremećaja duševnog i društvenog života i ponašanja	- Samostalno opisuje duševno zdravu osobu	- Razvijanje empatije i spremnosti za pomoć toksikomanima i sociopatima koji su česti kao gosti	
- Upoznaju simptome neuroze, psihoze i poremećaja karaktera			
- Upoznaju sociopatiju- pojam, vrste, uzroke i borbu protiv toga			
- Upoznaje se sa pojmom toksikomanije, vrstama droga	- Procjenjuje snagu i efekat moralne odgovornosti sociopata		
- Upoznaje alkoholizam kao bolest i društveni problem, faktore i teorije nastanka ove bolesti	- Procjenjuje štetnosti za jedinku i društvo	- Jačanje emocionalno - socijalne stabilnosti i prilagođenosti sa ciljem kvalitetnog ličnog i profesionalnog razvoja	- Traženje novih izvora informacija rad u manjim grupama - Analiza slučajeva
- Upoznaje djelovanje alkohola na ponašanje, organizam i organska oštećenja kod alkoholičara	- Opisuje karakteristične simptome u ponašanju alkoholičara		- Analiza slučajeva i posjeta institucijama
- Objašnjava načine liječenja toksikomanije (medikamentima i psihoterapijom)	- Vrjednuje značaj poznavanja duševnih i sociopatskih poremećaja za rad		

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
	u ugostiteljstvu i turizmu		
- Upoznaje se sa pojmom mentalne higijene i njenim principima		- Postupaju u skladu sa usvojenim - principima u ličnom životu i na poslu konobara	

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

- B. Kuzmanović, I. Štajnberger, Psihologija za ugostiteljsko-turističko trgovinsku i školu ličnih usluga (III i IV razred), Zavod za udžbenike Srbije, 2006.;
- Stanković, Begović, Alkoholizam;
- Vejnrajt, Alnari, Govor tela.

#### 6. Materijalni uslovi za izvođenje nastave

- Kompjuter sa opremom za video reprodukciju.

#### 7. Obavezni načini provjeravanja i ocjenjivanja znanja učenika

- Provjera znanja vrši se usmenim putem, najmanje jednom u svakom klasifikacionom periodu;
- Zaključna ocjena izvodi se na osnovu svih ocjena dobijenih u klasifikacionom periodu;
- Uspjeh iz nastavnog predmeta se izražava ocjenama: odličan (5), vrlodobar (4), dobar (3), dovoljan (2) i nedovoljan (1);
- Ocjene: odličan, vrlodobar, dobar i dovoljan su pozitivne.

#### 8. Uslovi za napredovanje i završetak predmeta

- Pozitivna ocjena na kraju školske godine.

#### 9. Profil stručne spreme nastavnika i stručnih saradnika

- Diplomirani psiholog.

#### 10. Povezanost predmeta

Znanja	Povezanost sa drugim predmetima	
	Predmet	Znanje
Kontakt sa gostom i emocionalna kontrola	Ugostiteljsko poslovanje	Prijem, pozdrav i smještaj gosta
Osobine kadrova od uticaja na radnu sposobnost	Ugostiteljsko poslovanje	Uslužno osoblje
Komunikacija	Ugostiteljsko poslovanje	Prijem porudžbine
Psihološki principi prodaje	Ugostiteljsko poslovanje	Instrumenti i sredstva prodaje
Motivacija i osobine savremenog ugostiteljskog radnika	Ugostiteljsko poslovanje	Usluživaje gosta na odgovarajući način
Pojam frustracije i konflikta, tipovi i reakcije	Ugostiteljsko poslovanje	Komunikacija sa gostom
Problemi psihologije rada sa osvrtom na rad u ugostiteljstvu i turizmu	Osnove turizma sa ekonomikom i organizacijom rada	Specifičnosti produktivnosti rad u turizmu i ugostiteljstvu

Znanja	Povezanost sa drugim predmetima	
	Predmet	Znanje
Osobine koje utiču na učinak i radnu sposobnost	Osnove turizma sa ekonomikom i organizacijom rada	Faktori koji utiču na poslovni uspjeh
Pojam i podjela motiva	Osnove turizma sa ekonomikom i organizacijom rada	Pojam i vrste motiva
Specifičnosti uslova rada konobara	Higijena	Uloga radnog i životnog prostora na zdravlje
Sposobnosti kadrova koji utiču na rad	Higijena	Bolesti lokomotornog aparata
Pojam toksikomanije, vrste droga, razvoj i liječenje bolesti	Higijena	Bolesti toksikomanije i ovisnost kao društveni fenomen

## 1.2.2. STRANI JEZIK II-FRANCUSKI

1. Ime predmeta: **STRANI JEZIK II-FRANCUSKI**

2. Broj časova po godinama obrazovanja i vrstama nastave

Razred	Vrste nastave			Ukupno
	Teorija	Vježbe	Praktična nastava	
I	72			72
II	72			72
III	66			66
<b>Ukupno</b>	<b>210</b>			<b>210</b>

### 3. Opšti ciljevi nastave

- Razvoj komunikativnih sposobnosti učenika;
- Sticanje pozitivnih vrijednosti i ovladavanje vještinama u kontekstu multikulturalnog i multikonfesionalnog društvenog miljea;
- Stvaranje veće autonomije učenika i tehnike samostalnog učenja;
- Razvoj harmonične ličnosti učenika i svijesti o sopstvenom identitetu kroz građenje humanističkog i tolerantnog odnosa prema društvu i različitim jezicima i kulturama;
- Podsticanje radoznalosti, opšte komunikativne sposobnosti, duhovitosti, tolerantnih oblika ponašanja i kulture dijaloga;
- Sticanje samopouzdanje, samostalnosti i kreativnosti;
- Stvaranje radnih navika, marljivosti, odgovornosti i motivisanosti;
- Usvajanje kulture lijepog ponašanja u školi, porodici i na javnom mjestu, kao i sposobnost slušanja i uvažavanja mišljenja drugog;
- Razvoj ekološke svijesti i ljubavi prema prirodi i životinjama;
- Razvoj humanih odnosa među polovima;
- Razvoj fer pleja i timskog rada;
- Razvijanje pozitivnog odnosa prema prostoru i kulturi stanovanja;
- Razvoj svijesti o značaju frankofonije, multikulturalizma i plurilingvizma;
- Saznajni - znanje činjenica, razumijevanje naučenih činjenica i utvrđivanje odnosa među njima, upotreba naučenog u konkretnim situacijama, upoznavanje druge kulture;
- Socijalni - razvoj komunikacijskih sposobnosti, shvatanje sebe kao dijela društvene cjeline i aktivnog učesnika u društvenim odnosima, spremnost na saradnju i prihvatanje drugih kao ravnopravnih učesnika u društvenoj grupi, razvoj gledišta, prihvatanje druge kulture, formiranje civilizacijskih stavova, razvijanje svijesti o značaju frankofonije, multikulturalizma i plurilingvizma;
- Emotivni - doživljavanje sebe i drugih bez predrasuda, razvoj samopouzdanja i pozitivne predstave o sebi;
- Motivacijski - podsticanje radoznalosti i otvorenosti prema sredini;
- Estetski - senzibilizacija prema lijepom;
- Moralno-etički - usvajanje pozitivnih vrijednosti, oblikovanje vrijednosnih sudova i prihvatanje normi ponašanja.

#### 4. Sadržaji/Standardi znanja predmeta/Operativni ciljevi

Razred: PRVI

Informativni ciljevi i sadržaji učenik	Formativni ciljevi učenik	Socijalizacijski ciljevi učenik	Preporuke za izvođenje nastave
- Upoznaju se sa fonološkim sistemom jezika	- Upoređuje, pronalazi sličnosti i razlike - Formuliše pravila izgovora - Pozdravlja, oslovljava, prima gosta	- Upoznavanje sa stranim sistemom kulture ophođenja	- Grupni rad učenika, frontalni - U parovima
- Nabraja lične zamjenice-nenaglašene i naglašene	- Predstavlja sebe - Predstavlja treću osobu	- Podizanje samopouzdanja i preuzimanje inicijative u komunikaciji na stranom jeziku	- Frontalni, individualni, rad u parovima i grupama uz kombinovano korišćenje aktivnih i tradicionalnih metoda u nastavi.
- Glagol biti(etre); avoir	- Postavlja pitanja o identitetu drugih osoba	- Inicijativnost, sposobnost stvaranja pogodne društvene klime	
- Pokazni pridjevi	- Popunjava formular sa ličnim podacima		
- Glagoli i grupe	- Saopštava više podataka o sebi		
- Neodređeni član	- Imenuje predmete u restoranu	- Preciznost	
- Određeni član	- Imenuje obroke, nazive hrane i pića	- Pozitivna orijentacija prema zanimanju	
- Glagoli voluoir, prendre	- Izražava potrepu-želju	- Komunikativnost	
- Brojevi	- Iskazuje iznos računa - Pita i odgovara koliko je sati - Određuje radno vrijeme - Određuje vrijeme služenja obroka	- Efikasnost	
- Negacija	- Odgovara odrično		
- Prisvojni pridjevi	- Određuje pripadnost	- Podizanje samopouzdanja, samokontrola	
- Partitivni član; pozitivno <u>de</u>	- Nuditi hranu i piće - Naručuje hranu - Prihvata i odbija ponuđeno	- Inicijativnost - Spremnost na pomoć i saradnju	



<b>Informativni ciljevi i sadržaji</b>	<b>Formativni ciljevi</b>	<b>Socijalizacijski ciljevi</b>	<b>Preporuke za izvođenje nastave</b>
<b>učenik</b>	<b>učenik</b>	<b>učenik</b>	
- Komparacija pridjeva	- Iskazuje pritužbu na hranu - Reaguje na pritužbu	- Preciznost - Sposobnost sklapanja kompromisa - Kvalitet ispunjavanja radnih obaveza	
- Bezlični glagol faire	- Opisuje vremenske prilike - Navodi dane u nedjelji, mjeseci i godišnja doba	- Komunikativnost, stvaranje pogodne društvene klime - Komunikativnost	- Frontalni, individualni, rad u parovima i grupama uz kombinovano korišćenje aktivnih i tradicionalnih metoda u nastavi.
- Imperativ, sažeti član	- Pokazuje nekome put, upućuje ga, savjetuje, daje sugestiju u vezi hrane i pića	- Spremnost na pomoć	
- Nazivi hrane i pića	- Nabraja karakteristike francuskog načina ishrane	- Podizanje svijesti i tolerancije prema francuskoj kuhinji	

## Razred: DRUGI

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
- Obnavljanje sadašnjeg vremena nepravilnih glagola	- Opisuje svakodnevne poslove na radnom mjestu	- Razvija svijest o prirodi posla	- Frontalni, individualni, rad u parovima i grupama uz kombinovano korišćenje aktivnih i tradicionalnih metoda u nastavi.
- Upotreba priloga	- Određuje odnose među predmetima u restoranu- saopštava tačno vrijeme, mjesec i godišnje doba		
- Perfekt (sa glagolom <u>avoir</u> )	- Opisuje događaje u prošlosti - Sumirati porudžbine	- Podizanje nivoa razgovorljivosti i duhovitosti	
- Perfekt (sa glagolom <u>etre</u> )	- Razgovara s gostom o sadržajima prethodnog dana		
- Priloška zamjenica <u>y</u>	- Precizno odgovara na postavljano pitanje(gdje)	- Preciznost izražavanja	
- Blisko buduće vrijeme	- Razgovara o planovima vezanim za neposrednu budućnost - Prima telefonsku rezervaciju u restoranu	- Ljubaznost i predusretljivost	
- Lipidni pridjev <u>Quel</u>	- Razgovara u vezi porudžbine	- Uslužnost i spremnost na saradnju	
- Priloška zamjenica <u>en</u>	- Naručuje hranu koristeći priloge za količinu		
- Perfekt povratnih glagola	- Razgovara o zdravlju - Opisuje dnevne aktivnosti - Govori o članovima porodice	- Empatija	
- Imperfekt	- Opisuje okolnosti nekog događaja	- Efikasnost	
- Osnovne zamjenice (rečenice)	- Detaljnije opisuje jelo	- Poslovnost i preciznost pozitivna orijentacija prema zanimanju	
- Mise en relief- isticanje	- Ukazuje gostu na određen sadržaj u hotelu ili u restoranu	- Preuzimanje inicijative i odgovornosti uz pokazivanje	

<b>Informativni ciljevi i sadržaji</b>	<b>Formativni ciljevi</b>	<b>Socijalizacijski ciljevi</b>	<b>Preporuke za izvođenje nastave</b>
<b>učenik</b>	<b>učenik</b>	<b>učenik</b>	
		umjerenosti	
- Indirektni i direktni objekat u rečenici, neupravni govor	- Prenosi gostu poruku od treće osobe	- Spremnost na pružanje usluge, diskretnost	
- Obogaćivanje rječnika	- Predstavlja vinsku kartu	- Ljubaznost i predusretljivost	

Razred: TREĆI

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
- Obnavljanje naziva hrane i pića	- Upoređuje karakteristike francuske i naše nacionalne kuhinje	- Razvijanje tolerancije prema francuskoj kulturi	- Frontalni, individualni, rad u parovima i grupama uz kombinovano korišćenje aktivnih i tradicionalnih metoda u nastavi.
- Poređenje pridjeva-obnavljanje	- Predstavlja svoj zavičaj - Govori o prirodnim ljepotama Crne Gore i kulturnim spomenicima	- Njegovanje osjećaja nacionalne pripadnosti i ljubavi prema domovini	
- Glagolska vremena-obnavljanje	- Piše životopis - Piše molbu za posao	- Napisati životopis- - usmjeravanje na razvoj - Pozitivna identifikacija	
- Futur	- Razgovara o ekološkoj zaštiti sredine	- Ekološka svijest - Razumijevanje odnosa tehnike i prirode - Predusretljivost	
- Conditionel present	- Izražava potrebu-želju - Daje sugestije gostu	- Timski rad	
- Imperativ	- Daje obavještenje i upozorenje - Piše recept - Daje uputstvo za upotrebu (određenog aparata)	- Razvijanje inicijative - Rad na stručnom usavršavanju	
- Pasiv	- Opisuje sastojke i način pripreme određenog jela	- Rad na stručnom usavršavanju	
- Subjonctif	- Iskazuje potrebe-želja	- Empatija, ljubaznost, komunikativnost	
- Obogaćivanje rječnika	- Opisuje tradicionalne svečanosti i karakteristična jela	- Razvijanje tolerancije i boljeg poznavanja francuske civilizacije	

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

- Tagliante Christine, Classe de langue, Evaluation;
- Jacquet Jacqueline, Oral/Ecrit, Lecture/ecriture;
- Genevieve Zarate, Enseigner une culture etrangere;
- Maddalena de Carlo, Interculture;
- Edition CLE International;

- Le point sur la phonetique;
- Les strategies d'apprentissage;
- Enseigner le francais comme langue seconde.

#### 6. Materijalni uslovi za izvođenje nastave

- Elementarni bibliotečki fond (knjige, rječnici, gramatike, metode, stripovi, poster, geografske karte, časopisi, audio i video materijal);
- Grafoskop, kasetofon, CD player, televizor, video rikorder, kompjuter (sa stalnim priključkom na Internet).

#### 7. Obavezni načini provjeravanja i ocjenjivanja znanja učenika

- Provjeravaju se i ocjenjuju: usmeni odgovori, pisanje, govor i pismeni radovi. Usmeno, najmanje jednom u svakom klasifikacionom periodu. Pismena provjera - u svakom klasifikacionom učenici rade po jedan pismeni rad. Zaključna ocjena se izvodi na osnovu svih ocjena datih u klasifikacionom periodu.
- Uspjeh iz nastavnog predmeta se izražava ocjenama: odličan (5), vrlo dobar (4), dobar (3), dovoljan (2) i nedovoljan (1).
- Ocjene: odličan, vrlo dobar, dobar i dovoljan su pozitivne.

#### 8. Uslovi za napredovanje i završetak predmeta

- Pozitivna ocjena na kraju školske godine.

#### 9. Profil stručne spreme nastavnika i stručnih saradnika

- Profesor stranog jezika-francuskog.

#### 10. Povezanost predmeta

Znanja	Povezanost sa drugim predmetima	
	Predmet	Znanja
Stručna terminologija	Tehnologija zanimanja sa praktičnom nastavom	Ugostiteljsko poslovanje
Komunikacija sa gostima	Psihologija	Emocionalna kontrola u odnosu na gosta

### 1.2.2.1 STRANI JEZIK II-ENGLESKI

1. Ime predmeta: **STRANI JEZIK II-ENGLESKI**

2. Broj časova po godinama obrazovanja i vrstama nastave

Razred	Vrste nastave			Ukupno
	Teorija	Vježbe	Praktična nastava	
I	72			72
II	72			72
III	66			66
<b>Ukupno</b>	<b>210</b>			<b>210</b>

### 3. Opšti ciljevi nastave

- Razvoj komunikativnih sposobnosti učenika;
- Ostvarivanje veće autonomije učenika pri učenju;
- Razvoj harmonične ličnosti učenika;
- Razvijanje tolerantnog odnosa prema različitim jezicima i kulturama;
- Podsticanje radoznalosti, duhovitosti i kulture dijaloga;
- Razvijanje samopouzdanja, samostalnosti i kreativnosti;
- Sticanje radnih navika, marljivost, odgovornost i motivisanost;
- Razvijanje kulture lijepog ponašanja;
- Razvoj ekološke svijesti i ljubavi prema životnom okruženju;
- Razvoj fer pleja i timskog rada;
- Stvaranje pozitivnog odnosa prema prostoru i kulturi stanovanja.

