

OBRAZOVNI PROGRAM

TEHNIČAR KULINARSTVA

SADRŽAJ:

OPŠTI DIO	3
1. NAZIV PROGRAMA: TEHNIČAR KULINARSTVA	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. KUVARSTVO	6
1. 2. 2. POZNAVANJE ROBE	33
1. 2. 3. HIGIJENA	50
1. 2. 4. OSNOVE TURIZMA	55
1. 2. 5. PREDUZETNIŠTVO	60
1. 2. 6. OSNOVE RESTORATERSTVA	66
1. 2. 7. NAUKA O ISHRANI	72
1. 2. 8. PRAKTIČNA NASTAVA.....	80
1. 3. IZBORNA NASTAVA	102
1. 3. 1. FRANCUSKI JEZIK.....	102
1. 3. 2. OSNOVE PEKARSTVA.....	119
1. 3. 3. POSLOVNA KOMUNIKACIJA	131
1. 3. 4. OSNOVE SOMELIJERSTVA	138
1. 3. 5. TURISTIČKA GEOGRAFIJA	144
1. 3. 7. OSNOVE POSLASTIČARSTVA.....	169
1. 3. 8. EKOLOGIJA I ZAŠTITA ŽIVOTNE SREDINE	183
1. 3. 9. POSLOVNA EKONOMIJA	188
1. 3. 10. INFORMATIKA U RESTORATERSTVU	193
2. STRUČNI ISPIT.....	197
2. 1. ISPITNI KATALOZI ZA STRUČNO - TEORIJSKI DIO ISPITA	197
2. 1. 1. KUVARSTVO	197
2. 2. STRUČNI RAD	203
2. 2. 1. STRUČNI RAD SA ODBRANOM.....	203
3. OBAVEZNI NAČINI PROVJERAVANJA ZNANJA	223
4. USLOVI ZA NAPREDOVANJE I ZAVRŠETAK OBRAZOVNOG PROGRAMA.....	223
5. NAČIN PRILAGOĐAVANJA UČENICIMA SA POSEBNIM POTREBAMA	223
6. NAČIN PRILAGOĐAVANJA PROGRAMA OBRAZOVANJU ODRASLIH:	224
7. PROFIL STRUČNE SPREME NASTAVNIKA I STRUČNIH SARADNIKA	224
8. OBLIK ORGANIZACIJE IZVOĐENJA OBRAZOVNOG PROGRAMA:	225
8. 1. BROJ ČASOVA PO GODINAMA OBRAZOVANJA I VRSTAMA NASTAVE	226
9. PROFESIONALNA PRAKSA	227
10. SLOBODNE AKTIVNOSTI	229

OPŠTI DIO

1. Naziv programa: **TEHNIČAR KULINARSTVA**

2. Nastavni plan

Redni broj	Nastavni predmeti- grupe predmeta	I		II		III		IV		Ukupno
		sed.	god.	sed.	god.	sed.	god.	sed.	god.	
A	Opšteobrazovni predmeti									
1.	Maternji jezik i književnost	3	108	3	108	3	108	3	99	423
2.	Matematika	2	72	2	72	2	72	2	66	282
3.	Strani jezik	3	108	3	108	3	108	3	99	423
4.	Informatika	2	72							72
5.	Fizičko vaspitanje	2	72	2	72	2	72	2	66	282
	Društvena grupa predmeta									
1.	Istorija	2	72							72
2.	Geografija	2	72							72
3.	Sociologija			2	72					72
	Prirodna grupa predmeta									
1.	Hemija	2	72							72
2.	Biologija			2	72					72
	UKUPNO A	18	648	14	504	10	360	10	330	1842
B	Stručno - teorijski predmeti									
1.	Kuvarstvo	3	108	7	252	7	252	7	231	843
2.	Poznavanje robe	2	72	2	72	2	72			216
3.	Higijena	2	72							72
4.	Osnove turizma	2	72							72
5.	Preduzetništvo					2	72			72
6.	Osnove restoraterstva							2	66	66
7.	Nauka o ishrani							2	66	66
C	Praktična nastava	2	72	6	216	6	216	6	198	702
	UKUPNO B+C	11	396	15	540	17	612	17	561	2109
D	Izborna nastava	2	72	2	72	4	144	4	132	420
1.	Francuski jezik	2	72	2	72	2	72	2	66	282
2.	Osnove pekarstva	2	72	2	72					144
3.	Poslovna komunikacija	2	72							72
4.	Osnove somelijerstva			2	72					72
5.	Turistička geografija			2	72	2	72			144
6.	Marketing u turizmu					2	72	2	66	138
7.	Osnove poslastičarstva					2	72	2	66	138
8.	Ekologija i zaštita životne sredine					2	72		72	
9.	Poslovna ekonomija							2	66	66
10.	Informatika u restoraterstvu							2	66	66
E	Slobodne aktivnosti	1	36	1	36	1	36	1	33	141
F	Profesionalna praksa	30 dana		30 dana		30 dana				90 dana
G	Sedmični broj časova	32		32		32		32		
H	Broj radnih sedmica	36		36		36		33		
Ukupno (A+B+C+D+E) = 4512										

3. Ciljevi i zadaci obrazovnog programa

- Svestran razvoj pojedinca i njegova socijalna integracija.
- Produblјivanje i proširenje opšteg obrazovanja u funkciji struke i usvajanje stručno - teorijskog i praktičnog znanja za samostalno obavljanje zanimanja.
- Priprema za permanentno obrazovanje i doživotno učenje.
- Razvijanje sposobnosti socijalne komunikacije i spremnost za razvijanje međuljudskih odnosa.
- Osposoblјavanje za planiranje, pripremu, izvođenje, kontrolu i vrednovanje rada u zanimanju.
- Osposoblјavanje za samostalno i kvalitetno pripremanje i spremanje jela.
- Obezbeđivanje znanja i osposoblјenosti za pripremu i spremanje jela na osnovu poznavanja biološke i energetske vrijednosti hrane, njenih karakteristika i načina upotrebe.
- Razvijanje ekološke svijesti i savijesti o poštovanju mjera zaštite na radu i njihovu dosljednu primjenu.

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

- U školu za sticanje srednjeg stručnog obrazovanja može se upisati lice koje je završilo osnovnu školu i nije starije od 17 godina života, izuzetno, u školu se mogu upisati lica do 18 godina života, uz odobrenje Nastavničkog vijeća Škole.
- U četvorogodišnju stručnu školu može se upisati lice koje je završilo osnovnu školu, izuzetno, u prvi, odnosno četvrti razred četvorogodišnje stručne škole može se upisati lice koje je završilo, dvogodišnju stručnu školu, odnosno trogodišnju stručnu školu i položilo dopunske i diferencijalne ispite.
- Lice koje je napunilo 18 godina uključuje se u program za obrazovanje odraslih.