4. Sadržaji/Standardi znanja predmeta/Operativni ciljevi  
Razred: PRVI

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
- Fonološki sistem jezika	- Formuliše pravila izgovora; - Oslovljava, pozdravlja i zahvaljuje se gostu.	- Upoznavanje sa stranim sistemom kulture ophođenja.	- Frontalni, individualni, rad u parovima i grupama uz kombinovano korišćenje aktivnih i tradicionalnih metoda u nastavi.
- Lične zamjenice (Personal Pronouns) - Glagol <i>biti</i> (The verb <i>be</i> ; positive, negative, questions) - Prisvojni pridjevi (Possessive Adjectives)	- Predstavlja sebe i drugog; - Daje lične podatke; - Postavlja pitanja o identitetu drugih osoba; - Popunjava formular sa ličnim podacima.	- Stvaranje samopouzdanje prilikom komunikacije na stranom jeziku; - Podsticanje inicijativnosti; - Razvoj pozitivne orijentaciju prema budućem zanimanju.	
- Članovi (Articles: Definite / Indefinite/Zero)	- Imenuje zanimanja restoranskog osoblja; - Navodi nazive stonog posuđa i pribora za jelo; - Imenuje obroke, nazive hrane i pića.	- Sticanje preciznosti i sigurnost u komunikaciji;	
- Množina imenica (Plural of Nouns) - Izraz : „ima“, „nalazi se“, „postoji“ (There is / There are)	- Opisuje restoran; - Navodi djelove restorana.	- Razvoj preciznosti u izražavanju.	Frontalni, individualni, rad u parovima i grupama uz kombinovano korišćenje aktivnih i tradicionalnih metoda u nastavi.
- Pridjevi; - Neodređeni pridjevi (Adjectives; Indefinite Adjectives: <i>some, any</i> )	- Upoznaje gosta sa sadržajem jelovnika i vinske karte; - Daje preporuke gostu u vezi sa izborom jela i pića; - Izražava žaljenje zbog nedostatka određene ponude i iznosi alternativni predlog.	- Razvoj spremnosti za pomoć drugima; - Razvoj predusretljivosti.	
- Brojevi (Numbers: Cardinal/Ordinal)	- Kazuje iznos računa; - Popunjava formular za rezervaciju stola u restoranu; - Daje informacije o	- Razvoj tačnosti u informisanju; - Razvoj komunikativnosti	

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
	radnom vremenu; - Saopštava tačno vrijeme, datum; - Daje informacije o vremenu služenja obroka.		
- Glagol <i>imati</i> ( <i>have got</i> : positive, negative, questions)	- Upoznaje gosta sa izborom jela i pića; - Raspituje se za postojanje određene vrste hrane ili pića; - Izražava žaljenje zbog nedostatka određene vrste hrane ili pića.	- Razvoj odgovornosti za ispunjavanje radnih obaveza i podizanje kvaliteta rada.	
- Zapovjedni način (Imperative)	- Daje instrukcije za pripremu određenog jela ili koktela; - Slijedi uputstva; - Traži i daje uputstva gostu za snalaženje unutar i izvan restorana.	- Izražavanje predusretljivosti, spremnost za saradnju; - Tačnost u informisanju.	
- Sadašnje prosto vrijeme (Present Simple: positive, negative, questions)	- Saopštava više podataka o sebi i drugima; - Opisuje svakodnevne poslove na radnom mjestu; - Pita i odgovara na pitanja u vezi sa svakodnevnim obavezama na radnom mjestu.	- Razvoj samopouzdanja i inicijativnosti u komunikaciji na stranom jeziku;	- Frontalni, individualni, rad u parovima i grupama uz kombinovano korišćenje aktivnih i tradicionalnih metoda u nastavi.
- Upitne riječi (Wh- words)	- Uzima podatke od gosta prilikom rezervacije stola u restoranu; - Postavlja pitanja o vremenu služenja obroka, radnom vremenu.	- Razvoj preciznosti u izražavanju.	
- Zamjenice-objekatske/pokazne - Pronouns - Object/Demonstrati	- Odgovara na molbe gostiju; - Pomaže gostu pri orijentaciji u prostoru	- Razvoj osjećaja za pomoć drugima; - Razvoj preciznosti u izražavanju.	
- Prijedlozi za mjesto	- Opisuje mjesto i	- Razvoj	



Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
(Prepositions of place) - Prijedlozi za vrijeme - (Prepositions of time)	raspored stonog posuđa i pribora za jelo na postavljenom stolu; - Prima telefonsku rezervaciju - (dan/datum/sat)	odgovornosti.	
- Prosto prošlo vrijeme (Past Simple: regular/irregular verbs; positive, negative, questions)	- Opisuje prošle događaje; - Razgovara sa gostom o sadržajima prethodnog dana.	- Razvoj komunikativnosti i kulture ophođenja.	
- Modalni glagoli (Modal Verbs: <i>can, could</i> ) - <i>Would (like)</i>	- Upućuje molbu, zahtjev; - Izražava dozvolu, sposobnost; - Nudi i poručuje jelo i piće;	- Razvoj manira lijepog ponašanja	
- Komparacija pridjeva (Comparison of Adjectives)	- Planira jelovnik; - Upoređuje cijene i kvalitet različitih vrsta hrane i pića; - Pronalazi sličnosti i razlike.	- Razvoj efikasnosti, preciznosti i pozitivne orijentacije prema zanimanju.	
- Sadašnje trajno vrijeme (Present Continuous Tense: positive, negative, questions) - Present Continuous for future	- Informiše o trenutnim zbivanjima u restoranu.  - Govori o ličnim dogovorima, utvrđenim planovima.	- Sticanje preciznosti u informisanju; - Razvoj komunikativnosti.	- Frontalni, individualni, rad u parovima i grupama uz kombinovano korišćenje aktivnih i tradicionalnih metoda u nastavi.

## Razred: DRUGI

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
- Sadašnje prosto vs. sadašnje trajno vrijeme (Present Simple vs. Present Continuous)	- Razlikuje upotrebu i značenje sadašnjih vremena; - Uočava razliku između stanja, uobičajenih radnji i navika i privremenih ili trenutnih radnji; - Upotrebljava u novim situacijama i primjerima.	- Stvaranje preciznosti u izražavanju; - Razvoj spremnosti na toleranciju i razumijevanje;  - Razvijanje svijesti o potrebi za premanentnim usavršavanjem.	- Frontalni, individualni, rad u parovima i grupama uz kombinovano korišćenje aktivnih i tradicionalnih metoda u nastavi.
- Izražavanje budućnosti - Going - to - Future - Future with <i>will</i>	- Razgovara o budućim planovima i namjerama; - Izražava spremnost za pomoć gostima; - Upućuje molbu, zahtjev; - Poručuje jelo ili piće.	- Razvija preciznost izražavanja;  - Razvoj manira lijepog ponašanja; - Razvoj kulture ophođenja.	
- Brojive i nebrojive imenice (Countable/Uncountable Nouns) - Pridjevi za količinu (Quantifiers: <i>much, many, (a)little, (a)few</i> )	- Naručuje i prima porudžbinu za hranu i piće; - Prihvata i odbija ponudeno; - Upoznaje gosta sa sadržajem jelovnika i vinske karte.	- Razvoj odgovornosti prema radnim obavezama; - Razvoj predusretljivosti; - Razvoj preciznosti u izražavanju.	
- Prilozi (Adverbs) - Komparacija priloga/pridjeva; komparacija jednakosti, nejednakosti; (Comparison of Adverbs/Adjectives ; Comparison of equality/ inequality) - konstrukcija: <i>too+adjective</i> - <i>not+adjective+ enough</i>	- Upoređuje cijene i kvalitet različitih vrsta hrane i pića;  - Planira jelovnik;  - Iznosi pritužbu na porudžbinu.	- Razvoj efikasnosti, preciznosti i pozitivne orijentacije prema zanimanju; - Razvoj samopouzdanja; - Razvoj kritičkog odnosa prema radu.	
- Zamjenice (Pronouns: Possessive, Indefinite)	- Utvrđuje pripadnost; - Upotrebljava pri obraćanju gostu.		
- Predlozi za	- Traži i daje	- Razvoj spremnosti	

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
kretanje (Prepositions of movement)	uputstva gostu za snalaženje u i izvan restorana.	za pružanje pomoći drugima.	korišćenje aktivnih i tradicionalnih metoda u nastavi.
- Modalni glagoli (Modal Verbs): - <i>have to, must, shall, should</i> - <i>may, might, could, can't</i>	- Govori o obavezama na radnom mjestu; - Dočekuje goste i nudi im pomoć; - Daje predloge i savjete; - Traži i daje dozvolu; - Iznosi pretpostavke, logične zaključke.	- Razvoj predusretljivosti, spremnosti na saradnju;  - Razvoj pozitivne orijentacije prema zanimanju.	
- Uslovne rečenice (Conditional Clauses: First Conditional)	- Daje preporuke i predloge gostima u vezi sa izborom jela.		
- Sadašnji perfekat (Present Perfect: positive, negative, questions)	- Govori o događajima iz bliske prošlosti; - Razgovara sa gostima o događajima tekućeg dana; - Govori o obavljenim dnevnim poslovima na radnom mjestu.	- Razvoj sigurnosti u komunikaciji; - Podsticanje ljubaznosti i predusretljivosti; - Razvoj efikasnosti; - Podsticaj produktivnosti.	
- Pasiv (The Passive: Present Simple)	- Opisuje sastojke i način pripreme određenog jela.	- Sticanje tačnosti u informisanju.	
- Pridjevi (Adjectives ending in <i>-ed</i> )	- Detaljnije opisuje jelo.		
- Računske operacije (Calculating Figures)	- Pojašnjava račun na zahtjev gosta; - Preračunava iznos računa u drugu valutu.	- Razvoj svijesti o značaju kvaliteta rada; - Razvoj odgovornosti.	

Razred: TREĆI

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
- Prosto prošlo vrijeme vs. sadašnji perfekat - (Past Simple vs. Present Perfect)	- Razgovara o prošlim događajima; - Govori o iskustvu.	- Razvoj komunikativnosti i predusretljivost.	- Frontalni, individualni, rad u parovima i grupama uz kombinovano korišćenje aktivnih i tradicionalnih metoda u nastavi.
- Prošlo trajno vrijeme (Past Continuous) Past Simple vs. Past Continuous	- Prepričava prošle događaje;	- Razvoj preciznosti izražavanja i komuniciranja.	
- Izražavanje budućnosti-ponavljanje (Future Reference: Present Continuous, Going-to-Future, will)	- Izražava iznenadnu odluku, namjeru, predviđanje; - Razgovara o ugovorenim planovima, programu putovanja, redu vožnje.	- Razvoj samopouzdanje i inicijativnosti u komunikaciji na stranom jeziku.	
- Modalni glagoli-ponavljanje (Modal Verbs-revision)	- Dočekuje goste; - Uzima porudžbinu; - Daje predloge i savjete; - Upućuje učtve molbe i zahtjeve.	- Razvoj kulture ophođenja, predusretljivosti i ljubaznosti.	
- Upitna fraza “ <i>zar ne</i> ”(Question Tags)	- Traži saglasnost; - Preispituje tačnost iskaza.	- Razvoj komunikativnosti; - Njegovanje kulture dijaloga.	
- Indirektna pitanja (Indirect Questions/Polite Requests for Information)	- Traži informacije na učtiv način.	- Razvoj manira lijepog ponašanja.	
- Relativne rečenice (Relative Clauses: defining)	- Bliže određuje stvari, lica i mjesta o kojima govori. - Objašnjava značenje riječi koje gost ne razumije.		
- Gerund i infinitiv - (Verbs followed by -ing form or infinitive: expressing likes/dislikes/ preferences)	- Izražava dopadanje/nedopadanje; - Iskazuje preferencije	- Razvoj preciznosti izražavanja; - Podsticanje inicijativnosti.	
- Glagolska vremena - Ponaavljanje	- Piše radnu biografiju;	- Razvoj tačnosti, preciznosti i	

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
- (Revision of Tenses)	- Piše molbu za posao; - Učestvuje u intervjuu za posao; - Predstavlja svoj zavičaj;	efikasnost prilikom pismenog izražavanja; - Razvoj osjećaja nacionalne pripadnosti i ljubavi prema domovini.	parovima i grupama uz kombinovano korišćenje aktivnih i tradicionalnih metoda u nastavi.

### 5. Okvirni spisak literature i drugih izvora

- Anne Baude, Montserrat Iglesias, Anna Inesta: *Ready to Order*, Longman, 2002;
- Rod Revell & Trish Stott: *Highly Recommended - English for the Hotel and Catering Industry*, Oxford University Press, 1997;
- Raymond Murphy: *English Grammar in Use* (elementary and intermediate), Cambridge University Press, 2002;
- Michael Vince: *Elementary Language Practice*, Macmillan Heinemann, 1998;
- Michael Vince: *Intermediate Language Practice*, Macmillan Heinemann, 1998;
- Stuart Redman: *English Vocabulary in Use* (pre-intermediate/intermediate), Cambridge U. P. 2002;
- Tricia Hedge & Norman Whitney: *Power, Pedagogy and Practice*, Oxford U. P., 2003;
- Pauline Rea-Dickins & Kevine Germaine: *Evaluation*, Oxford U. P., 2003;
- Diane Larsen-Freeman: *Teaching techniques in English as a Second Language*, Oxford U. P., 2003;
- Jeremy Harmer: *How to teach English*, Longman, 1998;
- Council of Europe: *Common European Framework of Reference for Languages: Learning, teaching, assessment*, Cambridge University Press, 2003.

### 6. Materijalni uslovi za izvođenje nastave

- Kabinet stranog jezika sa audio i video opremom;
- Kasete, CD i video kasete;
- Knjige, rječnici, gramatike, stripovi, poster, geografske karte, časopisi.

### 7. Obavezni način provjeravanja i ocjenjivanja znanja učenika

- Provjeravaju se i ocjenjuju: usmeni odgovori, pisanje, govor i pismeni radovi. Usmeno, najmanje jednom u svakom klasifikacionom periodu. Pismena provjera - u svakom klasifikacionom učenici rade po jedan pismeni rad. Zaključna ocjena se izvodi na osnovu svih ocjena datih u klasifikacionom periodu.
- Uspjeh iz nastavnog predmeta se izražava ocjenama: odličan (5), vrlo dobar (4), dobar (3), dovoljan (2) i nedovoljan (1)
- Ocjene: odličan, vrlo dobar, dobar i dovoljan su pozitivne.

### 8. Uslovi za napredovanje i završetak predmeta

- Pozitivna ocjena na kraju školske godine.

### 9. Profil stručne spreme nastavnika i stručnih saradnika

- Profesor engleskog jezika i književnosti.

## 10. Povezanost predmeta

Znanja	Povezanost sa drugim predmetima	
	Predmet	Znanja
Stručna terminologija	Tehnologija zanimanja sa praktičnom nastavom	Ugostiteljsko poslovanje
Komunikacija sa gostima	Psihologija	Emocionalna kontrola u odnosu na gosta

### 1.2.2.2. STRANI JEZIK II-ITALIJANSKI

1. Ime predmeta: STRANI JEZIK II-ITALIJANSKI

2. Broj časova po godinama obrazovanja i vrstama nastave

Razred	Vrste nastave			Ukupno
	Teorija	Vježbe	Praktična nastava	
I	72			72
II	72			72
III	66			66
<b>Ukupno</b>	<b>210</b>			<b>210</b>

### 3. Opšti ciljevi nastave

- Razvoj komunikativnih sposobnosti učenika;
- Ostvarivanje veće autonomije učenika pri učenju;
- Razvoj harmonične ličnosti učenika;
- Razvijanje tolerantnog odnosa prema različitim jezicima i kulturama;
- Podsticanje radoznalosti, duhovitosti i kulture dijaloga;
- Razvijanje samopouzdanja, samostalnosti i kreativnosti;
- Sticanje radnih navika, marljivost, odgovornost i motivisanost;
- Razvijanje kulture lijepog ponašanja;
- Razvoj ekološke svijesti i ljubavi prema životnom okruženju;
- Razvoj fer pleja i timskog rada;
- Stvaranje pozitivnog odnosa prema prostoru i kulturi stanovanja.

#### 4. Sadržaji/Standardi znanja predmeta/Operativni ciljevi

Razred: PRVI

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
- Upoznavanje sa fonološkim sistemom jezika	- Upoređuje, pronalazi sličnosti i razlike, - Formuliše pravila izgovora - Pozdravlja, oslovljava, prima gosta	- Upoznavanje sa stranim sistemom kulture ophođenja	- Frontalni, individualni, rad u parovima i grupama uz kombinovano korišćenje aktivnih i tradicionalnih metoda u nastavi.
- Lične zamjenice, Prezent glagola essere (biti)	- Predstavlja sebe - Predstavlja treću osobu	- Uspostavljanje komunikacije na stranom jeziku	
- Glagol essere i pridjevi koji označavaju nacionalnu pripadnost i identitet	- Postavlja pitanja o identitetu drugih osoba	- Podsticanje inicijativnosti, sposobnosti stvaranja pogodne društvene klime	
- Pokazni pridjevi	- Popunjava formular sa ličnim podacima		
- Glagoli i grupe glagola	- Saopštava više podataka o sebi		
- Neodređeni član	- Imenuje predmete u restoranu	- Povećanje preciznosti u izražavanju	
- Određeni član	- Imenuje obroke, nazive hrane i pića	- Pozitivna orijentacija prema zanimanju	
- Glagoli volere, potere, prendere, preferire	- Izražava potrepu-želju	- Razvoj komunikativnosti	
- Brojevi	- Iskazuje iznos računa - Pita i odgovara koliko je sati - Određuje radno vrijeme - Određuje vrijeme služenja obroka	- Razvoj efikasnosti	
- Negacija	- Odgovara odrično	- Razvoj kritičkog osvrta prema radu	
- Prisvojni pridjevi	- Određuje pripadnost	- Podizanje samopouzdanja	- Frontalni, individualni, rad u parovima i grupama uz kombinovano korišćenje aktivnih i tradicionalnih
- Množina imenica, partitivni član di	- Nudi hranu i piće - Naručuje hranu i odbija ponuđeno	- Razvoj inicijativnosti - Razvoj spremnosti	



Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
		na pomoć i saradnju	metoda u nastavi.
- Komparacija pridjeva	- Iskazuje pritužbu na hranu - Reaguje na pritužbu	- Razvoj spremnosti na kompromis - Razvoj odgovornog odnosa prema radu i kvalitetu	
- Bezlični glagoli	- Opisuje vremenske prilike - Navodi dane u nedjelji, mjesece i godišnja doba	- Razvoj komunikativnosti - Razvoj komunikativnosti	
- Imperativ	- Pokazuje nekome put, upućuje ga, savjetuje, daje sugestiju u vezi hrane i pića	- Razvoj osjećanja i spremnosti na pomoć drugima - Razvoj odgovornosti u radu	
- Nazivi hrane i pića	- Nabraja karakteristike italijanskog načina ishrane	- Podizanje svijesti i tolerancije prema italijanskoj kuhinji	

Razred: DRUGI

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
- Obnavljanje sadašnjeg vremena nepravilnih i pravilnih glagola	- Opisuje svakodnevne poslove na radnom mjestu	- Razvoj svijesti o prirodi posla	- Frontalni, individualni, rad u parovima i grupama uz kombinovano korišćenje aktivnih i tradicionalnih metoda u nastavi.
- Upotreba priloga i predloga	- Određuje odnose među predmetima u restoranu- saopštava tačno vrijeme, mjesec i godišnje doba		
- Perfekt (sa glagolom <u>avere</u> )	- Opisuje događaje u prošlosti - Sumirati porudžbine	- Podizanje nivoa razgovorljivosti i duhovitosti	
- Perfekt (sa glagolom <u>essere</u> )	- Razgovara s gostom o sadržajima prethodnog dana		
- Naglašene i nenaglašene zamjenice	- Precizno odgovara na postavljano pitanje( gdje )	- Razvoj preciznosti izražavanja	
- Blisko buduće vrijeme	- Razgovara o planovima vezanim za neposrednu budućnost - Prima telefonsku rezervaciju u restoranu	- Razvoj ljubaznosti i predusretljivosti	
- Pridjevi <u>Quello i bello</u>	- Razgovara u vezi porudžbine	- Razvoj manira lijepog ponašanja	
- Prilozi za količinu, <u>particella ne</u>	- Naručuje hranu koristeći priloge za količinu		
- Perfekt povratnih glagola	- Razgovara o zdravlju - Opisuje dnevne aktivnosti - Govori o članovima porodice		
- Imperfekt	- Opisuje okolnosti nekog događaja, razgovara o uobičajenim radnjama iz prošlosti		
- Relativne zamjenice	- Detaljnije opisuje jelo	- Razvoj poslovnosti i preciznosti - Razvoj pozitivne orijentacije prema zanimanju	- Frontalni, individualni, rad u parovima i grupama uz kombinovano

<b>Informativni ciljevi i sadržaji</b>	<b>Formativni ciljevi</b>	<b>Socijalizacijski ciljevi</b>	<b>Preporuke za izvođenje nastave</b>
<b>učenik</b>	<b>učenik</b>	<b>učenik</b>	
- Pokazni pridjevi	- Ukazuje gostu na određen sadržaj u hotelu ili u restoranu	- Razvoj inicijativnosti i odgovornosti	korišćenje aktivnih i tradicionalnih metoda u nastavi.
- Indirektni i direktni objekat u rečenici, neupravni govor	- Prenosi gostu poruku od treće osobe	- Razvoj spremnosti na pružanje usluga, diskretnost	
- Obogaćivanje rječnika	- Predstavlja vinsku kartu	- Razvoj ljubaznosti i predusretljivosti	

Razred: TREĆI

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
- Obnavljanje naziva hrane i pića	- Upoređuje karakteristike italijanske i naše nacionalne kuhinje	- Razvijanje tolerancije prema italijanskoj kulturi	- Frontalni, individualni, rad u parovima i grupama uz kombinovano korišćenje aktivnih i tradicionalnih metoda u nastavi.
- Pridjevi-obnavljanje	- Predstavlja svoj zavičaj - Govori o prirodnim ljepotama Crne Gore i kulturnim spomenicima	- Njegovanje osjećaja nacionalne pripadnosti i ljubavi prema domovini	
- Glagolska vremena-obnavljanje	- Piše biografiju - Piše molbu za posao	- Usmjeravanje na razvoj - Stvaranje pozitivne identifikacije	
- Futur	- Razgovara o ekološkoj zaštiti sredine	- Razvoj ekološke svijesti	
- Kondicional prezenta	- Izražava potrebu-želju - Daje sugestije gostu	- Razvoj osjećaja za timskim radom	
- Imperativ	- Daje obavještenja i upozorenja	- Podsticanje inicijativnosti - Razvoj svijesti o potrebi i značaju sveživotnog učenja	
- Pasiv	- Opisuje sastojke i način pripreme određenog jela	- Podsticanje kontinuiranog usavršavanja	
- Konjektiv	- Iskazuje potrebe-želja	- Razvoj empatije, ljubaznosti, komunikativnosti	
- Obogaćivanje rječnika	- Opisuje tradicionalne svečanosti i karakteristična jela Crne Gore - Poznaje tradicionalne svečanosti i karakteristična jela Italije	- Razvijanje tolerancije i boljeg poznavanja italijanske civilizacije i bolje poznavanje crnogorske kulture i tradicije	

## 5. Okvirni spisak literature i drugih izvora

- Autentični dokumenti- prospekti turističkih mjesta, tekstovi iz štampe i sa interneta;
- Luciana Ziglio i Giovanna Rizzo, Espresso 1, Alma Edizioni 2001;
- Maria Bali e Giovanna Rizzo, Espresso 2, Alma Edizioni 2003;
- Sergij Šlenc, Italijanski u restoranu, Kolarčev Narodni Univerzitet, Beograd 1969;
- Saša Moderc, Gramatika italijanskog jezika, Udruženje nastavnika italijanskog jezika, Beograd 2004;
- Ivan Klajn, Riječnik Italijansko srpski i Srpsko- italijanski, Nolit Beograd 1996.

## 6. Materijalni uslovi za izvođenje nastave

- Kabinet stranog jezika sa audio i video opremom;
- Kasete, CD i video kasete;
- Knjige, rječnici, gramatike, stripovi, poster, geografske karte, časopisi.

## 7. Obavezni način provjeravanja i ocjenjivanja znanja učenika

- Provjeravaju se i ocjenjuju: usmeni odgovori, pisanje, govor i pismeni radovi. Usmeno, najmanje jednom u svakom klasifikacionom periodu. Pismena provjera - u svakom klasifikacionom učenicima rade po jedan pismeni rad. Zaključna ocjena se izvodi na osnovu svih ocjena datih u klasifikacionom periodu.
- Uspjeh iz nastavnog predmeta se izražava ocjenama: odličan (5), vrlo dobar (4), dobar (3), dovoljan (2) i nedovoljan (1).
- Ocjene: odličan, vrlo dobar, dobar i dovoljan su pozitivne.

## 8. Uslovi za napredovanje i završetak predmeta

- Pozitivna ocjena na kraju školske godine.

## 9. Profil stručne spreme nastavnika i stručnih saradnika

- Profesor italijanskog jezika i književnosti.

## 10. Povezanost predmeta

Znanja	Povezanost sa drugim predmetima	
	Predmet	Znanja
Srtačna terminologija	Tehnologija zanimanja sa praktičnom nastavom	Ugostiteljsko poslovanje
Komunikacija sa gostima	Psihologija	Emocionalna kontrola u odnosu na gosta

### 1.2.2.3. STRANI JEZIK II-NJEMAČKI

1. Ime predmeta: STRANI JEZIK II-NJEMAČKI

2. Broj časova po godinama obrazovanja i vrstama nastave

Razred	Vrste nastave			Ukupno
	Teorija	Vježbe	Praktična nastava	
I	72			72
II	72			72
III	66			66
<b>Ukupno</b>	<b>210</b>			<b>210</b>

### 3. Opšti ciljevi nastave

- Razvoj komunikativnih sposobnosti učenika;
- Ostvarivanje veće autonomije učenika pri učenju;
- Razvoj harmonične ličnosti učenika;
- Razvijanje tolerantnog odnosa prema različitim jezicima i kulturama;
- Podsticanje radoznalosti, duhovitosti i kulture dijaloga;
- Razvijanje samopouzdanja, samostalnosti i kreativnosti;
- Sticanje radnih navika, marljivost, odgovornost i motivisanost;
- Razvijanje kulture lijepog ponašanja;
- Razvoj ekološke svijesti i ljubavi prema životnom okruženju;
- Razvoj fer pleja i timskog rada;
- Stvaranje pozitivnog odnosa prema prostoru i kulturi stanovanja.

#### 4. Sadržaj/Standardi znanja predmeta/Operativni ciljevi

Razred: PRVI

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
- Izgovor i pravopis	- Pozdravlja, oslovljava, prima gosta	- Upoznavanje sa stranim sistemom kulture ophođenja	- Frontalni, individualni, rad u parovima i grupama uz kombinovano korišćenje aktivnih i tradicionalnih metoda u nastavi.
- Lične zamjenice; - Glagol SEIN	- Predstavlja sebe i drugog - Daje lične podatke	- Podizanje samopouzdanja i preuzimanje inicijative u komunikaciji na stranom jeziku	
- Prisvojni pridjevi; - Glagol HABEN	- Govori o sebi - Popunjava formular sa ličnim podacima	- Podsticanje inicijativnosti - Razvoj sposobnosti stvaranja pogodne društvene klime	
- Neodređeni i određeni član; - NULL-Artikel; - Imenice (jednina i množina)	- Navodi predmete u restoranu - Navodi obroke, nazive hrane i pića	- Pozitivna orijentacija prema budućem zanimanju	
- Brojevi (osnovni i redni)	- Saopštava iznos računa - Daje informacije o radnom vremenu - Daje informacije o vremenu služenja obroka - Saopštava tačno vrijeme i datum	- Razvijanje preciznosti u izlaganju - Razvoj komunikativnosti	
- Prijedlozi (vrijeme i mjesto); - Pokazne zamjenice	- Pomaže gostu pri orijentaciji u prostoru, mjestu - Pokazuje put, upućuje gosta	- Postizanje tačnosti u informisanju - Razvoj spremnosti na pomoć drugima	
- Imperativ	- Daje instrukcije za pripremu jela i koktela - Daje gostu uputstva za snalaženje unutar i izvan hotela		- Frontalni, individualni, rad u parovima i grupama uz kombinovano korišćenje aktivnih i tradicionalnih metoda u nastavi.
- Present pravilnih i nepravilnih glagola (potvrđan i upitan oblik); - Negacija	- Navodi poslove konobara - Odgovara odrično na postavljeno pitanje	- Upoznavanje sa prirodom posla - Prevažilaženje problema u razumijevanju	
- Upitne riječi	- Uzima podatke od gosta - Postavlja pitanja o vremenu služenja	- Razvoj pouzdanosti i preciznosti	

<b>Informativni ciljevi i sadržaji</b>	<b>Formativni ciljevi</b>	<b>Socijalizacijski ciljevi</b>	<b>Preporuke za izvođenje nastave</b>
<b>učenik</b>	<b>učenik</b>	<b>učenik</b>	
	obroka, radnom vremenu...		
- Modalni glagoli u prezentu; oblik ICH MØCHTE	- Upućuje molbu ili zahtjev - Nudi i poručuje jelo i piće - Izražava spremnost za pomoć gostima	- Razvoj predusretljivosti - Razvoj spremnosti na saradnju	
- Futur	- Govori o jelovniku za taj i naredne dane	- Razvoj snalažljivosti, komunikativnosti	



Razred: DRUGI

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
- Pridjevi, osnovni oblik i poređenje	- Iznosi osnovne karakteristike jelovnika - Upoređuje cijene i kvalitet raznih vrsta hrane i pića	- Podizanje kvaliteta, ispunjavanja radnih obaveza	- Frontalni, individualni, rad u parovima i grupama uz kombinovano korišćenje aktivnih i tradicionalnih metoda u nastavi.
- Modalni glagoli u imperfektu	- Govori o radnim obavezama - Daje prijedloge i savjete gostima - Uzima porudžbinu	- Povećanje nivoa uslužnosti, spremnost na saradnju	
- Imperfekt (pravilni i nepravilni glagoli)	- Razgovara sa gostom o sadržajima prethodnog dana	- Razvoj sposobnosti stvaranja pozitivne društvene klime	
- Perfekt (pomoćni glagol HABEN)	- Govori o obavljenim poslovima na radnom mjestu	- Podsticanje samopouzdanja i motivisanosti	
- Perfekt (pomoćni glagol SEIN)	- Razgovara sa gostima o putovanjima	- Povećanje razgovorljivosti i duhovitosti	
- Povratni glagoli	- Razgovara sa gostima o zdravlju	- Razvoj spremnosti na saradnju i pružanje pomoći	- Frontalni, individualni, rad u parovima i grupama uz kombinovano korišćenje aktivnih i tradicionalnih metoda u nastavi.
- Zamjenica ES (bezlični subjekat)	- Saopštava koliko je sati - Odgovara na pitanja o vremenskim uslovima	- Razvoj komunikativnosti	
- Prijedlozi (kretanje)	- Daje gostu uputstva za snalaženje u i izvan restorana	- Razvoj retoričkih sposobnosti	
- Prilozi (osnovni oblik i poređenje)	- Upoređuje restorane i predmete u njima	- Razvijanje svijesti o važnosti kvalitetnog predstavljanja ugostiteljske ponude	

Razred: TREĆI

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
- Poređenje pridjeva i priloga, konstrukcija sa ZU	- Iznosi pritužbe na hranu	- Razvijanje empatije	- Frontalni, individualni, rad u parovima i grupama uz kombinovano korišćenje aktivnih i tradicionalnih metoda u nastavi.
- Zavisna rečenica, DASS rečenica	- Ukazuje gostu na određene sadržaje u hotelu ili restoranu	- Preuzimanje umjerene inicijative	
- Vremenske rečenice (ALS, WENN); - Relativne rečenica	- Prepričava događaj sa izleta - Vršiti bliže određivnje stvari, lica i mjesta o kojima se govori	- Razvoj pozitivng odnosa prema zavičaju - Razvoj preciznosti u izražavanju	
- Kondicional prezenta	- Daje prijedloge i savjete za izbor jela i pića	- Razvoj manira lijepog ponašanja	
- Prezent pasiva	- Opisuje sastojke i način pripreme određenog jela	- Razvoj svijesti o značaju cjeloživotnog obrazovanja	
- Glagoli sa dopunom (jednostavne strukture)	- Razgovora o uticaju turizma na okolinu	- Razvoj pozitivne identifikacije sa zanimanjem	
- Modalni glagoli (ponavljanje)	- Dočekuje gosta - Uzima porudžbinu - Daje prijedloge i savjete gostima - Upućuje molbu i prijedlog	- Podizanje nivoa poslovnosti, pozitivna orijentacija prema zanimanju	- Frontalni, individualni, rad u parovima i grupama uz kombinovano korišćenje aktivnih i tradicionalnih metoda u nastavi.
- Glagolska vremena (ponavljanje)	- Piše radnu biografiju - Piše molbu za posao - Predstavlja svoj zavičaj - Govori o kulturnim spomenicima i prirodnim ljepotama Crne Gore	- Razvijanje pozitivne identifikacije - Njegovanje osjećaja pripadnosti i ljubavi prema domovini	

## 5. Okvirni spisak literature i drugih izvora

- Moment mal! - Lehrbuch 1 von Martin Muller, Paul Rusch, Theo Scherling, Reiner Schmidt, Lukas Wertenschlag, Heinz Wilms in Zusammenarbeit mit Christiane Lemcke, 1996 Langenscheidt KG, Berlin und Munchen;
- Moment mal! - Arbeitsbuch 1 - in Zusammenarbeit mit Cornelia Gick, 1996 Langenscheidt KG, Berlin und Munchen;
- Moment mal! - Lehrbuch 2 - in Zusammenarbeit mit Heinrich Graffmann, 1997 Langenscheidt KG, Berlin und Munchen;
- Moment mal! - Arbeitsbuch 2 - in Zusammenarbeit mit Eva Fontana, Heinrich Graffmann, Paul Rusch, Martin Turnherr, Edelgard Weiler, 1997 Langenscheidt KG, Berlin und Munchen;
- Johannes Diekhans, Othmar H-fling: Grammatik, 1996 Ferdinand Sch-ningh - Paderborn;
- Mosaik, Regionale Deutschlehrerzeitschrift, 2003, DVR und Goethe - Institut, Bukarest;
- Prospekti turističkih mjesta, tekstovi iz štampe i sa interneta;
- Ivanka Maksimović, Mirjana Ostojić-hripač, Njemački jezik, Zavod za izdavanje udžbenika, Novi Sad, 1990;
- Paola Barberis, Elena Bruno, Deutsch im Hotel - Gespräche führen, Max Huber Verlag, 2000;
- Paola Barberis, Elena Bruno, Deutsch im Hotel - korrespondenzy, Max Huber Verlag, 2001;
- Adelheid Höffgen, Deutsch lernen für den Beruf, Max Huber Verlag;
- Franz Eppert, Deutsch in Küche + Restaurant, Max Huber Verlag.

## 6. Materijalni uslovi za izvođenje nastave

- Kabinet stranog jezika sa fono i video opremom;
- Kasete, CD, video kasete;
- Bibliotečki fond (knjige, rječnici, gramatike, stripovi, poster, geografske karte, časopisi);

## 7. Obavezni načini provjeravanja i ocjenjivanja znanja učenika

- Provjeravaju se i ocjenjuju: usmeni odgovori, pisanje, govor i pismeni radovi. Usmeno, najmanje jednom u svakom klasifikacionom periodu. Pismena provjera - u svakom klasifikacionom učenici rade po jedan pismeni rad. Zaključna ocjena se izvodi na osnovu svih ocjena datih u klasifikacionom periodu.
- Uspjeh iz nastavnog predmeta se izražava ocjenama: odličan (5), vrlodobar (4), dobar (3), dovoljan (2) i nedovoljan (1).
- Ocjene: odličan, vrlodobar, dobar i dovoljan su pozitivne.

## 8. Uslovi za napredovanje i završetak predmeta

- Pozitivna ocjena na kraju školske godine.

## 9. Profil stručne spreme nastavnika i stručnih saradnika

- Profesor njemačkog jezika i književnosti.

## 10. Povezanost predmeta

Znanje	Povezanost sa drugim predmetima	
	Predmet	Znanje
Stručna terminologija	Tehologija zanimanja sa praktičnom nastavom	Ugostiteljsko poslovanje
Komunikacija sa gostima	Psihologija	Emocionalna kontrola u odnosu na gosta

#### 1.2.2.4. STRANI JEZIK II-RUSKI

1. Ime predmeta: STRANI JEZIK II-RUSKI

2. Broj časova po godinama obrazovanja i vrstama nastave

Razred	Vrste nastave			Ukupno
	Teorija	Vježbe	Praktična nastava	
I	72			72
II	72			72
III	66			66
<b>Ukupno</b>	<b>210</b>			<b>210</b>

#### 3. Opšti ciljevi nastave

- Razvoj komunikativnih sposobnosti učenika;
- Ostvarivanje veće autonomije učenika pri učenju;
- Razvoj harmonične ličnosti učenika;
- Razvijanje tolerantnog odnosa prema različitim jezicima i kulturama;
- Podsticanje radoznalosti, duhovitosti i kulture dijaloga;
- Razvijanje samopouzdanja, samostalnosti i kreativnosti;
- Sticanje radnih navika, marljivost, odgovornost i motivisanost;
- Razvijanje kulture lijepog ponašanja;
- Razvoj ekološke svijesti i ljubavi prema životnom okruženju;
- Razvoj fer pleja i timskog rada;
- Stvaranje pozitivnog odnosa prema prostoru i kulturi stanovanja.

**4. Sadržaji/Standardi znanja predmeta/Operativni ciljevi**  
Razred: PRVI

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Fonetska struktura jezika (samoglasnici - suglasnici)</li> <li>- Pravila izgovora (tvrdi i meki suglasnici)</li> <li>- Pisanje samoglasnika iza, uvijek tvrdih (ж, ш, ц) и uvijek mekih (ч,щ) suglasnika</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Formuliše pravila izgovora</li> <li>- Oslovljava, pozdravlja i zahvaljuje gostu</li> <li>- Uočava sličnosti i razlike sa našim jezikom,</li> <li>- Usvaja pravila izgovora i pisanja,</li> <li>- Usvaja data pravila i primjenjuje ih u pisanju samoglasnika iza uvijek tvrdih i uvijek mekih suglasnika</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Razvijenje sposobnosti komunikacije na stranom jeziku</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Frontalni, individualni, rad u parovima i grupama uz kombinovano korišćenje aktivnih i tradicionalnih metoda u nastavi.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Padeži-imenice:</li> <li>- Rod imenica (muški, ženski, srednji), broj imenica</li> <li>- - Nepromenljive imenice (stranog porijekla, метрo, кино, бюрo, кафе, кофе...)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Imenuje pojmove iz okruženja, osoblje, mobilijar, nazive jela i pića</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pozitivna orijentacija prema zanimanju</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Zamjenice:</li> <li>- Značenje zamjenica - podjela; promjena zamjenica</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Predstavlja sebe, sagovornika i treće lice i daje lične podatke</li> <li>- Postavlja pitanja o identitetu drugih soba</li> <li>- Popunjava formular sa ličnim podacima</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Preciznost, razvijanje kulture obraćanja</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pridjevi</li> <li>- Podjela pridjeva, duži i kraći pridjevski oblik (upotreba)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Daje opis sebe, svoga posla i ambijenta u kojem radi</li> </ul>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Promjena pridjeva - (tvrda i meka)</li> <li>- Stepni poređenja pridjeva</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Opisuje ambijent radnog prostora</li> <li>- Daje karakteristikejela i pića</li> <li>- Opisuje inebtar u restoranu</li> <li>- Izražava žaljenje</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Izražavanje preciznosti u komunikaciji sa gostima</li> </ul>	

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
	zbog nedostatka određene ponude i iznosi druge predloge		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Brojevi:</li> <li>- Podjela brojeva</li> <li>- Pravilno pisanje i promjena osnovnih brojeva</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Daje informacije u vezi sa radnim vremenom, vremenom služenja obroka i dr.</li> <li>- Saopštava cijenu narudžbe</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Razvoj samopouzdanja-preciznosti</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Frontalni, individualni, rad u parovima i grupama uz kombinovano korišćenje aktivnih i tradicionalnih metoda u nastavi.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Glagoli:</li> <li>- Značenje glagola: prelazni, neprelazni, povratni</li> <li>- Vid glagola</li> <li>- Oblici glagola - infinitiv -</li> <li>- Glagolska vremena (sadašnje, prošlo i buduće); (prosto i složeno) - tri načina</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Predlaže gostima pri izboru jela i pića</li> <li>- Daje informacije o aktivnostima u toku boravka</li> <li>- Govori o planovima aktivnosti</li> <li>- Saopštava više podataka o sebi i drugima</li> <li>- Opisuje svakodnevne poslove na radnom mjestu</li> <li>- Postavlja pitanja i odgovara na pitanja o radnom mjestu</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pozitivna orijentacija prema zanimanju</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Nepromenljive vrste riječi (nazivi, značenje)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Precizno se izražava pri saopštavanju vremena, mjesta, načina odvijanja aktivnosti</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Razvoj pouzdanosti</li> <li>- preciznosti, sposobnosti potpunog iskazivanja</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Imenice i pridjevi</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Imenuje zanimanja osoblja, vrste jela i pića; imenuje inventar u ambijentu gdje radi</li> <li>- Planira jelovnik</li> <li>- Upoređuje cijene i kvalitet hrane i pića pronalazeći sličnosti i razlike</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Razvoj predusretljivosti, spremnosti na pomoć, tačnosti u informisanju</li> </ul>	