5. Trajanje obrazovanja

- Četiri godine.

6. Prohodnost

- U redovnom obrazovanju učenici napreduju u viši razred ako su iz svih predmeta tekuće godine postigli prelaznu ocjenu i obavili profesionalnu praksu.
- Lica koja su završila dvogodišnju stručnu školu mogu se uključiti u drugi ili treći razred, sa obzirom na vrstu programa prethodnog obrazovanja, uz polaganje dopunskih i diferencijalnih ispita.
- Odrasli napreduju po programu u skladu sa nacrtom za izvođenje obrazovnog programa za odrasle koji donosi škola (kursni sistemi i izvođenje predmeta po predmetnim blokovima).

7. Obrazovanje koje se stiče

- Srednje stručno obrazovanje u trajanju od četiri godine: **TEHNIČAR KULINARSTVA.**

POSEBNI DIO

1. PREDMETNI PROGRAMI

1.1. OPŠTEOBRAZOVNI PREDMETI

1.1.1. MATERNJI 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

Napomena:

Katalozi znanja opšteobrazovnih predmeta su u nadležnosti Zavoda za školstvo.

1.2. STRUČNO - TEORIJSKI PREDMETI

1.2.1. KUVARSTVO

1. Naziv predmeta: **KUVARSTVO**

2. Broj časova po godinama obrazovanja i vrstama nastave

Razred	Vrste nastave			Ukupno
	Teorija	Vježbe	Praktična nastava	
I	72	36		108
II	108	144		252
III	108	144		252
IV	99	132		231
Ukupno	387	456		843

Vježbe: odeljenje se dijeli na grupe do 17 učenika.

3. Opšti ciljevi nastave

- Upoznavanje sa tehnološkim fazama rada u restoranima - kuhinji.
- Usvajanje teorijskih znanja za pripremu, serviranje i dekorisanje jela.
- Usvajanje znanja o primjeni savremenih sredstava i opreme u kulinarstvu.
- Upoznavanje sa značajem higijene u ugostiteljstvu i razvijanje odgovornog odnosa prema obezbjeđivanju 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 - planiranje, izvođenje i kontrolu rada.
- Stvaranje uslova za socijalnu integraciju i formiranje sopstvene ličnosti.

4. Sadržaji/Standardi znanja predmeta/Operativni ciljevi

Razred: PRVI

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
Razvoj i značaj savremenog kuvarstva			
<ul style="list-style-type: none"> - Opisuje istorijski razvoj ugostiteljstva. - Pojašnjava značaj kuvarstva u savremenom ugostiteljstvu. 	<ul style="list-style-type: none"> - Na različitim primjerima pojašnjava razlike u strukturi i organizaciji ugostiteljske djelatnosti kroz istoriju razvoja kuvarstva. - Na primjerima pojašnjava značaj kuvarstva u razvoju savremenog ugostiteljstva. 	<ul style="list-style-type: none"> - Razvija pozitivnu orijentaciju prema zanimanju. 	<ul style="list-style-type: none"> - Prikazivanje slika ili video zapisa ugostiteljskih objekata iz različitih perioda razvoja.
Stručna terminologija u kuvarstvu			
<ul style="list-style-type: none"> - Upoznaje se sa stručnom terminologijom. 	<ul style="list-style-type: none"> - Razumije značenja stručnih termina i izraza i koristi ih u komunikaciji sa saradnicima i gostima. 	<ul style="list-style-type: none"> - Razvija komunikativne sposobnosti. 	<ul style="list-style-type: none"> Vježbe - Simulacija situacija razgovora sa saradnicima i gostima u funkciji usvajanja stručne terminologije (metode - igranje uloga, simulacija situacije).
Kuhinjski blok			
<ul style="list-style-type: none"> - Opisuje odeljenja kuhinjskog bloka, funkcionalnu povezanost sa ostalim prostorom i njihovu namjenu. 	<ul style="list-style-type: none"> - Razlikuje odeljenja kuhinjskog bloka i uočava nedostatke u funkcionalnosti prostora. 	<ul style="list-style-type: none"> - Razvija logično razmišljanje. 	<ul style="list-style-type: none"> - Prikazivanje slika i video zapisa sa različitim prostornim rješenjima kuhinjskog bloka (negativni i pozitivni primjeri).
Oprema u kuhinjskom bloku			
<ul style="list-style-type: none"> - Nabraja i opisuje namjenu opreme, uređaja, alata, inventara i posuđa u kuhinji. 	<ul style="list-style-type: none"> - Prepoznaje različite vrste uređaja, alata, inventara i posuđa, način njihove upotrebe i održavanja. 	<ul style="list-style-type: none"> - Razvija odgovornost prema sredstvima za rad. 	<ul style="list-style-type: none"> - Prikazivanje slika različitih kuhinjskih uređaja, inventara, alata i posuđa i načina njihove namjene i održavanja.
Organizaciona struktura rada u kuhinjskom bloku (radno osoblje)			
<ul style="list-style-type: none"> - Definiše organizacionu 	<ul style="list-style-type: none"> - U skladu sa vrstom zadatka i obimom 	<ul style="list-style-type: none"> - Razvija osjećaj za timski rad, 	<ul style="list-style-type: none"> - Izrada organizacionih šema

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
strukturu kuhinjskog bloka i vrste poslova po zanimanjima.	poslova vrši podjelu rada u kuhinjskom bloku.	odgovornost, tolerantnost i organizacijske sposobnosti.	rada u kuhinjskom bloku na osnovu brigadnog i ekipnog rada.
Higijensko - tehnička zaštita			
- Obrazlaže potrebe higijensko - tehničke zaštite na radu.	- Na različitim primjerima ukazuje na potrebe poštovanja mjera higijensko - tehničke zaštite i zaštite na radu.	- Razvija odgovornost prema sebi i drugima.	- Prikazivanje slika ili video zapisa sa posljedicama nepravilne higijensko - tehničke zaštite.
Radna odjeća			
- Nabraja i opisuje djelove radne odjeće.	- Pravilno koristi radnu odjeću.	- Razvija osjećaj značaja lične i radne higijene.	Vježbe - Lična priprema za rad.
Rizik (Hazard). Analiza (Analisis), Kritičnost (Critical), Kontrola (Control), Tačke rizičnosti (Point) HACCP.			
- Nabraja i opisuje najznačajnije elemente HACCP sistema higijenske zaštite u cilju pravilnog rukovanja namirnicama prilikom transporta, skladištenja i upotrebe.	- Uočava nepravilnosti u radu sa namirnicama u odnosu na pravila HACCP sistema.	- Razvija odgovornost prema drugima. - Razvija disciplinu i odgovornost u radu.	- Diskusija na temu (ne)opravdanosti HACCP sistema u cilju higijenske zaštite svih oblika u kuhinjskom bloku.
Trebovanje namirnica			
- Opisuje postupak nabavke i trebovanja namirnica.	- Kreira šemu aktivnosti na nabavci i trebovanju namirnica.	- Formira pozitivan stav prema ekonomičnosti.	Vježbe - Simulacija nabavke i trebovanja namirnica.
Termička obrada namirnica			
- Opisuje metode termičke obrade životnih namirnica putem kuvanja, prženja, dinstanja, pečenja, sotiranja, gratiniranje i dr.	- Razlikuje metode termičke obrade namirnica i njihov uticaj na nutritivnu vrijednost.	- Stiče samostalnost u radu.	- Prikazivanje slika, video zapisa i slajdova sa primjenom različitih metoda pri termičkoj obradi.
Dnevni obroci			
- Nabraja i opisuje dnevne obroke i međuobroke.	- Razlikuje vrijeme za posluživanje dnevnih obroka i međuobroka.	- Razvija samostalnost, kreativnost i snalažljivost.	Vježbe - Ispisivanje raznih jela za dnevne obroke i međuobroke.