Razred: DRUGI

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
- Obnavlja fonetske strukture jezika, pravila izgovora i pisanja	- Primjenjuje pravila govora i pisanja	- Podizanje nivoa efikasnosti posla, usavršavanje preciznosti u izražavanju	- Frontalni, individualni, rad u parovima i grupama uz kombinovano korišćenje aktivnih i tradicionalnih metoda u nastavi.
- Imenice muškog roda na suglasnik (tvrda i meka promjena)	- Imenuje pojmove iz okruženja	- Podizanje kvaliteta rada i nivoa komunikacije	
- Imenice srednjeg roda na - O, E - Imenice srednjeg roda na - МЯ i imenica ДИТЬЯ	- Uočava karakteristike promjene imenica srednjeg roda - pravilna upotreba imenica - Koristi se imenicama, koje su izuzetak, u konatktu sa gostima	- Razvoj sposobnosti prevazilaženja problema u sporazumijevanju - Razvoj samopouzdanja i preciznosti	
- Imenice ženskog roda - Tvrda i meka promjena	- Uočava, razlikuje, pravilno upotrebljava imenice ženskog roda pri označavanju lica i predmeta u restoranu	- Podizanje nivoa tačnosti i preciznosti izražavanja - Razvoj prilagodljivosti	
- Obnavljanje zamjenica - Neodređene zamjenice neko, nešto, bilo - ko i dr... - Prisvojne zamjenice - Pokazne zamjenice (Taj, ta, to, ti) - Upitno - odnosne zamjenice	- Prepoznaje i može da klasifikuje zamjenice po značenju, - Pravilno ih upotrebljava - Izrazava pripadnost i pokazuje lica ili predmete - Odgovara na pitanja gostiju koristeći zamjenice	- Povećanje preciznosti u kulturi ophođenja sa gostom	
- Obnavljanje pridjeva - Stepeni poređenja pridjeva: komparativ (prost i složen); superlativ (prost i složen)	- Vršiti upoređivanje jela i pića po izgledu i kvalitetu - Priča afirmativno o poslu i okruženju	- Razvoj tačnosti i preciznosti u informisanju - Prevazilaženje problema u razumijevanju	
- Promjena ruskih prezimena na ov; - ev; - in;	- Pravilno oslovljava gosta	- Razvijanje kulture ophođenja - Povećanje	

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
		ljubaznosti	grupama uz kombinovano korišćenje aktivnih i tradicionalnih metoda u nastavi.
- Brojevi - Redni brojevi - Zbirni brojevi - Razlomci	- Ispisuje račun - Saopštava cijenu	- Razvoj tačnosti, operativnosti, preciznosti	
- Glagolski prilozi (sadašnjeg i prošlog vremena) - Glagolski pridjevi (radni i trpni)	- Komentariše aktuelne aktivnost i plan rada za naredni period		
- Glagoli kretanja (15 parova)	- Praktična primjena prilikom dočeka, usluživanja i ispraćaja gosta - Daje informacije o kulturno zabavnim sadržajima u mjestu boravka, vremenu održavanja.	- Povećanje samopouzdanja, preciznosti, predusretljivosti	
- Nepravilni glagoli: jesti, dati, htjeti - Glagol putovati (upoređenje oblika)	- Koristi se nepravilnim glagolima u komunikaciji sa gostom u zavisnosti od situacije	- Razvoj kulture ophođenja; tačnosti u informisanju, preciznosti u komunikaciji	
- Nepromjenljive vrste riječi - Predlozi (predlozi sa jednim, dva i tri padeža)	- Iskazuje situaciju, daje savjete, udovoljava željama gostiju...	- Razvoj osjećaja za timski rad i pružanje pomoći drugima	
- Riječi i izrazi - Nova leksika - Fraze i izrazi	- Obraća se gostima, pozdravlja goste, zahvaljuje se gostima, izvinjava se, čestita, izražava želje, nazdravlja	- Razvoj spremnosti za pružanje pomoći, davanje savijeta i preporuka - Razvoj navika i manira lijepog ponašanja	



Razred: TREĆI

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Obnavljanje imenica</li> <li>- Izuzetci: genitiv jednine, genitiv množine bez nastavka</li> <li>- Množina imenica na - in -</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pravilno konstruiše rečenica uz upotrebu imenica svih rodova u datim padežima u jednini i množini pri komunikaciji sa gostom i saradnicima</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Razvoj inicijativnosti, temeljnosti</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Frontalni, individualni, rad u parovima i grupama uz kombinovano korišćenje aktivnih i tradicionalnih metoda u nastavi.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Imenice koje označavaju djecu i mladunčad (онок; ёнок) -množina</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Raspituje se kod gosta o potrebama djece</li> <li>- Pomaže gostu pri izboru jela od različitih vrsta mesa</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Razvoj sposobnosti prilagođavanja situaciji, samopouzdanja</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Nominativ množine imenica (на - а; - я; - ња;)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Doček gosta, davanje savjeta i preporuka gostu pri izboru jela i pića</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Razvoj tačnosti i preciznosti u komunikaciji</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Imenice srednjeg roda на мя (- я)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pravilno koristi imenica srednjeg roda (9 imenica) на мя pri uzimanju podataka, sačinjavanju računa</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Povećanje efikasnosti pri komunikaciji, podizanje komunikativnosti na viši nivo</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Imenice ženskog roda majka, kći</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Obrača se pojedinim članovima porodice pri usluživanju</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Razvoj sposobnosti prilagođavanja situaciji, samopouzdanja</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Prošlo vrijeme glagola на - ти, чь</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kometariše aktivnosti iz prethodnog dana</li> <li>- Predstavlja svoj zavičaj</li> <li>- Govori o kulturnim spomenicima i prirodnim ljepotama Crne Gore</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Razvoj spremnosti davanja preporuka, uvažavanje potreba</li> <li>- Podsticanje temeljnosti i preciznosti u radu</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Brojevi:</li> <li>- Četiri računске radnje</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pojašnjava gostu stavke iz računa</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Podizanje samopouzdanja, preciznosti pri obavljanju posla</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sintaksa:</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Vršil pravilnu</li> </ul>		

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Rečenica, članovi rečenice:</li> <li>- Subjekat,</li> <li>- Predikat,</li> <li>- Objekat,</li> <li>- Atribut,</li> <li>- Apozicija.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>konstrukciju rečenica u zavisnosti od situacije (preporuke, savjete, sadržaje aktivnosti...)</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>individualni, rad u parovima i grupama uz kombinovano korišćenje aktivnih i tradicionalnih metoda u nastavi.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Frazeologija</li> <li>- Fraze i izrazi lijepog obraćanja gostima, ljubaznost želje, potrebe, opis jela nacionalne kuhinje</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Obogaćivanje vokabulara; tačna upotreba izraza u situacijama koje se dešavaju u radnom ambijentu</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pozitivna identifikacija sa radnim mjestom, kultura obraćanja</li> </ul>	

### 5. Okvirni spisak literature i drugih izvora

- V. Tekučev, Metodika ruskog jezika za srednje škole, Moskva "Prosveta", 1980.;
- Dr. Vera Nikolić, Metodika nastave ruskog jezika, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva Srbije, Beograd, 1979.;
- R. F. Poljanac, Gramatika ruskog jezika, "Školska knjiga", Zagreb, 1973.;
- Vera Nikolić, Fonetika i Morfologija ruskog jezika, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva Srbije, Beograd, 1969.;
- T.F. Efremova, V.G. Kostomarov, Rječnik gramatičkih poteškoća ruskog jezika, "Ruski jezik", Moskva, 1993.;
- N. Gvozdjev, Savremeni ruski književni jezik, Prosveta, Moskva, 1973.;
- Dr. Radmilo Marojević, Gramatika ruskog jezika, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Beograd i Novi Sad, 1989.;

### 6. Materijalni uslovi za izvođenje nastave

- Kabinet stranog jezika sa fono i video opremom;
- Kasete, CD, video kasete;
- Bibliotečki fond (knjige, rječnici, gramatike, stripovi, poster, geografske karte, časopisi).

### 7. Obavezni načini provjeravanja i ocjenjivanja znanja učenika

- Provjeravaju se i ocjenjuju: usmeni odgovori, pisanje, govor i pismeni radovi. Usmeno, najmanje jednom u svakom klasifikacionom periodu. Pismena provjera - u svakom klasifikacionom učenici rade po jedan pismeni rad. Zaključna ocjena se izvodi na osnovu svih ocjena datih u klasifikacionom periodu.
- Uspjeh iz nastavnog predmeta se izražava ocjenama: odličan (5), vrlodobar (4), dobar (3), dovoljan (2) i nedovoljan (1)
- Ocjene: odličan, vrlodobar, dobar i dovoljan su pozitivne.

### 8. Uslovi za napredovanje i završetak predmeta

- Pozitivna ocjena na kraju školske godine.

### 9. Profil stručne spreme nastavnika i stručnih saradnika

- Profesor ruskog jezika i književnosti.

## 10. Povezanost predmeta

Znanja	Povezanost sa drugim predmetima	
	Predmet	Znanja
Stručna terminologija	Tehologija zanimanja sa praktičnom nastavom	Ugostiteljsko poslovanje
Stručna terminologija	Osnove turizma sa ekonomikom i organizacijom rada	Turizam kao grana privrede Radnici u turizmu Turističke agencije i predstavništva Recepcije hotela i hotelski sadržaji
Komunikacija sa gostima	Psihologija	Emocionalna kontrola u odnosu na gosta

### 1.2.3. OSNOVE TURIZMA SA EKONOMIKOM I ORGANIZACIJOM RADA

1. Ime predmeta: OSNOVE TURIZMA SA EKONOMIKOM I ORGANIZACIJOM RADA

2. Broj časova po godinama obrazovanja i vrstama nastave

Razred	Vrste nastave			Ukupno
	Teorija	Vježbe	Praktična nastava	
I				
II	72			72
III				
<b>Ukupno</b>	<b>210</b>			<b>210</b>

### 3. Opšti ciljevi nastave

- Upoznavanje turizma kao privredne grane;
- Upoznavanje sa turističkim tržištem, ponudom i potražnjom, destinacijama, pravcima, kretanjima i potrošačima;
- Upoznavanje sa principima ekonomskog poslovanja, troškovima i rezultatima poslovanja;
- Ovladavanje kalkulacijama;
- Usvajanje pravila etičkog kodeksa u turizmu i ekonomskom poslovanju;
- Razvijanje odgovornosti, poštenja prema sredstvima i korisnicima usluga;
- Razvijanje komunikacijskih sposobnosti i vještina u saradnji sa kolegama i prema korisnicima usluga.

**4. Sadržaji/Standardi znanja predmeta/Operativni ciljevi**  
**Razred: DRUGI**

<b>Informativni ciljevi i sadržaji</b>	<b>Formativni ciljevi</b>	<b>Socijalizacijski ciljevi</b>	<b>Preporuke za izvođenje nastave</b>
<b>učenik</b>	<b>učenik</b>	<b>učenik</b>	
<b>Osnove turizma</b>			
- Upoznaje turizam kao privrednu granu		- Razvija sposobnost stvaranja pogodne društvene klime	- Video prezentacija potencijala turističke ponude
- Poznaje nastanak i razvoj turizma		- Razumijevanje odnosa između uslova rada	
- Razlikuje kategorije turizma			
Poznaje značaj potrošača u turizmu	- Analizira potencijalne grupe potrošača u različitim turističkim destinacijama	- Sposobnost stvaranja pogodne društvene klime	- Stručno predavanje predstavnika turističke privrede na zadatu temu
- Poznaje značaj turističkih kretanja			
- Poznaje osnovne turističke potrebe i potražnje	- Ocjenjuje uticaj sezone - na turizam		
- Razlikuje pojam i vrste motiva u turizmu	- Prepoznaje ciljne grupe turista na osnovu motiva putovanja		
- Prepoznaje značaj zaštite prirodnih i kulturnih vrijednosti u turizmu	- Ukazuje na moguće posledice po turizam od devastacije kulturnih vrijednosti		
- Poznaje turističke potrebe i potrošnju			
- Poznaje heterogenu strukturu turizma kao njegovu specifičnost	- Analizira ulogu prirodnih i kulturnih vrijednosti u turizmu	- Komunikativnost, tolerantnost	
- Razumije specifičnost turističkog proizvoda			
- Poznaje funkcije turizma			
- Poznaje pojam turističke destinacije	- Zna metode i načine praćenja turističke ponude u destinaciji		
- Zna karakteristike	- Izrađuje projekat o	- Identifikacija sa	- Seminarski ili

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
rada u turizmu	ulozi konobara (ugostiteljskih kadrova) u - promociji turizma	preduzećem - Razumijevanje odnosa između uslova rada - Snalaženje u hijerarhiji - socijalnih odnosa	projektni rad
- Pozna je etički kodeks u turizmu	- Pridržava se etičkog kodeksa u turizmu		
<b>Ekonomika i organizacija rada</b>			
- Razumije ekonomiku i organizaciju preduzeća kao naučnu disciplinu		- Razvija sposobnost stvaranja pogodne društvene klime	
- Razumije organizaciju preduzeća	- Izrađuje rad o funkciji ugostiteljskog preduzeća u određenoj destinaciji	- Timski rad, identifikacija s preduzećem	- Seminarski ili projektni rad
- Upoznaje se sa vrstama preduzeća u našoj privredi i složenijim oblicima organizacije preduzeća	- Razlikuje vrste preduzeća na osnovu oblika organizacije		
- Pozna je sredstva preduzeća (osnovna, obrtna i sredstva rezervi)	- Razlikuje osnovna sredstva od obrtnih i sredstava rezervi	- Odnos kvaliteta rada i ispunjavanje - radne obaveze	
- Razumije pojam amortizacije osnovnih sredstava	- Na primjerima ukazuje na značaj amortizacije u formiranju cijena usluga i proizvoda		
- Razumije kapacitet osnovnih sredstava			
- Razlikuje izvore sredstava (sopstvene i tuđe)			
- Razumije pojam utrošaka - Razumije pojam troškova	- Vršiti kalkulaciju utroška i troškova materijala		
- Razumije pojam rezultata rada i raspodjele (ukupan prihod, dobit)	- Razlikuje prihodovana sredstva od dobiti		
- Razumije pojam	- Ukazuje na		- Obilazak službe za

<b>Informativni ciljevi i sadržaji</b>	<b>Formativni ciljevi</b>	<b>Socijalizacijski ciljevi</b>	<b>Preporuke za izvođenje nastave</b>
<b>učenik</b>	<b>učenik</b>	<b>učenik</b>	
specifičnosti rezultata rada u ugostiteljstvu i turizmu	primjerima specifičnosti rada u ugostiteljstvu i turizmu		plan i analizu nekog od hotelsko-turističkih preduzeća
- Poznaje pokazatelje poslovnog uspjeha (produktivnost ekonomičnosti i rentabilnost)	- Razlikuje pojmove produktivnost, ekonomičnost i rentabilnost		- Obilazak finansijsko-računovodstvenog sektora hotelskog preduzeća
- Razumije osnove finansijskog poslovanja		- Ekonomičnost - Preciznost	- Nastava uz pomoć kompjutera
- Poznaje instrumente gotovinskog plaćanja	- Pojašnjava razlike u načinu plaćanja različitim sredstvima		
- Poznaje instrumente bezgotovinskog plaćanja	- Vršiti obračun i naplatu usluga (gotovinski i bezgotovinski)	- Razvija odgovoran odnos prema imovini	
- Poznaje način obračuna i uplate dnevnog pazara	- Zaključuje i predaje dnevni pazari		
- Poznaje pojam i vrste finansijske kontrole	- Informiše se o deviznom i valutnom kursu i obračunava - paritet	- Tačnost, odgovornost, timski rad	

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

- Đ. Čomić, Globalna fuga, Đuro Salaj, Beograd, 2001.;
- O. Bakić, Osnove turizma sa osnovama ugostiteljstva, 1999.;
- Čačić, Poslovanje hotelskih preduzeća, Čigoja, Beograd, 1995.;
- B. Radišić, Organizacija rada u hotelu, Hotelijerski fakultet u Opatiji, Opatija, 1994.;
- Kobašić, Borković, Poslovanje ugostiteljskih poduzeća, Fakultet za turizam i vanjsku trgovinu, Dubrovnik, 1993..

### **6. Materijalni uslovi za izvođenje nastave**

- Računari;
- Turističko-informativna dokumentacija;

### **7. Obavezni načini provjeravanja i ocjenjivanja znanja učenika**

- Provjera znanja vrši se usmenim putem, najmanje jednom u svakom klasifikacionom periodu.
- Zaključna ocjena izvodi se na osnovu svih ocjena dobijenih u klasifikacionom periodu.
- Uspjeh iz nastavnog predmeta se izražava ocjenama: odličan (5), vrlodobar (4), dobar (3), dovoljan (2) i nedovoljan (1).
- Ocjene: odličan, vrlodobar, dobar i dovoljan su pozitivne.

**8. Uslovi za napredovanje i završetak predmeta**

- Pozitivna ocjena na kraju školske godine.

**9. Profil stručne spreme nastavnika i stručnih saradnika**

- Visoka stručna sprema s područja ekonomije turističkog smjera ili turizma.

**10. Povezanost predmeta**

Znanja	Povezanost sa drugim predmetima	
	Predmet	Znanja
Potencijalne grupe potrošača u različitim turističkim destinacijama	Psihologija	Vrste potrošača
Organizacija preduzeća	Ugostiteljsko poslovanje	Ugostiteljska preduzeća



#### 1.2.4. HIGIJENA

1. Ime predmeta: HIGIJENA

2. Broj časova po godinama obrazovanja i vrstama nastave

Razred	Vrste nastave			Ukupno
	Teorija	Vježbe	Praktična nastava	
I	36			36
II				
III				
<b>Ukupno</b>	<b>36</b>			<b>36</b>

#### 3. Opšti ciljevi nastave

- Upoznavanje učenika sa značajem higijene, sa posebnom razradom lične higijene i higijene radne sredine;
- Razvijanje navika primjene higijene u uslužnim djelatnostima;
- Sticanje osnovnih saznanja o higijeni ishrane i njenoj primjeni u uslužnim djelatnostima;
- Usvajanje osnovnih pojmova mentalne higijene i komunalne higijene;
- Razvoj zdravstvenog vaspitanja.

**4. Sadržaji/Standardi znanja predmeta/Operativni ciljevi**  
**Razred: PRVI**

<b>Informativni ciljevi i sadržaji</b>	<b>Formativni ciljevi</b>	<b>Socijalizacijski ciljevi</b>	<b>Preporuke za izvođenje nastave</b>
<b>učenik</b>	<b>učenik</b>	<b>učenik</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Upoznaje se sa zadacima higijene</li> <li>- Upoznaje se sa savremenim shvatanjem zdravlja i faktora koji utiču na zdravlje</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Analizira i detaljno objašnjava pravilno održavanje higijene tijela</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Potsticanje odgovornosti o zaštiti svog zdravlja i zdravlja drugih</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Identifikuje elemente higijene tijela, zuba, odjeće i obuće</li> <li>- Poznaje uzroke, koje izazivaju oboljenje zuba i desni</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Na različitim primjerima navodi značaj potrebe preventivnog održavanja higijene tijela, zuba, odjeće i obuće</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Razumije značaj higijene za zdravlje</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Demonstracija na modelu zuba čovjeka</li> <li>- Prikazivanje slajdova sa fotografijama karijesa i paradentoze</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Opisuje ulogu ishrane za zdravlje ljudi</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Definiše elemente i načela zdrave ishrane</li> <li>- Analizira i vrjednuje posledice pomanjkanja hranljivih materija</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Razvija osjećaj odgovornosti za zdravlje potrošača</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Opisuje ulogu radnog i životnog prostora</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Analizira činioce okoline, koji utiču na zdravlje čovjeka</li> <li>- Primjenjuje postupke, koji čuvaju životni i radni prostor</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Razumije značaj higijene radnog prostora za zdravlje</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Navodi vrste mikroorganizama</li> <li>- Razlikuje načine uništenja mikroorganizama</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Razlikuje dezinfekciju, dezinfekciju i deratizaciju</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Razvija odgovornost za sigurnu upotrebu sredstava dezinfekcije, dezinfekcije i deratizacije</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Posmatranje bakterija pomoću mikroskopa</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Opisuje početne znake bolesti</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Prepoznaje na konkretnim primjerima najčešće znakove, koji upozoravaju na bolest</li> <li>- Analizira postupke pravilnog reagovanja na pojavu znakova određene bolesti</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Razvija odgovornost i savjest o zaštiti zdravlja drugih</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- TV i video projekcija</li> </ul>

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
- Opisuje najčešće vrste zaraznih bolesti (crijevne, kožne, polne, zoonoze)	- Identifikuje uzroke i razumije uslove za nastanak bolesti - Analizira preporuke i predviđa mjere za sprječavanje zaraznih bolesti	- Razvija odgovornost, da na radnom mjestu ne bi došlo do nastanka i širenja zarazne bolesti	- TV i video projekcija
- Navodi vrste nezgoda	- Razlikuje najčešće vrste nezgoda - Vrjednuje i predviđa izvore opasnosti na radnom mjestu (plin, struja...) - Ocjenjuje, kako treba postupiti u slučaju nezgode	- Razvija sposobnost za odgovorno i brzo rješavanje problema	- Demonstracija ukazivanja prve pomoći kod povreda: - trovanje plinom - udar struje - zaostavljanje krvarenja - besvjesno stanje
- Opisuje bolesti lokomotornog aparata	- Pojašnjava faktore koji utiču na pojavu ovih bolesti - Pojašnjava faktore, koji mogu pomoći u sprječavanju bolesti lokomotornog aparata	- Uočava značaj sprječavanja bolesti lokomotornog aparata, koji su posledica rada u zanimanju konobara	- TV i video projekcija
- Opisuje bolesti toksikomanije - Razumije ovisnost kao društveni fenomen i procjenjuje štetnost po zdravlje	- Ocjenjuje uzroke, razvoj i posledice toksikoloških bolesti	- Razvija svijest o toksikomaniji i njenom uticaju na društvo	- Organizovanje predavanja ljekara specijaliste za bolesti zavisnosti

### 5. Okvirni spisak literature i drugih izvora

- M. Nikolić, Higijena sa zdravstvenim vaspitanjem, Zavod za udžbenike, Beograd, 2006.;
- R. Kocijanić, M. Nikolić, Opšta i školska higijena, Zavod za udžbenike, Beograd, 1998.;
- P. Zeković, R. Mihajlova-Zeković, Zdravstvena nega i rehabilitacija, Zavod za udžbenike, Beograd, 2004..

### 6. Materijalni uslovi za izvođenje nastave

- Mikroskopi,
- Slajdovi,
- Model čovjeka,
- TV i video player,
- Video kasete.

### 7. Obavezni načini provjeravanja i ocjenjivanja znanja učenika

- Provjera znanja vrši se usmenim putem, najmanje jednom u svakom klasifikacionom periodu.
- Zaključna ocjena izvodi se na osnovu svih ocjena dobijenih u klasifikacionom periodu.
- Uspjeh iz nastavnog predmeta se izražava ocjenama: odličan (5), vrlo dobar (4), dobar (3), dovoljan (2) i nedovoljan (1).
- Ocjene: odličan, vrlo dobar, dobar i dovoljan su pozitivne.

### 8. Uslovi za napredovanje i završetak predmeta

- Pozitivna ocjena na kraju školske godine.

### 9. Profil stručne spreme nastavnika i stručnih saradnika

- Visoka stručna sprema iz Biologije ili
- Fakultet medicinskog smjera.

### 10. Povezanost predmeta

Znanja	Povezanost sa drugim predmetima	
	Predmet	Znanja
Higijena tijela, odjeće i obuće	Ugostiteljsko poslovanje	Standardi lične i radne higijene
Ishrana i zdravlje ljudi	Tehnologija zanimanja sa praktičnom nastavom	Tehnologija pripreme hrane (obrada, čuvanje, kvarenje)
Uloga radnog i životnog prostora	Psihologija	Psihologija međuljudskih odnosa na radu
Bolesti toksikomanije	Psihologija	Pojam toksikomanije, vrste droge

### 1.2.5. UGOSTITELJSKO POSLOVANJE

1. Ime predmeta: UGOSTITELJSKO POSLOVANJE

2. Broj časova po godinama obrazovanja i vrstama nastave

Razred	Vrste nastave			Ukupno
	Teorija	Vježbe	Praktična nastava	
I	36			36
II				
III				
<b>Ukupno</b>	<b>36</b>			<b>36</b>

3. Opšti ciljevi nastave:

- Upoznavanje sa počecima i razvojem ugostiteljstva;
- Upoznavanje sa vrstama ugostiteljskih objekata i njihovim organizacionim jedinicama;
- Upoznavanje sa značajem i načinom kategorizacije ugostiteljskih objekata.

**4. Sadržaji/Standardi znanja predmeta/Operativni ciljevi**  
**Razred: PRVI**

<b>Informativni ciljevi i zadržaji</b>	<b>Formativni ciljevi</b>	<b>Socijalizacijski ciljevi</b>	<b>Preporuke za izvođenje nastave</b>
<b>učenik</b>	<b>učenik</b>	<b>učenik</b>	
- Opisuje nastanak i razvoj ugostiteljstva	- Navodi tipove i karakteristike ugostiteljskih objekata u skladu sa određenim vremenskim periodom	- Razvija osjećaj multietničke tolerantnosti i kulture	- Razgledanje slajdova ili filmova koji obrađuju određenu tematiku
- Navodi kriterijume za podjelu ugostiteljstva i klasifikaciju			
- Definiše i pojašnjava osnovne karakteristike ugostiteljske djelatnosti		- Razvija pozitivnu orijentaciju prema zanimanju	
- Definiše pojam ugostiteljskog objekta i njihovu podjelu			
- Navodi i opisuje različite tipove hotela njihovu strukturu	- Prepoznaje različite tipove hotela na osnovu strukture, izgleda, opremljenosti i načina pružanja usluga	- Razumijevanje odnosa u skladu sa uslovima rada	- Razgledanje slajdova sa različitim tipovima hotela - Posjeta različitim hotelima
- Opisuje strukturu motela i vrste usluge	- Pravi razliku između motela i sličnih ugostiteljskih objekata		- Prikazivanje slajdova sa zatomom temom - Posjeta motelu
- Opisuje strukturu pansiona i vrste usluge	- Razlikuje vrste usluga u pansionu od ujsluga u drugim smještajnim objektima		- Prikazivanje slajdova sa zatomom temom - Posjeta pansionu
- Opisuje strukturu turističkih naselja vrste usluge			- Prikazivanje slajdova sa zatomom temom - Posjeta turističkom naselju
- Opisuje strukturu kompova i vrste usluga	- Vršiti komparativnu analizu turističkog naselja i kampa	- Razvija pravilan odnos prema prirodi	- Prikazivanje slajdova sa zatomom temom - Posjeta kampu
- Navodi vrste usluga u prenoćištima			- Prikazivanje slajdova sa zatomom temom

Informativni ciljevi i zadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
- Navodi prevozna sredstva u kojima se pružaju ugostiteljske usluge i vrste usluga	- Pravi razliku između prevoznih sredstava u kojima se ne pružaju ugostiteljske usluge i onih u kojima se pružaju		- Prikazivanje slajdova sa zatom temom
- Analizira i opisuje vrste restorana: klasični, specijalizovani restoran, mliječni, ekspres i restoran na prevoznim sredstvima	- Upoređuje opremu i različitost interijera i eksterijera	- Razvija opažanje	- Posjeta nekom od navedenih restorana
- Opisuje i pojašnjava strukturu, odjeljenja i proizvodno-pripreme prostorije restorana: kuhinja sa kuhinjskim blokom, točionica pića, konobarska pripremnica -ofis, prostorije za usluživanje gostiju, ulazni hol sa garderobom, aperitiv bar i sanitarni blok	- Šematski prikazuje strukturu odjeljenja i pripreme proizvodne prostorije		- Prikazivanje slajdova sa zatom temom
- Definiše pojam i navodi vrste usluga u kafani, baru, bifeu i krčmi	- Vršiti komparativnu analizu usluga u osnovnim ugostiteljskim objektima za ishranu i piće	- Razvija osjećaj za timski rad	- Prikazivanje slajdova sa zatom temom - Posjeta navedenim objektima
- Definiše pojam kategorizacije ugostiteljskih objekata i opisuje obelježja	- Prepoznaje obelježja u zavisnosti od izgleda	- Razvija osjećaj odgovornosti u skladu sa obavezama i usvaja standarde kvaliteta	- Prikazivanje obelježja za kategoriju za sve vrste ugostiteljskih objekata - Crtanje obelježja u skladu sa propisima
- Nabraja objekte koji podliježu kategorizaciji i nivoje njihovog razvrstavanja	- Definiše kategoriju objekta na osnovu podataka o strukturi objekta u vrsti usluga	- Razvija objektivnost u sagledavanju stvari	- Prikazivanje slajdova sa zatom temom

## 5. Okvirni spisak literature i drugih izvora

- O. Bakić, M. Nikolić, M. Bakić, Osnove turizma sa osnovama ugostiteljstva, Beograd, 1999.;
- R. Miličević, Ugostiteljstvo - tehnika organizacija poslovanje, IMS „Oktoih“, Podgorica, 2003.;
- Lj. Kosar, Hotelijerstvo, Viša hotelijerska škola, Beograd, 2002.;
- Ž. Radosavljević, Savremeni menadžment hotelijerstva i restoraterstva, DP „Pronalazaštvo“, Beograd, 1996.;
- LJ. Kosar, S. Rašeta, Izazov Kvaliteta, Viša hotelijerska škola, Beograd, 2005.;
- L. Moutinho, Strateški menadžment u turizmu, Masmedia, Zagreb, 2005..

## 6. Materijalni uslovi za izvođenje nastave

- TV i video plejer,
- Grafoskop,
- Dijaprojektor.

## 7. Obavezni načini provjeravanja i ocjenjivanja znanja učenika

- Provjera znanja vrši se usmenim putem, najmanje jednom u svakom klasifikacionom periodu.
- Zaključna ocjena izvodi se na osnovu svih ocjena dobijenih u klasifikacionom periodu.
- Uspjeh iz nastavnog predmeta se izražava ocjenama: odličan (5), vrlodobar (4), dobar (3), dovoljan (2) i nedovoljan (1).
- Ocjene: odličan, vrlodobar, dobar i dovoljan su pozitivne.

## 8. Uslovi za napredovanje i završetak predmeta

- Pozitivna ocjena na kraju školske godine.

## 9. Profil stručne spreme nastavnika i stručnih saradnika

- Visoka stručna sprema s područja ugostiteljstva ili turizma.

## 10. Povezanost predmeta

Znanja	Povezanost sa drugim predmetima	
	Predmet	Znanja
Ugostiteljski objekti i njihova podjela	Praktična nastava sa tehnologijom zanimanja	Ugostiteljski objekti za smještaj Ugostiteljski objekti za ishranu i pića
Ugostiteljska preduzeća	Osnove turizma sa ekonomikom i organizacijom rada	Organizacija preduzeća



## 1.2.6. RESTORATERSTVO

1. Ime predmeta: RESTORATERSTVO

2. Broj časova po godinama obrazovanja i vrstama nastave

Razred	Vrste nastave			Ukupno
	Teorija	Vježbe	Praktična nastava	
I	72			72
II	72			72
III	66			66
<b>Ukupno</b>	<b>210</b>			<b>210</b>

### 3. Opšti ciljevi nastave

- Upoznavanje sa ugostiteljskim objektima za smještaj ishranu i točenje pića;
- Usvajanje osnovnih znanja o pripremi, serviranju i usluživanju jela, pića i napitaka;
- Razvijanje sposobnosti za rad u prostorima za usluživanje;
- Upoznavanje sa značajem, vrstama i primjenoma savremenih sredstava i opreme u ugostiteljstvu;
- Upoznavanje značaja higijene u ugostiteljstvu i razvijanje odgovornog odnosa do obezbjeđivanja higijenskih standarda u radu;
- Razvijanje odgovornog odnosa prema sredstvima za rad i inventaru, te racionalno korišćenje sredstava, materijala i energije;
- Razvijanje odgovornog odnosa prema saradnicima i korisnicima usluga;
- Razvijanje intelektualnih sposobnosti za samostalan rad, za planiranje, izvođenje i kontrolu rada;
- Stvaranje uslova za socijalnu integraciju i formiranje sopstvene ličnosti.
- Razvoj ekološke svijesti i o značaju zaštite i unapređenja životne sredine.

**4. Sadržaji/Standardi znanja predmeta/Operativni ciljevi**  
**Razred: PRVI**

<b>Informativni ciljevi i sadržaji</b>	<b>Formativni ciljevi</b>	<b>Socijalizacijski ciljevi</b>	<b>Preporuke za izvođenje nastave</b>
<b>učenik</b>	<b>učenik</b>	<b>učenik</b>	
- Opisuje ulogu i zadatke usluživanja		- Stavara pozitivnu orijentaciju prema zanimanju	
- Nabraja i definiše ugostiteljske objekte za smještaj	- Uočava razlike između objekata za smještaj		- Posjeta objektima za pružanje usluga smještaja - Prikazivanje slajdova ili video zapisa o objektima za pružanje usluga smještaja
- Nabraja i opisuje ugostiteljske objekte za pružanje usluga ishrane, točenja pića, poslastica i dr.	- Uočava razlike u navedenim objektima, u načinu rada i vrstama usluga	- Prilagođava se različitim uslovima rada	- Posjeta objektima za pružanje usluga ishrane, točenja pića, pislastica idr. - Prikazivanje slajdova ili video zapisa o objektima za pružanje usluga ishrane, točenja pića, pislastica idr.
- Nabraja i opisuje vrste ugostiteljskih usluga na prevoznim sredstvima	- Prepoznaje prevozna sredstva na osnovu vrsta usluga koje se pružaju		- Prikazivanje slajdova ili video zapisa o prevoznim sredstvima u kojima se pružaju ugostiteljske usluge
- Navodi i opisuje uslužno osoblje u ugostiteljskim objektima za pružanje usluga ishrane, točenja pića i napitaka  - Opisuju osobine i dužnosti uslužnog osoblja	- Šematski prikazuje strukturu uslužnog osoblja za različite kategorije restorana	- Prazvija preciznost, snalažljivost i osjećaj za timski rad	- Simulacija uspostavljanja radnog osoblja u restoranu i podjela poslova
- Nabraja i opisuje djelove radne odjeće i obuće za uslužno osoblje u objektima za pružanje usluga ishrane i pića	- Prepoznaje djelove radne odjeće i obuće i njihovu namjenu	- Razvija snalažljivost, urednost, estetiku i odgovornost	- Prikazivanje slajdova radne odjeće i obuće
- Opisuje značaj lične i radne higijene uslužnog	- Uočava prilikom posjete ugostiteljskom	- Razvija marljivost i odgovornost prema drugim ljudima	- Prikazivanje pozitivnih i negativnih

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
osoblja u ugostiteljstvu	objektu stepen održavanja lične i radne higijene uslužnog osoblja		primjera lične i rande higijene - diskusija
- Navodi i opisuje namjenu uređaja, opreme i namještaja u prostorijama za usluživanje	- Na novim, zadatim, primjerima vrši odabir uređaja, opreme i namještaja u zavisnosti od vrste usluga i prostora	- Razvija pravilan odnos prema sredstvima za rad	- Prikazivanje slajdova unutrašnjeg dijela prostorija za usluživanje
- Nabraja i opisuje namjenu inventara za usluživanje: - rublje - staklo - porcelan - metalno posuđe - pribor za jelo - mali stoni inventar - pomoćni inventar	- Razlikuje inventar po grupama, vrstama i matreijalu, i njihovu namjenu	- Razvija snalažljivost i pravilan odnos prema sredstvima za rad	- Prikazivanje slajdova, crteža, video zapisa i sl., različitog inventara
- Nabraja i opisuje redosled pripremnih radova za usluživanje u ofisu i sali	- Pravi oragnizacionu šemu radova u ofisu - Pravi oragnizacionu šemu radova u sali	- Razvija organizacione sposobnosti	- Izrada šema rasporeda radnog osoblja u zavisnosti od od vrste objekta
- Nabraja i opisuje organizacione sisteme rada uslužnog osoblja: - reonski - revirni - ober ili brigadni	- Pravi šemu rasporeda uslužnog osoblja u Sali - Uočava razlike u sistemima rada u određenim objektima	- Razvija osjećaj za timski rad	- Grafički prikazi različitih šema organiozacije rada
- Nabraja i opisuje načine i tehniku usluživanja hrane i pića:  - bečki - francuski - engleski - ruski - angloamerički	- Pojašnjava razliku u načinima serviranja i usluživanja hrane i pića između bečkog, francuskog, engleskog, ruskog i angloameričkog načina	- Razvija kreativnost, snalažljivost, ekonomičnost, estetiku i odgovornost prema gostu	- Prikazivanje video zapisa, slika i skica sa različitim načinim usluživanja - komparativna analiza i diskusija o razlikama u načinu usluživanja
- Nabraja i opisuje vrste dnevnih obroka: - doručak - ručak - večera - međuobroci-užine	- Deifiniše vrijeme i mjesto služenja dnevnih obroka u skladu sa nazivom	- Ravija odgovornost i tačnost	- Prikaz crteža, slika i video zapisa sa vrstama i sastavima dnevnih obroka

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- kasna večera</li> <li>- turistički obrok-lanč paket</li> <li>- piknik</li> <li>- Navodi vrijeme postavljanja i mjesto serviranja dnevnih obroka</li> </ul>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Nabraja i opisuje pripreme radove u sali za doručak</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Uočava razliku u pripremnim radovima u ofisu i sali za doručak u odnosu na druge obroke</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Izrada šeme pripremnih radova u sali za doručak</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Nabraja i opisuje vrste i sastav doručaka:</li> <li>- jednostavan</li> <li>- komplet</li> <li>- bečki</li> <li>- engleski</li> <li>- švedski sto</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Uočava razlike u sastavu doručaka:</li> <li>- jednostavanog</li> <li>- kompletnog</li> <li>- bečkog</li> <li>- engleskog i</li> <li>- švedskog stola`</li> </ul>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Analizira ponudu karte doručka</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Vršiti procjenu pravilne strukture pojedinih karti doručaka</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Razvija kreativnost, snalažljivost, tačnost, ekonomičnost, prilagodljivost...</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Razgledanje i diskusija o strukturi karata i jelima po grupama u okviru karte</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Opisuje završne radove u doručkovaonici</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Definiše ciljeve završnih radova u doručkovaonici</li> <li>- Uočava greške u slijedu aktivnosti pri završnim radovima u doručkovaonici</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Razvija analitičnost i sposobnost prevazilaženja problema u radu</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Prikazivanje video zapisa, slika i skica sa završnim radovima - analiza i diskusija o dobrim i lošim primjerima</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Analizira i opisuje strukturu i način poslovanja točionice pića</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Uočava razliku u strukturi uslužnog osoblja, inventara, opreme i uređaja i načina u radu i pružanju usluga točionice pića u odnosu na slične objekte za pružanje ugostiteljskih usluga</li> </ul>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Opisuje elemente i postupak izrade karte pića</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Vršiti procjenu pravilne strukture pojedinih karti pića</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Razgledanje i diskusija o strukturi karti pića</li> </ul>