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
Jelovik			
- Opisuje postupak planiranja i pisanja standardnog i dnevnog jelovnika.	- Razlikuje načine planiranja i pisanja dnevnog i standardnog jelovnika.	- Razvija kreativnost i snalažljivost.	Vježbe - Planiranje i pisanje dnevnog i standardnog jelovnika.
Meni			
- Opisuje postupak planiranja i pisanja jednostavnih i svečanih menija po gangovima.	- Razlikuje načine planiranja i pisanja jednostavnih i svečanih menija po gangovima.	- Razvija kreativnost i snalažljivost. - Razvija odgovornost za zdravlje ljudi kroz pripremu menija u skladu sa principima zdrave ishrane.	Vježbe - Planiranje i pisanje jednostavnih i svečanih menija po gangovima.
Karta doručka			
- Opisuje postupak planiranja i pisanja karte doručka u odnosu na vrstu doručka (jednostavni, francuski, bečki, švajcarski, švedski sto, engleski doručak).	- Razlikuje načine planiranja i pisanja karte doručka u odnosu na vrstu doručka.	- Razvija kreativnost i snalažljivost.	Vježbe - Planiranje i pisanje karte doručka u odnosu na vrstu doručka.
Začini			
- Nabraja i opisuje osnovne karakteristike začina i mirođija. - Pojašnjava upotrebu začina u kuvarstvu.	- Na osnovu izgleda ukusa, mirisa i boje raspoznaje različite vrste začina i mirođija.	- Razvija odgovornost i tačnost.	- Posmatranje slika i slajdova sa različitim vrstama začina i mirođija.
Namirice životinjskog porijekla- meso			
- Nabraja i opisuje vrste životinjskog mesa koje se koristi u kulinarstvu (juneće, teleće, svinjsko, ovčje i živinsko).	- Razlikuje različite vrste životinjskog mesa na osnovu oblika, mirisa, ukusa i boje.	- Razvija preciznost.	- Posmatranje video zapisa i slajdova, kataloga mesa i slika sa različitim vrstama i djelovima mesa po kategorijama.
Divljač			
- Opisuje osnovne karakteristike dlakave i pernate divljači (zec, srna,	- Razlikuje dlakavu i pernatu divljač. - Na osnovu oblika i strukture djelova	- Razvija preciznost.	- Posmatranje video zapisa i slajdova, dlakave i pernate divljači sa različitim

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
divlja svinja, divokoza, fazan, prepelica, tetrijeb, šljuka...).	mesa vrši njihovu kategorizaciju.		djelovima mesa, po kategorijama.
- Opisuje podjelu mesa po vrstama i djelovima, način obrade i čuvanje.			
Ribe			
- Definiše podjelu riba po mjestu življenja.	- Razlikuje vrste morskih i slatkovodnih riba i riba selica.		- Posmatranje video zapisa i slajdova, morskih, slatkovodnih riba i riba selica.
Rakovi, školjke i mekušci			
- Nabraja vrste i podjelu rakova (jastog, škampi, gambori, kozice...), školjki (kamenice, prstaci, mušule...) i mekušaca (hobotnica, lignja, sipa...).	- Razlikuje vrste rakova, školjki i mekušaca.		- Posmatranje video zapisa i slajdova sa rakovima, školjkama i mekušcima.
Namirnice biljnog porijekla			
- Nabraja i opisuje namirnice biljnog porijekla (povrće i voće), njihovo skladištenje, čuvanje, čišćenje, pranje sječenje i oblikovanje za primjenu.	- Razlikuje namirnice biljnog porijekla na osnovu izgleda, boje, ukusa i mirisa, način njihovog čišćenja, pranja, sječenja, oblikovanja i čuvanja, u zavisnosti od vrste jela.		- Posmatranje video zapisa i slajdova, namirnica biljnog porijekla sa načinom njihovog skladištenja i čuvanje, čišćenja, pranja, sječenja i oblikovanja za primjenu za različite vrste jela.
Sredstva za povezivanje (zaprške)			
- Nabraja i opisuje sredstva za povezivanje (svijetla i tamna zaprška, klajster, majcena itd.) i mješavine maslaca (buter metrdotel, marseljez, krojter, krepnsni buter od rakova i buter mel	- Razlikuje sredstva za povezivanje na osnovu izgleda, boje, ukusa i mirisa, način njihovog pripremanja i korišćenja.		Vježbe - Priprema različitih sredstava za povezivanje.

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
itd.).			
Jela od povrća			
- Nabraja vrste jela od povrća (variva, prilazi i garniture) i opisuje tehnološki postupak njihove obrade, pripreme, serviranja i dekorisanja.	- Razlikuje tehnološke postupke pri pripremi jela od povrća.		
Salate			
- Navodi podjelu i vrste salata po značaju. - Opisuje način pripreme, serviranja i dekorisanja salata (jednostavnih salata od svježeg i kivanog povrća, miješanih i pečenih salata).	- Razlikuje vrste salata po sastavu, načinu pripremanja, serviranja i dekorisanja.		- Analiza različitih receptura za salate i diskusija.
Zimnica			
- Nabraja vrste zimnice pripremane od povrća i voća. - Opisuje tehnologiju pripreme zimnice od povrća i voća (kiseljenje, barenje i upržavanje).	- Razlikuje tehnološke postupke u pripremi zimnice od voća i povrća u zavisnosti od vrste i namjene.		- Analiza različitih receptura i diskusija.