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
			po grupama i vrstama
- Opisuje osnovne karakteristike alkoholnih i bezalkoholnih pića i napitaka ( specifična težina, boja, ukus, miris, temperatura služenja...), način njihovog skladištenja i održavanje	- Uočava uticaj specifičnosti različitih pića na boju, ukus, miris i izgled pri pripremanju i usluživanju	- Razvija kreativnost, snalažljivost, inovativnost i osjećaj za estetiku	- Predlaganje različitih receptura za miješanje pića uz obrazloženje recepta - diskusija
- Opisuje sistem trebovanja robe, zaduživanje i razduživanje sa robom	- Popunjava odgovarajuće formulare za trebovanje i razduživanje robe	- Razvija odgovornost i ekonomičnost	- Popunjavanje knjige trebovanja
- Nabraja elemente knjige šanka i opisuje način vođenja knjige	- Popunjava knjige šanka		- Popunjavanje knjige šanka
- Opisuje načine i tehniku posluživanja za pultom	- Uočava razlike u načinima usluživanja za pultom u različitim objektima sa različitom vrstom usluga, opreme i uređajima	- Razvija pozitivnu orjentaicju prema zanimanju	- Prikazivanje video zapisa, slika i skica sa različitim načinim usluživanja - komparativna analiza i diskusija o razlikama u načinu usluživanja
- Opisuje završne radove u točionici pića	- Definiše ciljeve završnih radova u točionici pića - Uočava greške u slijedu aktivnosti pri završnim radovima u točionici pića - Uočava razliku u mjerenju utroška pića putem šankomjera za različite vrste pića sa različitom zapreminom ambalažom	- Razvija preciznost, odgovornost i moralne principe	- Mjerenje šankomjerom tečnosti sa različitim količinama i u različitim ablažama

Razred: DRUGI

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Analizira i opisuje strukturu i način poslovanja u kafanama (bečka i francuska)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Uočava razliku u pripremnim radnjama u ofisu i prostorima za usluživanje gostiju u načinu kafanskog poslovanja bečkog i francuskog tipa</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Prikazivanje video zapisa, slika i skica sa načinima poslovanja u bečkim i francuskim kafanama - komparativna analiza i diskusija o razlikama u načinu poslovanja</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Prezentuje sredstva ponude u kafanskom poslovanju- kafanska karta: alkoholna i bezalkoholna pića, tople i hladne napitke i asortiman jela</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Razvija komunikativnost</li> </ul>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Zna gostu objasniti ulogu pića: toplih i hladnih napitaka, alkoholnih i bezalkoholnih pića</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Razvija konstruktivan kritički odnos u radu</li> </ul>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ocjenjuje pravilan način uskladištenja, hlađenja i serviranja pića</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Razlikuje sisteme rada i načine usluživanja u kafanama</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Definiše ciljeve završnih radova u kafani</li> <li>- Uočava greške u slijedu aktivnosti pri završnim radovima u kafani</li> </ul>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Analizira i opisuje strukturu i način poslovanja u restoranima</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Razlikuje načine poslovanja u restoranima i strukturu prostora u zavisnosti od vrste restorana</li> </ul>		

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
- Definiše značaj pripremnih radova u ofisu i sali i navodi i opisuje pripreme radnje	- Uočava greške u slijedu aktivnosti na pripremnim radovima u ofisu i sali		
- Detaljno opisuje rad u restoranu: - Prijem, pozdrav i smještaj gosta - Davanje sredstava ponude - Razgovor sa gostima u vezi porudžbine - Davanje sugestija gostu pri izboru jela i pića - Zapisivanje porudžbine - Boniranje porudžbine - Predaja porudžbine proizvodnim odjeljenjima	- Na različitim primjerima ukazuje na dobre i loše primjere u radu osoblja pri prijemu gosta, primanju i boniranju porudžbe, kao i predaje proizvodnim odjeljenjima	- Razvija konstruktivan, kritički odnos u radu	- Gledanje video zapisa sa različitim primjerima
- Opisuje postupak usluživanja gosta, naplate računa i ispraćaja gosta sa završnim radovima u restoranu	- Uočava nepravilnosti prilikom usluživanja, naplate računa, ispraćaja gosta i završnih radova u restoranu	- Razvija pravilan odnos prema gostima - Usvaja pravilo: Gost je uvijek u pravu.	- Gledanje video zapisa sa različitim primjerima
- Detaljno opisuje strukturu i način sastavljanja jelovnika u zavisnosti od vrste restorana	- Uočava razlike u strukturi, vrstama i načinu sastavljanja jelovnika u zavisnosti od vrste restorana	- Razvija logičko razmišljanje i kreativnost	- Razgledanje i diskusija o strukturi jelovnika po grupama i vrstama
- Nabraja elemente vinske karte i način njenog sastavljanja	- Uočava razlike u strukturi i načinu sastavljanja vinske karte	- Razvija inovativnost	- Razgledanje i diskusija o strukturi vinske karte
- Nabraja i opisuje elemente meni karte	- Uočava razlike u strukturi i načinu sastavljanja meni karte		- Razgledanje i diskusija o strukturi meni karte

<b>Informativni ciljevi i sadržaji</b>	<b>Formativni ciljevi</b>	<b>Socijalizacijski ciljevi</b>	<b>Preporuke za izvođenje nastave</b>
<b>učenik</b>	<b>učenik</b>	<b>učenik</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Navodi i opisuje specijalna jela i način usluživanja:</li> <li>- ribe</li> <li>- školjki</li> <li>- puževa</li> <li>- kavijara</li> <li>- špageta</li> <li>- špargli i sl.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- U zavisnosti od jela navodi vrste kuvera i specijalnog pribora koji se koristi pri konzumiranju</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Razvija bonton</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Prikaz crteža, slika i video zapisa sa kuverima i priborom za konzumaciju različitih vrsta specijalnih jela</li> </ul>



Razred: TREĆI

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
- Analizira i opisuje strukturu i način poslovanja u polupansionima i pansionima	- Razlikuje načine poslovanja u polupansionima i pansionima		- Prikazivanje video zapisa, slika i skica sa načinima poslovanja u polupansionima i pansionima - komparativna analiza i diskusija o razlikama u načinu poslovanja
- Navodi i opisuje načine rada u polupansionu i pansionu po sistemu meni karte, sistemu anketnog lista i sistemu švedskog stola (samoposluživanje) i jelovnika	- Uočava razliku u načinu rada u pripremnim poslovima, poslovima usluživanja, naplate usluga i završnim poslovima između polupansinskog i pansionskog poslovanja, po sistemu meni karte, sistemu anketnog lista i sistemu švedskog stola (samoposluživanje) i jelovnika	- Razvija prilagodljivost uslovima rada	- Analiza i diskusija o sastavu menija, jelovnika, anketnog lista, karte pića, švedskog ili izložbenog stola...
- Analizira i opisuje strukturu uslužnog osoblja i način poslovanja i usluživanja na spratovima-etažni servis putem centralnog ofisa ili ofisa na spratu	- Deifniše razliku u načinu usluživanja po etažama u hotelskim sobama i apartmanima	- Razvija pozitivna odnos prema zanimanju	- Prikazivanje video zapisa, slika i skica sa načinima usluživanaj po etažama u hotelskim sobama i apartmanima - komparativna analiza i diskusija o razlikama u načinu usluživanaj
- Opisuje sadržaj robe u mini baru i način praćenja potrošnje	- Na novim primjerima vodi evidenciju utroška pića u mini barovima		- Ispisivanje različitih načina evindentiranja utroška pića u mini (sobnim) barovima - analiza i diskusija o strukturi evidencinog listića
- Navodi i opisuje	- Uočava razlike u	- Razvija	- Grafički prikazi i

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
sredstva ponude na spratovima-sobama: - kruška-kvaka - jelovnik - karta pića	sredstvima ponude na spratovima: - kruška-kvaka - jelovnik - karta pića	organizacione sposobnosti	srrteži sa sredstvima ponude
- Analizira i opisuje strukturu uslužnog osoblja, način poslovanja i usluživanja u prevoznim sredstvima: - vozu - brodu - avionu - autobusu	- Razlikuje strukturu uslužnog osoblja, organizaciju rada i način usluživanja i prevoznim sredstvima (vozu, avionu, brodu i autobusu)		- Prikazivanje video zapisa o načinima usluživanja u prevoznim sredstvima
- Navodi i opisuje sredstva ponude u prevoznim sredstvima	- Uočava razliku u sredstvima ponude za različita prevozna sredstva		- Sastavlja sredstva ponude za prevoza sredstva
- Analizira i opisuje strukturu uslužnog osoblja, način poslovanja i usluživanja u barovima: - aperitiv bar - hotelski bar - ameriken bar - dansing bar - variete bar - kafe bar-espresso bar	- Komparativnom analizom rada (aperitiv, hotelskih, ameriken, dansing, variete i kafe) barova uočava razlike u strukturi uslužnog osoblja, načinu poslovanja i usluživanja u njima	- Razvija analitičnost i prilagodljivost uslovima rada	- Prikazivanje video zapisa, slika i skica sa načinima rada (aperitiv, hotelskih, ameriken, dansing, variete i kafe) barova - komparativna analiza i diskusija o razlikama u načinu rada i strukturi osoblja
- Navodi i opisuje primjenu uređaja, opreme i inventara u barovima	- Vršiti selekciju barova na osnovu uređaja, opreme i inventara u njima		
- Navodi i opisuje sredstva ponude u barovima	- Uočava razliku u sredstvima ponude za različite vrste barova		- Prikazivanje materijala sa različitim sredstvima ponude za različite vrste barova - komparativna analiza i diskusija o razlikama u strukturi sredstava ponude
- Nabraja i opisuje pripreme radove u	- Vršiti odabir i klasifikaciju pića za	- Razvija kreativnost i organizacione	- Prikazivanje video zapisa, slika i skica

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
baru (barski pult, vitrine i sala)	braski pult u zavisnosti od vrste bara, predlaže način postavke pića na pultu, vitrinama i rashladnim uređajima - Na različitim primjerima uočava greške u izvođenju pripremnih radova u sali bara	sposobnosti	sa pripremnim radovima u baru - komparativna analiza i diskusija o razlikama u načinu rada
- Opisuje pripremu pića za mješanje, tehniku pripreme mješavina, vrste dekoracija i način usluživanja pića i mješavina za pultom	- Razlikuje različite vrste pića koje se koriste za pripremu mješavina i inventar za njihovu pripremu		- Razgledanje slika, slajdova i filmova sa barskim inventarom
- Nabraja i opisuje načine naplate usluga za barskim pultom	- Upoređuje način naplate usluga u baru i drugim objektima za služenje pića	- Razvija pravilan odnos prema sredstvima za plaćanje	- Diskusija o sredstvima i načinima plaćanja usluga - prednosti i nedostaci pojedinih načina plaćanja
- Opisuje zvaršne radove u baru	- Uočava greške u slijedu aktivnosti na pripremnim radovima u baru		
- Navodi i opisuje tehnike pripremanja jela pred gostom: - filiranje - tranširanje - flambiranje	- Navodi razlike u pripremi jela pred gostom filiranjem, tranširanje i flambiranjem	- Razvija atraktivnost u radu i pozitivan odnos prema gostima	- Prikazivanje video zapisa, slika i skica sa pripremom jela pred
- Nabraja i opisuje vrste zajedničkih obroka po utvrđenom meniju - Nabraja i opisuje pripreme radnje u ofisu i sali u zavisnosti od menija za zajednički obrok - Opisuje način prijema i usluživanja gostiju u skladu sa vrstom	- Definiše razliku u načinu pripremnih radova u sali o ofisu između zajedničkih obroka i poslovanja po jelovniku - Sastavlja i predlaže meni kartu za određene obroke	- Razvija kreativnost	- Prikazivanje video zapisa, slika i skica sa pripremnim radovima u sali i ofisu između zajedničkih obroka i poslovanja po jelovniku

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
obroka			
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Nabraja i opisuje elemente za organizaciju svečanih prijema:</li> <li>- banket</li> <li>- koktel parti</li> <li>- hladni bife</li> <li>- topli bife i</li> <li>- čajanka</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Uočava razliku u elementima organizacije u pripremnim radovima između banketa, koktel parti, hladnog bifea, toplog bifea i čajanki</li> <li>- Vršiti pripremu ponude za organizaciju svečanih prijema</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Razvija organizacione sposobnosti i bonton</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Prikazivanje video zapisa, slika i skica sa pripremnim elementima organizacije svečanih prijema - komparativna analiza i diskusija o razlikama u načinu rada</li> </ul>

### 5. Okvirni spisak literature i drugih izvora

- J. Kerčmar, Tehnika poslovanja u ugostiteljstvu, Opatija, 1995.;
- R. Miličević, Ugostiteljstvo - tehnika organizacija poslovanje, IMS „Oktoih“, Podgorica, 2003.;
- J. Jokić, P. Pravda, Kuvarstvo i poslastičarstvo sa praktičnom obukom, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, beograd, 1996.;
- S. Divanović, S. Mićetin, Milenko Krastavčić, Usluživanje sa praktičnom nastavom,. Zavod za izdavanje udžbenika Beograd, Beograd, 2004..

### 6. Materijalni uslovi za izvođenje nastave

- TV sa DVD plejerom,
- LCD projektor sa projekcionim platnom,
- Propagandni materijali, slajdovi, grafikoni, filmovi.

### 7. Obavezni načini provjeravanja i ocjenjivanja znanja učenika

- Provjeravaju se i ocjenjuju: usmeni odgovori i kontrolne vježbe.
- Kontrolne vježbe se rade po jedna u svakom klasifikacionom periodu.
- Zaključna ocjena se izvodi na osnovu zbira svih ocjena datih u klasifikacionom periodu.
- Uspjeh iz nastavnog predmeta se izražava ocjenama: odličan (5), vrlodobar (4), dobar (3), dovoljan (2) i nedovoljan (1).
- Ocjene: odličan, vrlodobar, dobar i dovoljan su pozitivne.

### 8. Uslovi za napredovanje i završetak predmeta

- Pozitivna ocjena na kraju školske godine.

### 9. Profil stručne sprema nastavnika i stručnih saradnika

- Visoka stručna sprema iz restoraterstva ili
- Viša školska sprema iz restoraterstva shodno članu 102, Zakona o stručnom obrazovanju.

## 10. Povezanost predmeta

Znanja	Povezanost sa drugim predmetima	
	Predmet	Znanja
Ugostiteljsko poslovanje	Strani jezik II francuski	Stručna terminologija
Higijena tijela, odjeće i obuće	Higijena	Standardi lične i radne higijene Higijena tijela, odjeće i obuće
Ugostiteljska preduzeća	Osnove turizma sa ekonomikom i organizacijom rada	Organizacija preduzeća
Prijem, pozdrav i smještaj gosta	Psihologija	Kontakt sa gostom i emocionalna kontrola
Uslužno osoblje	Psihologija	Osobine kadrova od uticaja na radnu sposobnost
Prijem porudžbine	Psihologija	Komunikacija
Instrumenti i sredstva prodaje	Psihologija	Psihološki principi prodaje
Usluživaje gosta na odgovarajući način	Psihologija	Motivacija i osobine savremenog ugostiteljskog radnika
Komunikacija sa gostom	Psihologija	Pojam frustracije i konflikta, tipovi i reakcije
Praktična primjena teorijskih znanja	Praktična nastava	Restoraterstvo

### 1.2.7. PRAKTIČNA NASTAVA

1. Ime predmeta: PRAKTIČNA NASTAVA

2. Broj časova po godinama obrazovanja i oblicima nastave

Razred	Vrste nastave			Ukupno
	Teorija	Vježbe	Praktična nastava	
I		144	180	324
II		108	432	540
III		165	396	561
Ukupno		417	1044	1425

Vježbe se izvode u kabinetu za restoraterstvo. Odjeljenje se dijeli na grupe do 17 učenika

Praktična nastava se izvodi u restoranu. Odjeljenje se dijeli na grupe do 17 učenika

#### 3. Opšti ciljevi nastave

- Upoznavanje sa ugostiteljskim objektima za smještaj ishranu i točenje pića;
- Usvajanje osnovnih znanja za pripremanje, serviranje i usluživanje jela, pića i napitaka;
- Razvijanje vještina i sposobnosti za rad u prostorima za usluživanje;
- Osposobljavanje za primjenu savremenih sredstava i opreme u ugostiteljstvu;
- Upoznavanje značaja higijene u ugostiteljstvu i razvijanje odgovornog odnosa do obezbjeđivanja higijenskih standarda u radu;
- Razvijanje odgovornog odnosa prema sredstvima za rad i inventaru, te racionalno korišćenje sredstava, materijala i energije;
- Razvijanje odgovornog odnosa prema saradnicima i korisnicima usluga;
- Razvijanje intelektualnih sposobnosti za samostalan rad, za planiranje, izvođenje i kontrolu rada;
- Stvaranje uslova za socijalnu integraciju i formiranje sopstvene ličnosti.

**4. Sadržaji/Standardi znanja predmeta/Operativni ciljevi**  
**Razred: PRVI**

<b>Informativni ciljevi i sadržaji</b>	<b>Formativni ciljevi</b>	<b>Socijalizacijski ciljevi</b>	<b>Preporuke za izvođenje nastave</b>
<b>učenik</b>	<b>učenik</b>	<b>učenik</b>	
- Uloga i zadatak usluživanja		- Pozitivna orijentacija prema zanimanju	
- Vrste i definicije ugostiteljskih objekata za smještaj			- Posjeta objektima za pružanje usluga smještaja - Prikazivanje slajdova ili video zapisa o objektima za pružanje usluga smještaja
- Ugostiteljski objekti za pružanje usluga ishrane, točenja pića, pislastica i dr.			- Posjeta objektima za pružanje usluga ishrane, točenja pića, pislastica idr. - Prikazivanje slajdova ili video zapisa o objektima za pružanje usluga ishrane, točenja pića, pislastica idr.
- Vrste ugostiteljskih usluga na prevoznim sredstvima			- Prikazivanje slajdova ili video zapisa o prevoznim sredstvima u kojima se pružaju ugostiteljske usluge
- Uslužno osoblje u ugostiteljskim objektima za pružanje usluga ishrane, točenja pića i napitaka - Osobine i dužnosti uslužnog osoblja		- Prazvija preciznost, snalažljivost i osjećaj za timski rad	- Simulacija uspostavljanja radnog osoblja u restoranu i podjela poslova
- Radna odjeće i obučje za uslužno osoblje u objektima za pružanje usluga ishrane i pića	- Koristi i održava radnu odjeću u skladu sa pravilima	- Razvija snalažljivost, urednost, estetiku i odgovornost	- Prikazivanje slajdova radne odjeće i obučje - Vježba: - Obalčenje i održavanje radne uniforme - Rad u kabinetu i restoranu
- Lične i radna higijene uslužnog osoblja u ugostiteljstvu	- Održava ličnu i radnu higijenu u skladu sa propisima	- Razvija marljivost i odgovornost prema drugim ljudima	- Vršiti higijensku pripremu za rad - Rad u kabinetu i

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
			retoranu
- Uređaji, oprema i namještaj u prostorijama za usluživanje	- Pravilno koristi opremu, uređaje i namještaj prilikom rada		- Prikazivanje slajdova unutrašnjeg dijela prostorija za usluživanje - Rad u kabinetu i restoranu
- Inventar za usluživanje i njegova namjena: - rublje - staklo - porcelan - metalno posuđe - pribor za jelo - mali stoni inventar - pomoćni inventar	- Vršiti pravilan odabir inventara i pravilnu upotrebu u skladu sa namjenom	- Razvija snalažljivost i pravilan odnos prema sredstvima za rad	- Razvrstava inventar po grupama i vrši pravilno odlaganje - Vježbe uz objašnjenje teorije u kabinetu i praksa u objektima za usluživanje
- Pripremni radovi za usluživanje u ofisu i sali	- Vršiti pripremne radove u ofisu i sali u skladu sa pravilima		- Vršiti pripremne radnje u ofisu i sali - Vježbe uz objašnjenje teorije u kabinetu i praksa u objektima za usluživanje
- Sisteme rada uslužnog osoblja: - reonski - revirni - ober ili brigadni	- Pravi šemu rasporeda uslužnog osoblja u sali		- Simulacija rada svih organizacionih sistema rada - Vježbe uz objašnjenje teorije u kabinetu i praksa u objektima za usluživanje
- Tehnike usluživanja hrane i pića: - bečki - francuski - engleski - ruski - angloamerički	- Postavlja sto i pribor za jelo u skladu sa pravilima načina usluživanja: bečki, francuski, engleski, ruski, angloamerički	- Razvija kreativnost, snalažljivost, ekonomičnost, estetiku i odgovornost prema gostu	- Vježbe uz objašnjenje teorije u kabinetu i praksa u objektima za usluživanje
- Dnevni obroci: - doručak - ručak - večera - međuobroci-užine - kasna večera - turistički obrok-lanč paket	- Vršiti pripremu i usluživanje dnevnih obroka u skladu sa vrstom obroka		- Vježbe uz objašnjenje teorije u kabinetu i praksa u objektima za usluživanje



Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
- piknik			
- Pripremni radovi u doručkovaonici	- Vršiti pripremne radove u sali za posluživanje doručka		- Vježbe uz objašnjenje teorije u kabinetu i praksa u objektima za usluživanje
- Vrste i sastavi doručaka: - jednostavan - komplet - bečki - engleski - švedski sto	- Servira doručak u skladu sa vrstom		- Vježbe uz objašnjenje teorije u kabinetu i praksa u objektima za usluživanje
- Karte doručka	- Sastavlja i piše kartu doručka	- Razvija kreativnost, snalažljivost, tačnost, ekonomičnost, prilagodljivost...	- Vježbe uz objašnjenje teorije u kabinetu i praksa u objektima za usluživanje
- Završni radovi u doručkovaonici	- Vršiti završne radove u doručkovaonici		- Vježbe uz objašnjenje teorije u kabinetu i praksa u objektima za usluživanje
- Struktura i način poslovanja točionice pića	- Obavlja poslove u točionici pića u skladu sa vrstom točionice i organizacijom rada		- Vježbe uz objašnjenje teorije u kabinetu i praksa u objektima za usluživanje
- Karte pića	- Sastavlja i piše kartu pića		- Vježbe uz objašnjenje teorije u kabinetu i praksa u objektima za usluživanje
- Osnovne karakteristike alkoholnih i bezalkoholnih pića i napitaka (specifična težina, boja, ukus, miris, temperatura služenja...), način njihovog skladištenja i održavanje	- Priprema i uslužuje alkoholna i bezalkoholna pića i napitke u skladu sa pravilima njihove upotrebe i recepturom		- Vježbe uz objašnjenje teorije u kabinetu i praksa u objektima za usluživanje
- Trebovanje robe, zaduživanje i razduživanje sa robom	- Popunjava odgovarajuće formulare za trebovanje i razduživanje robe		- Vježbe uz objašnjenje teorije u kabinetu i praksa u objektima za usluživanje

<b>Informativni ciljevi i sadržaji</b>	<b>Formativni ciljevi</b>	<b>Socijalizacijski ciljevi</b>	<b>Preporuke za izvođenje nastave</b>
<b>učenik</b>	<b>učenik</b>	<b>učenik</b>	
- Knjiga šanka - način vođenja knjige	- Popunjava knjigu šanka		- Popunjavanje knjige šanka
- Tehnike posluživanja za pultom	- Vršiti posluživanje za pultom		- Vježbe uz objašnjenje teorije u radionici i praksa u objektima za usluživanje
- Završni radovi u točionici pića	- Vršiti završne radove u točionici pića		- Vježbe uz objašnjenje teorije u kabinetu i praksa u objektima za usluživanje

## Razred: DRUGI

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
- Struktura i način poslovanja u kafanama (bečka i francuska)	- Vršiti pripremne radnje u ofisu i prostorima za usluživanje gostiju u kafanskom poslovanju		- Vježbe uz objašnjenje teorije u radionici i praksa u objektima za usluživanje
	- Prezentuje sredstva ponude u kafanskom poslovanju-kafanska karta: alkoholna i bezalkoholna pića, tople i hladne napitke i asortiman jela		
	- Objašnjava gostu ulogu pića: toplih i hladnih napitaka, alkoholnih i bezalkoholnih pića		
	- Vršiti pravilan način uskladištenja, hlađenja i serviranja pića		
	- Praktično primjenjuje sisteme rada i načine usluživanja u kafanama		
	- Vršiti završne radove u kafani		
- Pripremne radnje u restoranu	- Obavlja pripremne radnje u ofisu	- Pravilna orijentacija prema zanimanju	- Vježbe uz objašnjenje teorije u radionici i praksa u objektima za usluživanje
	- Obavlja pripremne radnje u sali za usluživanje		
	- (ravnanje stolova, prekrivanje stolova stolnjacima)		
	- Postavlja osnovni pribora za usluživanje		
	- Priprema servirni sto		
	- Priprema pomoćni sto i kolica		
- Priprema izložbeni sto za samoposluživanje			

<b>Informativni ciljevi i sadržaji</b>	<b>Formativni ciljevi</b>	<b>Socijalizacijski ciljevi</b>	<b>Preporuke za izvođenje nastave</b>
<b>učenik</b>	<b>učenik</b>	<b>učenik</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Rad u restoranu:</li> <li>- Prijem, pozdrav i smještaj gosta</li> <li>- Davanje sredstava ponude</li> <li>- Razgovor sa gostima u vezi porudžbine</li> <li>- Davanje sugestija gostu pri izboru jela i pića</li> <li>- Zapisivanje porudžbine</li> <li>- Boniranje porudžbine</li> <li>- Predaja porudžbine proizvodnim odjeljenjima</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Prima porudžbine od gosta</li> <li>- Zapisuje porudžbu</li> <li>- Bonira porudžbu</li> <li>- Predaje porudžbu proizvodnom odjelenju</li> <li>- Preuzima porudžbu iz proizvodnog odjelenja</li> <li>- Poslužuje gosta</li> <li>- Primjenjuje NAH servis</li> <li>- Vršiti AB serviranje</li> <li>- Izpostavlja račun</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Poštuje principe:</li> <li>- Gost je uvijek u pravu</li> <li>- Gost mora biti primjećen</li> <li>- Razvija kulturu ponude domaćih ili lokalnih proizvoda i specijaliteta</li> <li>- Razvija naviku i osjećaj brige o gostu tokom boravka u restoranu ili za stolom</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Vježbe uz objašnjenje teorije u kabinetu i praksa u objektima za usluživanje</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Usluživanje gosta na odgovarajući način</li> <li>- Naplata usluga</li> <li>- Izpraćaj gosta</li> <li>- Završni radovi u restoranu</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Naplaćuje na način predviđen kućnim redom</li> <li>- Ispraća gosta</li> <li>- Vršiti završne radove u restoranu</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Vježbe uz objašnjenje teorije u kabinetu i praksa u objektima za usluživanje</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Struktura i način sastavljanja jelovnika u zavisnosti od vrste restorana</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sastavlja i predlaže jelovnik</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Vježba:</li> <li>- Sastavljanje jelovnika</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Vinske karte i način njenog sastavljanja</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sastavlja vinsku kartu</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Vježba:</li> <li>- Sastavljanje vinske karte</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Meni karte</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sastavlja i predlaže meni</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Vježba:</li> <li>- Sastavljanje menija</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Specijalna jela i način usluživanja:</li> <li>- ribe</li> <li>- školjki</li> <li>- puževa</li> <li>- kavijara</li> <li>- špageta</li> <li>- špargli i sl.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Vršiti odabir specijalnog pribora i kuvera u skladu sa vrstom jela:</li> <li>- ribom</li> <li>- školjkama</li> <li>- puževima</li> <li>- kavijarom</li> <li>- špagetima</li> <li>- šparglama i sl.</li> <li>- Poslužuje specijalna jela</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Vježbe uz objašnjenje teorije u kabinetu i praksa u objektima za usluživanje</li> </ul>

Razred: TREĆI

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
- Struktura radnog osoblja i način poslovanja u polupansionoima i pansionima	- Organizuje rad uslužnog osoblja		- Vježbe uz objašnjenje teorije u kabinetu i praksa u objektima za usluživanje
- Pripremne radnje u polupansionu i pansionu	- Vršiti pripremu sale za doručak, ručak i večeru - Postavljanje kuvere za određeni obrok na bazi meni karte, anketnog lista ili jelovnika - Postavlja sto za samoposluživanje - Vršiti doček i smještaj gostiju - Prima pruzdbine od gosta - Zapisuje porudžbu - Bonira porudžbu - Predaje porudžbu proizvodnom odjelenju - Preuzima porudžbu iz proizvodnog odjelenja - Poslužuje gosta - Vršiti AB serviranje - Naplaćuje na način predviđen kućnim redom u pansionu - Ispraća gosta - Vršiti završe radove u pansionu	- Razvija manire koje potstiču stvaranje prijatne atmosfere	- Vježbe uz objašnjenje teorije u kabinetu i praksa u objektima za usluživanje
- Strukturu i način sastavljanja jelovnika u polupansionu i pansionu	- Sastavlja i predlaže jelovnik		Vježba: - Sastavljanje jelovnika
- Karta pića u polupansionima i pansionima i način njenog sastavljanja	Sastavlja kartu pića		Vježba: - Sastavljanje karte pića
- Meni karta u polupansionima i pansionima	- Sastavlja i predlaže meni		Vježba: - Sastavljanje menija
- Anketni listić	- Pravi strukturu i popunjava anketni listić		- Pravljenje strukture i popunjavanje

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
			anketnog listića
- Prijem porudžbine na spratovima - sobi	- Vršiti pripreme radnje za posluživanje u sobi  - Prima porudžbu za posluživanje u sobi na više načina		- Vježbe uz objašnjenje teorije u kabinetu i praksa u objektima za usluživanje
- Tehnike pripreme i posluživanja gosta u sobi (ofis na spratu i centralni ofis)	- Obavlja posluživanje u sobi na ugostiteljski način i vrši naplatu računa u skladu sa običajima i načinom naplate usluga u sobama		
- Mini baru i način praćenja potrošnje	- Popunjava mini bar i utvrđuje potrošenu robu		
- Sredstva ponude na spratovima-sobama: - kruška-kvaka - jelovnik - karta pića	- Izrađuje sredstva ponude u sobama: - kruška-kvaka - jelovnik - karta pića		- Vježbe uz objašnjenje teorije u kabinetu i praksa u objektima za usluživanje
- Završni radovi u etažnom servisu	- Obavlja završene radove u etažnom servisu		- Vježbe uz objašnjenje teorije u kabinetu i praksa u objektima za usluživanje
- Strukturu uslužnog osoblja, način poslovanja i usluživanja u prevoznim sredstvima: - vozu - brodu - avionu - autobusu	- Vršiti odabir uslužnog osoblja u zavisnosti od prevoznog sredstva i vršiti usluživanje u skladu sa propisima za odeređeno prevozno sredstvo		- Simulacija posluživanja u prevoznim sredstvima - Prikazivanje slajdova ili video zapisa o posluživanju na prevoznim sredstvima - Po mogućnosti, rad na uslužnim poslovima u prevoznom sredstvu
- Sredstva ponude u prevoznim sredstvima	- Sastavlja sredstva ponude u prevoznim sredstvima		- Sastavlja sredstva ponude u prevoznim sredstvima
- Struktura uslužnog osoblja, način	- Vršiti odabir uslužnog osoblja u		- Vježbe uz objašnjenje teorije

<b>Informativni ciljevi i sadržaji</b>	<b>Formativni ciljevi</b>	<b>Socijalizacijski ciljevi</b>	<b>Preporuke za izvođenje nastave</b>
<b>učenik</b>	<b>učenik</b>	<b>učenik</b>	
poslovanja i usluživanja u barovima: - aperitiv bar - hotelski bar - ameriken bar - dansing bar - variete bar - kafe bar-espresso bar	skladu sa strukturom za određenu vrstu bara: - aperitiv bar - hotelski bar - ameriken bar - dansing bar - variete bar - kafe bar-espresso bar		u kabinetu i praksa u objektima za usluživanje
- Uređaji, oprema i inventar u barovima	- Vršiti pravilan odabir pribora i robe u skladu sa potrebama i narudžbama		- Vježbe uz objašnjenje teorije u kabinetu i praksa u objektima za usluživanje
- Sredstva ponude u barovima	- Sastavlja i daje ponudu za barove		- Sastavljanje barske ponude
- Pripremni radovi u baru (barski pult, vitrine i sala)	- Obavlja pripremne radnje u baru		- Vježbe uz objašnjenje teorije u kabinetu i praksa u objektima za usluživanje
- Pripremu pića za mješanje, tehniku pripreme mješavina, vrste dekoracija i način usluživanja pića i mješavina za pultom	- Priprema mješavine i pića u skladu sa recepturom, dekoriše i servira gostu	- Razvija kreativnost, snalažljivost, sklad pokreta, preciznost...	- Vježbe uz objašnjenje teorije u kabinetu i praksa u objektima za usluživanje
- Naplata usluga za barskim pultom	- Popunjuje, kasira i izdaje račune		- Simulacija naplate usluga
- Završni radovi u baru	- Obavlja završne radove u baru		- Vježbe uz objašnjenje teorije u kabinetu i praksa u objektima za usluživanje
- Tehnike pripremanja jela pred gostom: - filiranje - tranširanje - flambiranje	- Vršiti pravilan odabir pribora i alata za rad i vrši pripremu jela pred gostom		- Vježbe uz objašnjenje teorije u kabinetu i praksa u objektima za usluživanje
- Pripremne radnje u ofisu i Sali i usluživanje u zavisnosti od menija za zajednički obrok	- Obavlja pripremne radnje u ofisu i sali povodom zajedničkog obroka (priprema pribora i alata, formiranje stolova i		- Vježbe uz objašnjenje teorije u kabinetu i praksa u objektima za usluživanje

<b>Informativni ciljevi i sadržaji</b>	<b>Formativni ciljevi</b>	<b>Socijalizacijski ciljevi</b>	<b>Preporuke za izvođenje nastave</b>
<b>učenik</b>	<b>učenik</b>	<b>učenik</b>	
	postavljanje kuvera) u skladu sa vrstom obroka i vrši njegovo posluživanje		
- Opisuje način prijema i usluživanja gostiju u skladu sa vrstom obroka	- Sastavlja i predlaže meni kartu za određene obroke		- Sastavlja i predlaže meni kartu za određene obroke
- Organizacija svečanih prijema: - banket - koktel parti - hladni bife - topli bife i - čajanka	- Sastavlja i predlaže ponude za određene prijeme  - Vrš pripremu sale i uslužuje goste na svečanim prijemima		- Sastavlja i predlaže ponude za određene prijeme  - Vježbe uz objašnjenje teorije u kabinetu i praksa u objektima za usluživanje

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

- J. Kerčmar, Tehnika poslovanja u ugostiteljstvu, Opatija, 1995.;
- R. Miličević, Ugostiteljstvo - tehnika organizacija poslovanje, IMS „Oktoih“, Podgorica, 2003.;
- J. Jokić, P. Pravda, Kuvarstvo i poslastičarstvo sa praktičnom obukom, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, beograd, 1996.;
- S. Divanović, S. Mićetin, Milenko Krastavčić, Usluživanje sa praktičnom nastavom,. Zavod za izdavanje udžbenika Beograd, Beograd, 2004..

#### **6. Materijalni uslovi za izvođenje nastave**

- Kabinet sa opremom, inventarom i robom za izvođenje odgovarajućih vježbi, predviđenih katalogom znanja za:
- restoransko poslovanje,
- poslovanje u točionici,
- kafansko poslovanje,
- barsko poslovanje,
- pripremu hrane pred gostom.

#### **7. Obavezni načini provjeravanja i ocjenjivanja znanja učenika**

- Provjera znanja vrši se kroz praktičan rad na vježbama i u ugostiteljskim objektima
- Zaključna ocjena izvodi se na osnovu svih ocjena dobijenih u klasifikacionom periodu.
- Uspjeh iz nastavnog predmeta se izražava ocjenama: odličan (5), vrlodobar (4), dobar (3), dovoljan (2) i nedovoljan (1).
- Ocjene: odličan, vrlodobar, dobar i dovoljan su pozitivne.

#### **8. Uslovi za napredovanje i završetak predmeta**

- Pozitivna ocjena na kraju školske godine.



### 9. Profil stručne spreme nastavnika i stručnih saradnika

- Visoka stručna sprema iz restoraterstva, viša školska sprema iz restoraterstva ili lice koje je položilo majstorski i metodičko - didaktički ispit, sa najmanje tri godine radnog iskustva na poslovima u restoranu.

### 10. Povezanost predmeta

Znanja	Povezanost sa drugim predmetima	
	Predmet	Znanja
Ugostiteljsko poslovanje	Strani jezik II francuski	Stručna terminologija
Higijena tijela, odjeće i obuće	Higijena	Standardi lične i radne higijene Higijena tijela, odjeće i obuće
Ugostiteljska preduzeća	Osnove turizma sa ekonomikom i organizacijom rada	Organizacija preduzeća
Prijem, pozdrav i smještaj gosta	Psihologija	Kontakt sa gostom i emocionalna kontrola
Uslužno osoblje	Psihologija	Osobine kadrova od uticaja na radnu sposobnost
Prijem porudžbine	Psihologija	Komunikacija
Instrumenti i sredstva prodaje	Psihologija	Psihološki principi prodaje
Usluživaje gosta na odgovarajući način	Psihologija	Motivacija i osobine savremenog ugostiteljskog radnika
Komunikacija sa gostom	Psihologija	Pojam frustracije i konflikta, tipovi i reakcije
Primjena teorijskih znanja iz restoraterstva	Restoratertvo	Usluživanje na ugostiteljski način različitih vrsta jela i pića, pripremnih i završnih radova u različitim ugostiteljskim objektima za različitim sadržajima

## 2. ISPINI KATALOZI

### 2.1. Restoraterstvo

#### 1. Naziv ispitnog kataloga: RESTORATRSVO

#### 2. Ciljevi ispita

Provjera nivoa postignuća standarda znanja iz oblasti Restoraterstva.