Razred: DRUGI

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
Fondovi			
<ul style="list-style-type: none"> - Definiše pojam “fondovi” njihov značaj, podjelu i pripremu. - Fondovi za nalivanje jela: mesni, riblji i od divljači. - Fondovi temeljci: mrki ili braon, „espanjol“, „demiglas“, „glas - devijand“ i fond od divljači. - Svijetli fondovi: „bešamel“ i „velute“. - Crveni - ružičasti fondovi: paradajz i paprika. - Specijalni - pjenasti fondovi: „holandez“ i „bernez“. - Fondovi hladne kuhinje: uljni - majonez, sirćetni - vinigrt, specijalni aspik i „šo - froa“. 	<ul style="list-style-type: none"> - Prepoznaje različite vrste fondova i sosova. - Razlikuje načine pripreme, termičke obrade, primjene i čuvanja do dalje upotrebe. 	<ul style="list-style-type: none"> - Razvija ljubav i tolerantnost prema drugim narodima, njihovim običajima i kulturi ishrane. 	<ul style="list-style-type: none"> - Analiza različitih receptura i diskusija. <p>Vježbe</p> <ul style="list-style-type: none"> - Izrada fondova za nalivanje jela od mesa, ribe i divljači.
Supe			
<ul style="list-style-type: none"> - Nabraja supe njihov sastav i opisuje tehnologiju pripreme: - bistrih supa (goveđe, kokošije i riblje); - uložaka za bistre supe kuvane od tijesta (domaće rezance, flekice, tarne, knedle od griza i džigerice, pržene celestino i fridato od palačinki i prženi grašak). 	<ul style="list-style-type: none"> - Uočava razliku u recepturama između različitih vrsta supa. - Po sastavu, načinu pripreme, boji, ukusu i mirisu prepoznaje različite vrste supa i uložaka. 		<ul style="list-style-type: none"> - Posmatranje video zapisa i slajdova sa obradom namirnica, pripremom supa i njihovim serviranjem uz odgovarajući uložak. <p>Vježbe</p> <p>Izrada:</p> <ul style="list-style-type: none"> - bistrih supa; - uložaka za bistre supe kuvane od tijesta.
Kosomei			
<ul style="list-style-type: none"> - Opisuje značaj kosomea, način 	<ul style="list-style-type: none"> - Uočava razlike u tehnološkom 	<ul style="list-style-type: none"> - Razvija inovativnost. 	<ul style="list-style-type: none"> - Posmatranje video zapisa i slajdova sa

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
<p>njihove pripreme i serviranja (goveđi, pileći i riblji).</p> <ul style="list-style-type: none"> - Opisuje uloške, način pripremanja i serviranja. - Pečeni: štanglice, profiteroli i biskvit sa šunkom. - Kuvani - kombinovani: „kolber“, „madrlem“ i „rojal“, mali marmit i bujon sa jajetom. 	<p>postupku pripreme jednostavnih i dubl konsomea od raznih vrsta mesa i pratećih uložaka.</p>		<p>obradom namirnica, pripremom konsomea i njihovim serviranjem uz odgovarajući uložak.</p>
Velutei - potaži			
<ul style="list-style-type: none"> - Opisuje način pripremanja i serviranja: potaža (pasiranih i nepasiranih) od povrća, pečuraka i mozga. velutea od pilećeg i ribljeg mesa, karfiola, celera i špargli. 	<ul style="list-style-type: none"> - Uočava razlike u tehnološkom postupku pripreme potaža (pasiranih i nepasiranih od raznih vrsta namirnica) i velutea. 		<ul style="list-style-type: none"> - Analiza različitih receptura i diskusija. <p>Vježbe</p> <ul style="list-style-type: none"> - Izrada potaža i velutea.
ČORBE			
Ragu čorbe			
<ul style="list-style-type: none"> - Opisuje sastav ragu čorbe i tehnologiju pripreme od telećeg, jagnječeg i pilećeg mesa. 	<ul style="list-style-type: none"> - Komparativnom analizom pripreme ragu čorbi od telećeg, jagnječeg i pilećeg mesa, definiše razlike u tehnološkom postupku pripreme, čuvanja, serviranja i dekorisanja. 		<ul style="list-style-type: none"> - Analiza različitih receptura i diskusija. <p>Vježbe</p> <ul style="list-style-type: none"> - Izrada ragu čorbi.
Nacionalne čobe			
<ul style="list-style-type: none"> - Nabraja vrste i sastav nacionalnih čorbi (teleće, jagnjeće, pileće, riblje, srpske čorbe, mađarske gulaš čorbe, italijanskog minestrone, ruskog borča i crnogorske čorbe). 	<ul style="list-style-type: none"> - Komparativnom analizom, pripreme nacionalnih čorbi od telećeg, jagnječeg i pilećeg mesa definiše razlike u tehnološkom postupku njihove pripreme, čuvanja, serviranja i 	<ul style="list-style-type: none"> - Razvija ljubav i tolerantnost prema drugim narodima, njihovim običajima i kulturi ishrane. 	<p>Analiza različitih receptura i diskusija.</p> <p>Vježbe</p> <ul style="list-style-type: none"> - Izrada nacionalnih čorbi.

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
- Opisuje tehnologiju pripreme navedenih čorbi, njihovo serviranje i dekoraciju.	dekorisanja.		
HLADNA PREDJELA			
Dekoracije za hladna jela i predjela			
- Nabraja i opisuje različite vrste dekoracija i priloga za hladna jela i predjela od povrća, voća, jaja, pečurki itd. - Opisuje sastav i postupak izrade dekoracija za hladna jela i predjela od povrća, voća, jaja, pečurki itd.	- Razlikuje vrste dekoracija i priloga u zavisnosti od strukture, sastava i namjene za hladna jela i predjela.	- Razvija kreativnost.	- Prikazivanje slika sa dekoracijama. Vježbe - Izrada dekoracija i priloga za hladna jela i predjela.
Šemiziranje i šofrodiranje hladnih jela i predjela			
- Nabraja vrste podloga i formi za šemiziranje i šofrodiranje hladnih jela i predjela.	- U zavisnosti od vrste hladnog jela i predjela vrši izbor podloga i formi za šemiziranje, šofrodiranje i dekorisanje hladnih jela i predjela.	- Razvija osjećaj za lijepo. - Razvija kreativnost.	- Prikazivanje slika i video zapisa sa različitim podlogama i formama u zavisnosti od vrste hladnog jela i predjela - diskusija. Vježbe - Izrada podloga, šemiziranje, šofrodiranje i dekorisanje formi sa spoljnjim i unutrašnjim dekoracijama.
Vezane salate			
- Nabraja podjelu i opisuje način pripreme, serviranja i dekorisanja vezanih salata od: - povrća (francuska, ruska, italijanska, celer, vindzor, valdorf ...); - mesa (goveđa, pileća i od jezika);	- Komparativnom analizom pripreme raznih vrsta vezanih salata od povrća, mesa, ribe i jaja, definiše razlike u njihovom sastavu i tehnološkom postupku pripreme, čuvanja, serviranja i dekorisanja.	- Razvija kreativnost.	- Analiza različitih receptura i diskusija. - Posmatranje video zapisa i slajdova sa obradom namirnica, pripremom vezanih salata, čuvanjem, serviranjem i dekoriranjem.

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
- ribe (riblja salata, salata od rakova i salata od morskih plodova, salata od mekušaca i školjki); - jaja (jaje u majonezu, punjena jaja „kasino“, jaja na ruski način i jaja na kladovski način).			Vježbe - Izrada vezanih salata od: povrća mesa, ribe i jaja.
Naresci			
- Nabraja podjelu i opisuje način pripreme, serviranja i dekorisanja narezaka od suhomesnatih proizvoda.	- Razlikuje vrste narezaka od suhomesnatih proizvoda (jednostavnih i kombinovanih).		- Posmatranje video zapisa i slajdova sa obradom namirnica, pripremom narezaka od suhomesnatih proizvoda. Vježbe - Izrada narezaka od suhomesnatih proizvoda.
Zakuske			
- Nabraja podjelu i opisuje način pripreme, serviranja i dekorisanja zakuski (crnogorska, srpska, užička, dalmatinska itd.).	- Razlikuje vrste zakuski u zavisnosti od sastava i vrste namirnica.	- Razvija međunacionalnu tolerantnost.	- Posmatranje video zapisa i slajdova sa obradom namirnica, pripremom zakuski, serviranja i dekorisanja. Vježbe - Obrada i priprema namirnica za izradu zakuski. - Serviranje i dekorisanje.
Ordever			
- Opisuje način pripreme, serviranja i dekorisanja francuskog ordevera.	- Vršiti pripremu namirnica i posude za serviranje, kao i izbor jela u francuskom ordeveru.		Vježbe - Izrada francuskog ordevera.
Hladna predjela od mliječnih proizvoda			
- Nabraja podjelu i opisuje način pripreme, serviranja i dekorisanja hladnih predjela od mliječnih proizvoda	- Vršiti odabir mliječnih proizvoda za izradu hladnih predjela, njihovo serviranje i dekorisanje.		Vježbe - Odabir mliječnih proizvoda za izradu hladnih predjela, njihovo serviranje i dekorisanje.

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
(sireva, kajmaka, skorupa...).			
Hladna predjela od punjenog i plemenitog povrća			
- Nabraja vrste i opisuje način pripreme serviranja i dekorisanja hladnih predjela od punjenog (plavi patlidžan, paprike, krastavac, paradajz, poriluk...) i plemenitog (špargle, artičoke, pečurke...) povrća.	- Vršiti odabir namirnica, pripremu, serviranje i dekorisanje hladnih predjela od punjenog i plemenitog povrća.	- Razvija osjećaj za zdravom ishranom.	Vježbe - Odabir namirnica, priprema, serviranje i dekorisanje hladnih predjela od punjenog i plemenitog povrća.
Hladna predjela od ribe i ribljih konzervi			
- Nabraja vrste i opisuje način pripreme serviranja i dekorisanja hladnih predjela od ribe i ribljih konzervi (dimljeni šaran, losos, marinirana riba...).	- Vršiti odabir namirnica, pripremu, serviranje i dekorisanje hladnih predjela od ribe i ribljih konzervi.		Vježbe - Odabir namirnica, priprema, serviranje i dekorisanje hladnih predjela od ribe i ribljih konzervi.
Vegeterijanska i dijetalna hladna predjela			
- Nabraja vrste i opisuje način pripreme serviranja i dekorisanja vegeterijanskih i dijetalnih hladnih predjela.	- Vršiti odabir namirnica, pripremu serviranja i dekorisanje vegeterijanskih i dijetalnih hladnih predjela.	- Razvija osjećaj za zdravu ishranu.	Vježbe - Odabir namirnica, priprema serviranja i dekorisanje vegeterijanskih i dijetalnih hladnih predjela.
TOPLA PREDJELA			
Topla predjela od jaja			
- Nabraja vrste i opisuje način pripreme serviranja i dekorisanja toplih predjela od jaja: - kajgane (od mliječnih proizvoda, povrća i dr.); - omleti (natur, od suhomesnatih proizvoda, mliječnih proizvoda, povrća, džigarice i dr.);	- Vršiti odabir namirnica u zavisnosti od vrste toplog predjela od jaja, njihovu pripremu, serviranje i dekorisanje u skladu sa recepturom.		Vježbe - Odabir namirnica u zavisnosti od vrste toplog predjela od jaja, priprema, serviranje i dekorisanje u skladu sa recepturom.

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
<ul style="list-style-type: none"> - hemendeks; - bekendeks; - poširana jaja (na puteru, paradajz, holandez, bernez, velute...); - fritirana jaja (ameriken, holandez, bernez, šoron...). 			
Topla predjela od tijesta i masa			
<ul style="list-style-type: none"> - Nabraja vrste toplih predjela od tvorničke i domaće tjestenine i masa: - gibanica; - zeljanica; - pita lisnača; - pita savijača; - gratinirane makarone; - pohovane i gratinirane palačinke sa različitim nadjevima. 	<ul style="list-style-type: none"> - Vršiti odabir namirnica u zavisnosti od vrste toplog predjela od tijesta ili mase za palačinke, njihovu pripremu, izradu, serviranje i dekorisanje u skladu sa recepturom. 		<p>Vježbe</p> <ul style="list-style-type: none"> - Odabir namirnica u zavisnosti od vrste toplog predjela od tijesta ili mase za palačinke, njihova priprema, izrada, serviranje i dekorisanje u skladu sa recepturom.
Topla predjela od špageta			
<ul style="list-style-type: none"> - Nabraja vrste toplih predjela od špageta: - na italijanski način; - napuljski način; - milanski način i bolonjski način; - karbonare... - Opisuje sastav i način pripreme, serviranja i dekorisanja. 	<ul style="list-style-type: none"> - Priprema toplog predjela od špageta u skladu sa recepturom i tehnologijom pripreme. 	<ul style="list-style-type: none"> - Razvija pozitivnu orijentaciju prema drugim kulturama u ishrani. 	<p>Vježbe</p> <ul style="list-style-type: none"> - Priprema namirnica i izrada toplih predjela od špageta. - Serviranje, dekorisanje i degustacija jela. - Diskusija.
Topla predjela od pirinča - rizoto			
<ul style="list-style-type: none"> - Nabraja vrste toplih predjela od pirinča - rizota: rizoto od povrća, mesa, živine i ribe... - Opisuje sastav i način pripreme, serviranja i dekorisanja. 	<ul style="list-style-type: none"> - Vršiti pripremu namirnica, izradu serviranje i dekorisanje toplih predjela od pirinča - rizota: rizoto od povrća, mesa, živine i ribe u skladu sa recepturom i tehnologijom izrade. 		<p>Vježbe</p> <ul style="list-style-type: none"> - Priprema namirnica, izrada toplih predjela od pirinča - rizota: rizoto od povrća, mesa, živine i ribe u skladu sa recepturom i tehnologijom izrade.