#### 3. Standardi znanja koji se ocjenjuju na stručnom ispitu

Pitanja za usmeni dio ispita:

1. Opisati ulogu i zadatke usluživanja;
2. Nabrojiti i definisati ugostiteljske objekte za smještaj;
3. Nabrojiti i opisati specifičnosti ugostiteljskih objekata za pružanje usluga ishrane, točenja pića, poslastica i dr.;
4. Nabrojiti i opisati vrste ugostiteljskih usluga na prevoznim sredstvima;
5. Navesti i opisati poslove uslužno osoblje u ugostiteljskim objektima za pružanje usluga ishrane, točenja pića i napitaka;
6. Opisati djelove i namjenu radne odjeće i obuće za uslužno osoblje u objektima za pružanje usluga ishrane i pića;
7. Pojasniti na primjerima značaj lične i radne higijene uslužnog osoblja u ugostiteljstvu;
8. Navesti i opisati namjenu uređaja, opreme i namještaja u prostorijama za usluživanje;
9. Nabrojiti i opisati namjenu inventara za usluživanje:
  - Rublja,
  - Stakla,
  - Porcelana,
  - Metalnog posuđa,
  - Pribora za jelo,
  - Malog stonog inventara,
  - Pomoćnog inventara;
10. Nabrojiti i opisati redosled pripremnih radova za usluživanje u ofisu i sali;
11. Opisati organizacione sisteme rada uslužnog osoblja:
  - Reonski,
  - Revirni,
  - Ober ili brigadni;
12. Opisati tehnike usluživanja hrane i pića:
  - Bečki način,
  - Francuski način,
  - Engleski način,
  - Ruski način,
  - Angloamerički način;
13. Opisati dnevne obroke:
  - Doručak,
  - Ručak,
  - Večera,
  - Međuobroci-užine,
  - Kasna večera,
  - Turistički obrok-lanč paket,
  - Piknik;
14. Navesti vrijeme postavljanja i mjesto serviranja dnevnih obroka;

15. Nabrojiti i opisati pripremne radove u sali za doručak;
16. Opisati sastav jednostavanog, kompletnog, bečkog, engleskog, švedskog stola, za doručak;
17. Opisati završne radove u doručkovaonici;
18. Opisati strukturu i način poslovanja točionice pića;
19. Opisati elemente i postupak izrade karte pića;
20. Opisati osnovne karakteristike alkoholnih i bezalkoholnih pića i napitaka (specifična težina, boja, ukus, miris, temperatura služenja...), način njihovog skladištenja i održavanje za zadato piće;
21. Opisati način trebovanja robe, zaduživanje i razduživanje sa robom;
22. Nabrojiti elemente knjige šanka i opisati način vođenja knjige;
23. Opisati načine i tehniku posluživanja za pultom;
24. Opisati završne radove u točionici pića;
25. Opisuje strukturu i način poslovanja u kafanama (bečka i francuska);
26. Opisati strukturu i način poslovanja u restoranima;
27. Definisati značaj pripremnih radova u ofisu i sali i navesti i opisati pripreme radnje;
28. Detaljno opisati rad u restoranu:
  - Prijem, pozdrav i smještaj gosta,
  - Davanje sredstava ponude,
  - Razgovor sa gostima u vezi porudžbine,
  - Davanje sugestija gostu pri izboru jela i pića,
  - Zapisivanje porudžbine ,
  - Boniranje porudžbine,
  - Predaja porudžbine proizvodnim odjeljenjima;
29. Opisati postupak usluživanja gosta, naplate računa i ispraćaja gosta sa završnim radovima u restoranu;
30. Detaljno opisati strukturu i način sastavljanja jelovnika u zavisnosti od vrste restorana;
31. Nabrojiti elemente vinske karte i način njenog sastavljanja;
32. Nabrojiti i opisati elemente meni karte;
33. Navesti i opisati specijalna jela i način usluživanja:
  - Ribe,
  - Školjki,
  - Puževa,
  - Kavijara,
  - Špageta,
  - Špargli i sl.;
34. Opisati strukturu i način poslovanja u polupansionima i pansionima;
35. Navesti i opisati načine rada u polupansionu i pansionu po sistemu meni karte, sistemu anketnog lista i sistemu švedskog stola (samoposluživanje) i jelovnika;
36. Opisati strukturu uslužnog osoblja i način poslovanja i usluživanja na spratovima-etažni servis putem centralnog ofisa ili ofisa na spratu;
37. Opisati sadržaj robe u mini baru i način praćenja potrošnje;
38. Navesti i opisati sredstva ponude na spratovima-sobama:
  - Kruška-kvaka,
  - Jelovnik,
  - Karta pića;
39. Opisati strukturu uslužnog osoblja, način poslovanja i usluživanja u prevoznim sredstvima:
  - Vozu,
  - Brodu,
  - Avionu,

- Autobusu;
- 40. Navesti i opisati sredstva ponude u prevoznim sredstvima;
- 41. Opisati strukturu uslužnog osoblja, način poslovanja i usluživanja u barovima:
  - Aperitiv bar,
  - Hotelski bar,
  - Ameriken bar,
  - Dansing bar,
  - Variete bar,
  - Kafe bar-espreso bar;
- 42. Navesti i opisati primjenu uređaja, opreme i inventara u barovima;
- 43. Navesti i opisati sredstva ponude u barovima;
- 44. Nabrojiti i opisati pripremne radove u baru (barski pult, vitrine i sala);
- 45. Opisati pripremu pića za mješanje, tehniku pripreme mješavina, vrste dekoracija i način usluživanja pića i mješavina za pultom;
- 46. Nabrojiti i opisati načine naplate usluga za barskim pultom;
- 47. Opisati zvaršne radove u baru;
- 48. Navesti i opisati tehnike pripremanja jela pred gostom:
  - Filiranje,
  - Tranširanje,
  - Flambiranje;
- 49. Nabrojiti i opisati vrste zajedničkih obroka po utvrđenom meniju;
- 50. Nabrojiti i opisati pripremne radnje u ofisu i sali u na osnoviu zadatog menija za zajednički obrok;
- 51. Opisati način prijema i usluživanja gostiju u skladu sa vrstom obroka;
- 52. Nabrojiti i opisati elemente za organizaciju svečanih prijema:
  - Banket,
  - Koktel parti,
  - Hladni bife,
  - Topli bife i
  - Čajanka.

#### **4. Tip ispita**

Usmeno.

Nastavnik /aktiv formuliše pojedina pitanja i sastavlja detaljan spisak ispitnih pitanja na osnovu okvirnog spiska pitanja, datih u ispitnom katalogu.

Na ispitnom listu treba da budu tri pitanja, kombinovana po složenosti na odgovarajući način - da budu iz različitih taksonomskih kategorija i iz različitih tematskih oblasti.

Kandidat ima pravo da se pripremi za usmeni ispit 20 minuta.

Usmeni ispit traje najviše 20 minuta.

Ocjenu na usmenom ispitu oblikuje ispitna komisija, na predlog ispitivača.

#### **5. Dozvoljena pomagala**

Nijesu dozvoljena.

#### **6. Literatura i drugi izvori**

Za kandidate je preporučena literatura i drugi izvori data u katalogu znanja i godišnjem planu rada nastavnika.

## **2.2. Praktičan rad sa odbranom**

### **1. Naziv ispitnog kataloga: Praktičan rad sa odbranom**

### **2. Ciljevi ispita**

Na praktičnom dijelu stručnog ispita kandidat treba da pokaže:

- pravilnu upotrebu stručne terminologije,
- stepen povezanosti stručnoteoretskih i praktičnih znanja,
- samostalnost i sistematičnost u radu,
- poznavanje propisa za obezbjeđenje zaštite na radu i zaštite okoline
- racionalno korišćenje materijala, vremena, energije.

### **3. Vještine i znanja koje obuhvata praktičan rad sa odbranom:**

#### **Doručkovaonica**

1. Postaviti dva kuvera za kompletni doručak, primiti porudžbinu i uslužiti gosta.
2. Postaviti dva kuvera za engleski doručak, primiti porudžbinu i uslužiti gosta.
3. Postaviti dva kuvera za bečki doručak, primiti porudžbinu i uslužiti gosta.
4. Postaviti dva kuvera za švajcarski doručak, primiti porudžbinu i uslužiti gosta.

#### **Kafansko poslovanje**

1. Postaviti sto sa dva kuvera poslužiti jela za doručak na bečki način usluživanja.

#### **Restoransko poslovanje**

1. Postaviti dva kuvera po jelovniku, primiti porudžbinu i uslužiti goste na francuski način usluživanja.
2. Postaviti dva kuvera po jelovniku, primiti porudžbinu i uslužiti goste na engleski način usluživanja.
3. Postaviti dva kuvera po jelovniku, primiti porudžbinu i uslužiti goste na bečki način usluživanja.
4. Postaviti dva kuvera za a' la carte, primiti porudžbinu i uslužiti gosta sa jelom i vinom (frapiranje).
5. Postaviti dva kuvera za a' la carte, primiti porudžbinu i uslužiti gosta sa jelom i vinom (dekantiranje).
6. Postaviti dva kuvera za a' la carte, primiti porudžbinu i uslužiti gosta sa jelom i vinom (crna vina).
7. Postaviti dva kuvera za a' la carte, primiti porudžbinu i uslužiti gosta sa jelom i vinom (pjenušava vina).

#### **Pansionsko poslovanje**

1. Izraditi meni od tri ganga, postaviti sto sa dva kuveri poslužiti gosta.
2. Izraditi meni od četiri ganga, postaviti sto sa dva kuveri poslužiti gosta.
3. Izraditi meni od pet gangova, postaviti sto sa dva kuveri poslužiti gosta.
4. Izraditi anketni listić, postaviti sto i uslužiti gosta.

### **Etažni servis**

1. Primiti porudžbinu u hotelskoj sobi, izvršiti pripreme za engleski doručak, uslužiti, naplatiti i izvršiti završne radove.

### **Svečani i zajednički obroci**

#### **Banket**

1. Sastaviti meni od 6 gangova, postaviti sto prema meniju, uslužiti goste na francuski način usluživanja.
2. Sastaviti meni od 5 gangova, postaviti sto prema meniju, uslužiti goste na francuski način usluživanja.
3. Sastaviti meni od 5 gangova, postaviti sto prema meniju, uslužiti goste na bečki način usluživanja.

#### **Koktel party**

1. Izraditi ponudu za 30 osoba, pripremiti salu i uslužiti goste.
2. Izraditi ponudu za 50 osoba, pripremiti salu i uslužiti goste.

#### **Hladni bife**

1. Izraditi ponudu za 30 osoba, pripremiti salu i uslužiti goste.
2. Izraditi ponudu za 50 osoba, pripremiti salu i uslužiti goste.

#### **Čajanka**

1. Izraditi ponudu za 30 osoba, pripremiti salu i uslužiti goste.

#### **Pripremanje jela pred gostom**

1. Napisati recepturu, izvršiti pripreme radove, pripremiti tatar biftek, odrediti vino i uslužiti gosta.
2. Napisati recepturu, postaviti sto sa dva kuvera, flambirati voće i uslužiti goste.
3. Napisati recepturu, postaviti sto sa dva kuvera, flambirati palčinke i uslužiti goste.
4. Napisati recepturu, postaviti sto sa dva kuvera, flambirati jelo od mesa i uslužiti goste.
5. Postaviti sto sa dva kuvera, izvršiti filiranje ribe i uslužiti gosta.
6. Postaviti sto sa dva kuvera, izvršiti tranširanje pileta i poslužiti goste.
7. Postaviti sto sa dva kuvera, izvršiti tranširanje jelo od mesa i poslužiti gosta.

#### **Barsko polsovanje**

1. Napisati recepturu mješavine na bazi alkoholnih pića i pripremiti koktel za tri čaše.
2. Napisati recepturu mješavine na bazi bezalkoholnih pića i pripremiti koktel za tri čaše.
3. Napisati recepturu mješavine na bazi voća i sladoleda i pripremiti koktel za tri čaše.
4. Napisati recepturu mješavine za flip i pripremiti koktel za tri čaše.

5. Napisati recepturu mješavine za fis i pripremiti koktel za tri čaše.
6. Napisati recepturu mješavine za bolu, pripremiti i poslužiti.

#### **Specijalna jela**

1. Postaviti sto sa dva kuvera i poslužiti kavijar uz određeno vino.
2. Postaviti sto sa dva kuvera i poslužiti školjke uz određeno vino.
3. Postaviti sto sa dva kuvera i poslužiti špaget.

#### **4. Tip ispita**

Praktičan rad sa odbranom.

- Nastavnik /aktiv formuliše ispitni zadatak i sastavlja detaljan spisak ispitnih zadataka na osnovu okvirnog spiska zadataka, datih u ispitnom katalogu.
- Na ispitnom listu treba da bude jedan praktičan rad.
- Kandidat ima 20 minuta za pripremu za rad.
- Praktičan rada se polaže u propisanoj uniformi za konobare
- Parktični rad traje najviše do 45 minuta.
- Ocjenu na ispitu oblikuje ispitna komisija, na predlog ispitivača.

#### **5. Dozvoljena pomagala**

Nijesu dozvoljena.

#### **6. Literatura i drugi izvori**

Za učenike je preporučena literatura i drugi izvori objavljeni u katalogu znanja i godišnjem planu rada nastavnika.

### 3. OBAVEZNI NAČINI PROVJERAVANJA ZNANJA

Redni broj	Naziv predmeta	Obavezni načini provjeravanja znanja
1.	Psihologija	Provjeravaju se i ocjenjuju usmeni odgovori
2.	Strani jezik II	Provjeravaju se i ocjenjuju usmeni odgovori, pisanje, govor i pismeni radovi
3.	Osnove turizma, ekonomike i organizacije rada	Provjeravaju se i ocjenjuju usmeni odgovori
4.	Higijena	Provjeravaju se i ocjenjuju usmeni odgovori
5.	Ugostiteljsko poslovanje	Provjeravaju se i ocjenjuju usmeni odgovori
6.	Restoraterstvo	Provjeravaju se i ocjenjuju usmeni odgovori i pomoću kontrolnih vježbi
7.	Praktična nastava	Provjeravaju se i ocjenjuju usmeni odgovori, vježbe i praktičan rad

### 4. USLOVI ZA NAPREDOVANJE I ZAVRŠETAK OBRAZOVNOG PROGRAMA

- U sljedeći razred napreduju učenici koji su na kraju školske godine pozitivno ocjenjeni iz svih predmeta tog razreda i ako su obavili profesionalnu praksu, kako je predviđeno nastavnim planom;
- Trogodišnja stručna škola završava se polaganjem završnog ispita.
- Završni ispit se sastoji iz:
  - pismenog ispita iz maternjeg jezika i književnosti,
  - usmenog ispita iz restoraterstva i
  - praktičnog rada sa odbranom.

### 5. NAČIN PRILAGOĐAVANJA UČENICIMA SA POSEBNIM POTREBAMA

- U skladu sa Zakonom o usmjeravanju djece sa posebnim potrebama (u roku od mjesec dana) škola bi izradila individualni program (nacrt) uzimajući u obzir odluku o usmjerenju. Individualni program omogućava prilagođeno izvođenje kako bi učenici dostigli propisani stručni standard u svim predmetima.

### 6. NAČIN PRILAGOĐAVANJA PROGRAMA OBRAZOVANJU ODRASLIH

- Programi stručnog obrazovanja koji su pripremljeni za mlade izvode se i za odrasle u skladu sa polaznim osnovama za prilagođavanje izvođenja obrazovnih programa obrazovanju odraslih tako, da:
  - se iz nastavnog plana izostavljaju predmeti fizičko vaspitanje i slobodne aktivnosti koji time prestaju biti uslov za završetak obrazovanja. Škola je obavezna da ponudi sportske aktivnosti kojima se kandidati mogu dobrovoljno priključiti;
  - škola izradi prilagođen program praktičnog obrazovanja s obzirom na poslove i zadatke koje obavlja učesnik obrazovanja;
  - za odrasle ne vrijede uslovi za napredovanje koji su određeni u programima nego uslovi koje utvrdi škola u nacrtu izvođenja odrazovnog programa za odrasle;
  - se provjeravanje znanja izvodi putem ispita, pri čemu se u obzir uzimaju načini provjeravanja znanja (usmeno, pismeno, vježbe, praktičan rad), određeni obrazovnim programom;
  - odrasli ne polažu međuispit iz uspješnosti praktičnoga obrazovanja.



## 7. PROFIL STRUČNE SPREME NASTAVNIKA I STRUČNIH SARADNIKA

Redni broj	Predmeti	Profil stručne spreme nastavnika i stručnih saradnika
1.	Psihologija	Dipl. psiholog
2.	Strani jezik II	Prof. stranog jezika i književnosti u zavisnosti od izbora (francuski, njemački, engleski, italijanski ili ruski)
3.	Osnove turizma sa ekonomikom i organizacijom rada	Visoka stručna sprema s područja ekonomije turističkog smjera ili turizma
4.	Higijena	Visoka stručna sprema iz Biologije ili fakultet medicinskog smjera
5.	Ugostiteljsko poslovanje	Visoka stručna sprema s područja ugostiteljstva ili turizma
6.	Restoraterstvo	Visoka stručna sprema iz restoraterstva, viša školska sprema iz restoraterstva
7.	Praktična nastava sa tehnologijom zanimanja	Visoka stručna sprema iz restoraterstva, viša školska sprema iz restoraterstva ili lice koje je položilo majstorski ispit i ima položen pedagoško-andragoški ispit

## 8. OBLIK ORGANIZACIJE IZVOĐENJA OBRAZOVNOG PROGRAMA

- Obrazovni program se organizuje i izvodi u školskom obliku.

### 8.1. BROJ ČASOVA PO GODINAMA OBRAZOVANJA I VRSTAMA NASTAVE

Redni broj	Naziv predmeta	Razred	Ukupno časova	Vrsta nastave			Broj časova kod kojih se odjeljenje dijeli na grupe		
				T*	V*	P*	T*	V*	P*
1.	Psihologija	I	66	-	-	-	-	-	-
2.	Strani jezik II	I	72	-	-	-	-	-	-
		II	72	-	-	-	-	-	-
		III	66	-	-	-	-	-	-
3.	Osnove turizma sa ekonomikom i organizacijom rada	II	72	-	-	-	-	-	-
4.	Higijena	I	36	-	-	-	-	-	-
5.	Ugostiteljsko poslovanje	I	36	-	-	-	-	-	-
6.	Restoraterstvo	I	72	-	-	-	-	-	-
		II	72	-	-	-	-	-	-
		III	66	-	-	-	-	-	-
7.	Praktična nastava	I	360	-	-	-	-	144	180
		II	540	-	-	-	-	108	432
		III	561	-	-	-	-	165	396

T\*- Teorija

V\*- Vježbe

P\*- Praksa

Ovaj obrazovni program je napisan u okviru projekta "Tehnička podrška stručnom obrazovanju i obuci u Crnoj Gori", koji je realizovala Evropska agencija za rekonstrukciju i razvoj kao pomoć MPN RCG u reformi stručnog obrazovanja.

Obrazovni program radili:

- Vlado Bulajić, JU Srednja škola "Ivan goran Kovačić" Herceg Novi
- Rade Milićević, JU Srednja škola "Ivan goran Kovačić" Herceg Novi
- Ksenija Odalović, JU Srednja škola "Ivan goran Kovačić" Herceg Novi
- Darko Lacmanović, JU Srednja škola "Ivan goran Kovačić" Herceg Novi
- Anica Radan, JU Srednja škola "Ivan goran Kovačić" Herceg Novi
- Marina Miranović Vlajin, JU Srednja škola "Ivan goran Kovačić" Herceg Novi
- Milica Tušip, JU Srednja škola "Ivan goran Kovačić" Herceg Novi
- Anđelka Ardanić, JU Srednja škola "Ivan goran Kovačić" Herceg Novi
- Ranko Čabrilo, JU Srednja škola "Ivan goran Kovačić" Herceg Novi
- Zoran Klikovac, JU Srednja stručna škola „Sergije Stanić“ Podgorica
- Said- Sajo Divanović, JU Ekonomsko-ugostiteljska škola Bar
- Dušan Bošković, Centar za stručno obrazovanje

Program je napisan uz konsultantsku pomoć eksperta, gospodina prof. dr Zdenka Medveša.

Obrazovni program KONOBAR / KONOBARICA usvojen je na IX sjednici Savjeta za stručno obrazovanje održanoj 09. 12. 2004. godine.

Izmjenjena i dopunjena verzija obrazovnog programa KONOBAR / KONOBARICA usvojena na LXI sjednici Savjeta za stručno obrazovanje održanoj 03.09.2007. godine.