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
			- Serviranje, dekorisanje i degustacija jela. - Diskusija.
Topla predjela od pečurki			
- Nabraja vrste toplih predjela od pečurki: rizoto od pečurki, pohovane pečurke (na bečki, pariski i orli način) i pečurke na žaru, opisuje njihov sastav, način pripreme, serviranja i dekorisanja.	- Vršiti pripremu namirnica, u zavisnosti od recepture, za topla predjela od pečurki, pečurke na žaru, serviranje i dekorisanje jela.		Vježbe - Priprema namirnica, u zavisnosti od recepture, za topla predjela od pečurki i pečurke na žaru. - Izrada jela po recepturi. - Serviranje, dekorisanje i degustacija jela. - Diskusija.
Topla predjela od povrća - orli			
- Nabraja vrste toplih predjela od povrća na način orli: od tikvica, patlidžana, špargli... , opisuje njihov sastav, način pripreme, serviranja i dekorisanja.	- Vršiti pripremu namirnica, u zavisnosti od recepture, za izradu toplih predjela od povrća na način orli, izradu jela, serviranje i dekorisanje.	- Razvija preciznost i kreativnost.	Vježbe - Priprema namirnica, u zavisnosti od recepture, za topla predjela povrća na način orli. - Izrada jela po recepturi. - Serviranje, dekorisanje i degustacija jela. - Diskusija.
Topla predjela od mesa i ribe - orli			
- Nabraja vrste toplih predjela od mesa i ribe na način orli, opisuje njihov sastav, način pripreme, serviranja i dekorisanja.	- Vršiti pripremu namirnica, u zavisnosti od recepture, za izradu toplih predjela od mesa i ribe na način orli, izradu jela, serviranje i dekorisanje.	- Razvija preciznost, ekonomičnost i kreativnost.	Vježbe - Priprema namirnica, u zavisnosti od recepture, za topla predjela od mesa i ribe na način orli. - Izrada jela po recepturi. - Serviranje, dekorisanje i degustacija jela. - Diskusija.
Topla predjela od povrća - krocketi, šnicle i medaljoni			
- Navodi sastav toplih predjela od povrća (krocketi, medaljoni i šnicle), u zavisnosti	- Vršiti pripremu namirnica i masa za povezivanje, u zavisnosti od	- Razvija preciznost, ekonomičnost i kreativnost.	Vježbe - Priprema namirnica i masa za povezivanje, u

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
od recepture i opisuje način njihove izrade u skladu sa recepturom, način njihovog oblikovanja, serviranja i dekorisanja.	recepture, za izradu toplih predjela od povrća. - Priprema jela u skladu sa recepturom, oblikuje, servira i dekoriše.		zavisnosti od recepture. - Izrada jela po recepturi. - Oblikovanje, serviranje i dekorisanje. - Degustacija jela. - Diskusija.
Kroketi od mesa i ribe			
- Navodi sastav mase za krokete od mesa i ribe, opisuje način njihove izrade, oblikovanja, serviranja i dekorisanja.	- Vršiti pripremu namirnica i mase za izradu kreketa od mesa i ribe. - Priprema jela u skladu sa recepturom, oblikuje, servira i dekoriše.	- Razvija preciznost, ekonomičnost i kreativnost.	Vježbe - Priprema namirnica i mase za povezivanje. - Izrada jela po recepturi. - Oblikovanje, serviranje i dekorisanje. - Degustacija jela. - Diskusija.
Punjeno povrće na vegeterijanski način			
- Nabraja jela od punjenog povrća (tikvica, plavog patlidžana, poriluka, paprika, paradajza, pečurki...) na vegeterijanski način putem gratiniranja, grilovanja, sotiranja itd. - Opisuje postupak izrade jela u skladu sa recepturom, način njihovog serviranja i dekorisanja.	- Vršiti pripremu namirnica za izradu jela od punjenog povrća na vegeterijanski način putem gratiniranja, grilovanja, sotiranja itd. - Priprema jela u skladu sa recepturom, servira i dekoriše.	- Razvija preciznost, ekonomičnost kreativnost. - Razvija pravilan odnos prema zdravoj ishrani.	Vježbe - Priprema namirnica. - Izrada jela po recepturi. - Oblikovanje, serviranje i dekorisanje. - Degustacija jela. - Diskusija.

Razred: TREĆI

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
JELA OD RIBE, MEKUŠACA, RAKOVA I ŠKOLJKI			
Ribe			
<ul style="list-style-type: none"> - Nabraja jela od ribe, njihove sastave u skladu sa recepturama i opisuje postupak njihove izrade, serviranja i dekorisanja putem: - kuvanja (kuvana riba, kuvana na plavo, kuvana u bijelom vinu i kuvana na puteru, gotova jela od ribe - paprikaš, prkelt đuveč i brodeto); - poširanja (u bijelom vinu, u sosu holandez, velute...); - prženja i pečenja (pržena riba u ulju i na roštilju, riba na dalmatinski način, riba „triestino“, „menier“ i jegulja na žaru); - pohavanja na pariski i bečki način; - punjenja na pivski i kolašinski način; - zapijecanja (jegulja na oriz, krap na skadarski način i hobotnica ispod sača). 	<ul style="list-style-type: none"> - Vršiti pripremu namirnica i jela od ribe u skladu sa recepturama i postupkom njihove izrade putem: kuvanja, poširanja, prženja, pečenja, pohavanja na pariski i bečki način, punjenja na pivski i kolašinski način i zapijecanja. - Servira i dekoriše. 	<ul style="list-style-type: none"> - Razvija odgovoran odnos prema zdravoj ishrani. 	<ul style="list-style-type: none"> Vježbe - Priprema namirnica i jela od ribe u skladu sa recepturama i postupkom njihove izrade. - Serviranje. - Dekorisanje. - Degustacija. - Diskusija.
Mekušci, rakovi i školjke			
<ul style="list-style-type: none"> - Nabraja jela od mekušaca, rakova i školjki, njihove sastave u skladu sa recepturama i opisuje postupak njihove izrade, serviranja i dekorisanja putem: 	<ul style="list-style-type: none"> - Priprema namirnica i jela od mekušaca, rakova i školjki u skladu sa recepturama putem: prženja, punjenja, kuvanja. - Servira i dekoriše. 	<ul style="list-style-type: none"> - Razvija svijest o značaju zdrave ishrane za poboljšanje i očuvanje zdravstvenog stanja. 	<ul style="list-style-type: none"> Vježbe - Priprema namirnica i jela od mekušaca, rakova i školjki u skladu sa recepturama i tehnološkim postupkom. - Serviranje

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
<ul style="list-style-type: none"> - prženja (lignje na žaru, rakovi na žaru, hobotnice na žaru i školjke na žaru); - punjenja (punjene lignje); - kuvanja (školjke na buzari bijeloj i crvenoj, rakovi na buzari crvenoj i bijeloj). 			<ul style="list-style-type: none"> - dekorisanje i degustacija. - Diskusija.
Gotova jela			
<ul style="list-style-type: none"> - Nabraja vrste gotovih jela od goveđeg, telećeg, svinjskog, pilećeg i jagnječeg mesa, njihov sastav i opisuje postupak pripreme i izrade jela: - <i>Kuvana jela</i> govedina, teletina, jagnjetina: - gulaši (goveđi gulaš, salon gulaš i bakrač gulaš); - paprikaši (teleći, jagnjeći, pileći i svinjski); - perkelti (teleći, jagnjeći i pileći); - ajmokac (teleći i pileći); - frikase (teleći i pileći); - sotei (teleći i pileći, marengo pileći i teleći); - ragui (juneći i jagnjeći); - kupus (sa jagnjetinom i junetinom); - kalja; - pasulji (čorbast, gust, prebranac sa mesom); - đuveći sa svinjskim i telećim mesom; 	<ul style="list-style-type: none"> - Priprema namirnice i izrađuje gotova jela od goveđeg, telećeg, svinjskog, pilećeg i jagnječeg mesa. - servira i dekoriše jela. 		<p>Vježbe</p> <ul style="list-style-type: none"> - Priprema namirnica i izrada gotovih jela od goveđeg, telećeg, svinjskog, pilećeg i jagnječeg mesa u skaldu sa recepturama. - Serviranje, dekorisanje i degustacija pripremljenih jela. - Diskusija.

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
<ul style="list-style-type: none"> - pirinač - rizoto na dva načina od telećeg, pilećeg i jagnječeg mesa; - pilavi sa jagnječim, pilećim i telećim mesom. - <i>Dinstana i špikovana jela:</i> junetina u pikant sosu; dinstana špikovana junetina u lovačkom sosu; juneća šnicla u „madera“ sosu; rozbratna „dobra domaćica“ „bon-fam“; rozbratna „mahmahon“; dinstana koljenica „milanez“ i „imperijal“; teleći ribić „provensal“; teleći ribić u kajmaku. - <i>Kuvana složena jela:</i> jagnjetina na pari; jagnjetina u varenici i jagnjeći pikljevi na kajmaku; jagnjeća kapama; bosanski lonac (banjalučki); vinogradarska janija; paštovačka paštica; bokeške njoke sa mesom; kaštradina sa raštanom; balšića tava... - <i>Od mljevenog mesa:</i> faširana masa (faširani rolat, rolat „štefani“, faširani stekovi, medaljoni i šnicle); ćufte (ćufte u paradjz sosu i ćufte na grčki način); musake od krompira, tikvica, plavog patlidžana, 			

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
karfiola... sarme od slatkog i kisjelog kupusa, vinovog lista i zelja - japraci; punjeno povrće sa mesom: punjene paprike, tikvice, paradjz... - <i>Od iznutrica:</i> škembići u saftu; tripice „italien“; sarma u jagnjećoj maramici; restovano srce, bubrezi i džigerica. - <i>Od mozga:</i> restovan mozak, pohovan mozak i mozak „menier“.			
Jela od divljači			
<ul style="list-style-type: none"> - Nabraja vrste jela od pernate i dlakave divljači, opisuje način pripreme, garniture i izrade jela u skladu sa recepturom: - prilozi za divljač (pariske i češke knegle, dinstani crveni kupus sa kisjelim jabukama, glazirani kesteni, pire od kestena, pečene i kuvane jabuke, brusnice, voće...); - špikovani srneći i zečji but u „marsala“ sosu; - srneća i zečja leđa u „madera“ sosu i „alla - vild“; - zečji i srneći paprikaš; - pikovani but od divlje svinje na lovački način; - punjena patka, fazan i jarebica. 	<ul style="list-style-type: none"> - Priprema namirnice i izrađuje jela od pernate i dlakave divljači sa prilozima i garniturama u skladu sa recepturom. - Servira i dekoriše jela. 		Vježbe <ul style="list-style-type: none"> - Priprema namirnica i izrada jela od pernate i dlakave divljači sa prilozima i garniturama u skladu sa recepturom. - Serviranje, dekorisanje i degustacija pripremljenih jela. - Diskusija.

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
Pečenja			
<ul style="list-style-type: none"> - Opisuje postupak pripreme namirnica i izrade jela od pečenog - telećeg, svinjskog, prasećeg, jagnječeg, jarećeg i živinskog mesa, način serviranja i dekorisanja u skladu sa recepturom: - pečenje u pećnici (teleće, jagnjeće, praseće i živinsko); - pečenje ispod sača; - punjena pečenja - punjene teleće grudi na praški način, rolovana teleća plećka „štefani“, punjeno pileće i ćureće pečenje; - pečenja sa raznja; - pečenje u tijestu - ovčji i kozji košet. 	<ul style="list-style-type: none"> - Vršiti pripremu namirnica i izradu jela od pečenog telećeg, svinjskog, prasećeg, jagnječeg, jarećeg i živinskog mesa u skladu sa recepturom. - Servira i dekoriše jela. 		<p>Vježbe</p> <ul style="list-style-type: none"> - Priprema namirnica i izrada jela od pečenog telećeg, svinjskog, prasećeg, jagnječeg, jarećeg i živinskog mesa u skladu sa recepturom. - Serviranje, dekorisanje i degustacija pripremljenih jela. - Diskusija.

Razred: ČETVRTI

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
Hladna jela od riba, rakova i školjki			
<ul style="list-style-type: none"> - Opisuje postupak pripreme namirnica i izrade hladnih jela od riba, rakova i školjki, način serviranja i dekorisanja u skladu sa recepturom: - ribe u majonezu, aspiku i šo-fro-a sosevima; - od rakova: langust „lijep izgled“, medaljoni od langusta, turban od škampi; - od školjki: kamenice na ledu, mušule u aspiku, punjene mušule kamenice. 	<ul style="list-style-type: none"> - Priprema namirnica i vrši izradu hladnih jela od riba, rakova i školjki u skladu sa recepturom. - Servira i dekoriše jela. 		<p>Vježbe</p> <ul style="list-style-type: none"> - Priprema namirnica i izrada hladnih jela od riba, rakova i školjki u skladu sa recepturom. - Serviranje, dekorisanje i degustacija pripremljenih jela. - Diskusija.
Hladna jela od mesa			
<ul style="list-style-type: none"> - Opisuje postupak pripreme namirnica i izrade hladnih jela od mesa način njihovog serviranja i dekorisanja, u skladu sa recepturom: - musevi: mus od šunke; mus od pileće i gušćje džigerice; od živine - pileće i ćureće bijelo „bellevue“, pileći galantin; od goveđeg mesa - ramstek, hladan rozbrif i turban od rozbrifa; od telećeg mesa - hladni frikando; od jezika - hladan jezik i turban od jezika. 	<ul style="list-style-type: none"> - Priprema namirnica i izrađuje hladna jela od mesa u skladu sa recepturom. - Servira i dekoriše jela. 		<p>Vježbe</p> <ul style="list-style-type: none"> - Priprema namirnica i izrada hladnih jela od mesa u skladu sa recepturom. - Serviranje, dekorisanje i degustacija pripremljenih jela. - Diskusija.

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
Suflei i pudinzi			
<ul style="list-style-type: none"> - Opisuje postupak pripreme namirnica i izrade suflea i pudinga, način njihovog serviranja i dekorisanja u skladu sa recepturama: - sufle od sira, mozga, spanaća... ; - puding od sira, mozga spanaća... 	<ul style="list-style-type: none"> - Vršiti pripremu namirnica i izrađuje suflee i pudinge u skladu sa recepturama. - Servira i dekoriše jela. 		<p>Vježbe</p> <ul style="list-style-type: none"> - Priprema namirnica i izrada suflea i pudinga u skladu sa recepturama. - Serviranje, dekorisanje i degustacija pripremljenih jela. - Diskusija.
Jela od tijesta			
<ul style="list-style-type: none"> - Opisuje postupak pripreme namirnica i izrade jela od tijesta, način njihovog serviranja i dekorisanja u skladu sa recepturama: - od lisnatog tijesta (volovani i bušei); - krofne sa sirom; - ravioli i punjeni kaneloni sa sirom i mesom. 	<ul style="list-style-type: none"> - Priprema namirnice i izrađuje jela od tijesta u skladu sa recepturama. - Servira i dekoriše jela. 		<p>Vježbe</p> <ul style="list-style-type: none"> - Priprema namirnica i izrada jela od tijesta u skladu sa recepturama. - Serviranje, dekorisanje i degustacija pripremljenih jela. - Diskusija.
Jela od goveđeg mesa			
<ul style="list-style-type: none"> - Opisuje postupak pripreme namirnica i izrade jela od goveđeg mesa, način njihovog serviranja i dekorisanja u skladu sa recepturama: - goveđi file - „kolbert“ i „veligto“; - goveđi ramstek; - rozbrif na engleski način. 	<ul style="list-style-type: none"> - Priprema namirnice i izrađuje jela od goveđeg mesa, u skladu sa recepturama. - Servira i dekoriše jela. 		<p>Vježbe</p> <ul style="list-style-type: none"> - Priprema namirnica i izrada jela od goveđeg mesa, u skladu sa recepturama. - Serviranje, dekorisanje i degustacija pripremljenih jela. - Diskusija.
Jela po porudžbini od divljači, mesa i iznutrica			
<ul style="list-style-type: none"> - Opisuje postupak pripreme namirnica i izrade jela po porudžbi od: divljači, mesa i iznutrica, način njihovog serviranja i 	<ul style="list-style-type: none"> - Priprema namirnice i izrađuje jela po porudžbi od divljači, mesa i iznutrica u skladu sa recepturama. - Servira i dekoriše 		<p>Vježbe</p> <ul style="list-style-type: none"> - Priprema namirnica i izrada jela po porudžbi od divljači, mesa i iznutrica, u skladu sa recepturama.

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
<p>dekorisanja u skladu sa recepturama:</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Od divljači:</i> srneći medaljoni i stekovi na lovački način; srneći file u „marsala“ sosu; pačje grudi sa susamom; goveđi file „šatobrijan“. - <i>Bifteci:</i> biftek na žaru; biftek „monte carlo“; biftek sa jajetom; turnedo na žaru i turnedo „rosini“; fileminjoni na žaru sa pečurkama i sosu od pečuraka; sote „stroganov“ i „tatar“ biftek. - <i>Od goveđeg ramsteka:</i> ramstek na žaru; ramstek „mirabo“; ramstek „mareljez“; ramstek „metrdotel“. - <i>Od rozbratne:</i> rozbratna na žaru; rozbratna „lionez“ i argetinski ćurasko. - <i>Od telećeg mesa:</i> natur šnicla; bečka i pariska šnicla; šnicla „kordon - ble“ i „imperijal“. - Stekovi od telećeg mesa: stek „natur“; stek sa jajetom i „holštajn“ stek. - <i>Medaljoni:</i> medaljoni na puteru i sa pečurkama; „buketijer“ i sos pečurke. - <i>Teleći kotleti:</i> 	jela.		<ul style="list-style-type: none"> - Serviranje, dekorisanje i degustacija pripremljenih jela. - Diskusija.

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
<p>teleći kotlet na puteru, „dibari“, „orlov“, „parma“, „milanez“, „imperijal“ i sos pečurke.</p> <p>- <i>Od svinjskog mesa:</i> natur šnicla; praška šnicla; bečka šnicla; pariska šnicla i karadorđeva šnicla.</p> <p>- <i>Stekovi od svinjkog mesa:</i> „natur“ i „monsinjor“; kremenadla na žaru; kremenadla „lionez“; kremenadla na srpski i cignaski način; kremenadla na užički i zlatiborski način.</p> <p>- <i>Od jagnječeg mesa:</i> jagnjeći šašljik; jagnjeći čop na žaru; jagnjetina u maramici.</p> <p>- <i>Od pilećeg mesa:</i> kijevski kotlet; pile na žaru; pile „ameriken“; medaljoni na žaru i punjena pileća prsa.</p> <p>- <i>Ćevapi:</i> hajdučki; čobanski i svinjski ćevap u dunstu...</p> <p>- <i>Od iznutrica:</i> džigerica na žaru; srce na žaru; bubrezi na žaru i škembići na žaru.</p>			
Jela sa roštilja			
<p>- Opisuje postupak pripreme namirnica i mase za izradu jela sa roštilja, način njihovog oblikovanja,</p>	<p>- Priprema i oblikuje namirnice i masu za izradu jela sa roštilja, u skladu sa recepturama.</p> <p>- Servira i dekoriše</p>		<p>Vježbe</p> <p>- Pripreme i oblikovanje namirnica i mase za izradu jela sa roštilja, u skladu sa</p>

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
<p>serviranja i dekorisanja u skladu sa recepturama:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ćevapčići na roštilju i kajmaku; - pljeskavice na roštilju, kajmaku i punjene pljeskavice; - uštipci; - teleći, svinjski, jagnjeći i pileći ražnjići; - vješalice: dimljena bijela i punjena; - ćulbastije: svinjska i jagnjeća, - mućkalica: leskovačka mućkalica na dva načina. 	<p>jela.</p>		<p>recepturama.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Serviranje, dekorisanje i degustacija pripremljenih jela. - Diskusija.
Nacionalna jela po porudžbini			
<ul style="list-style-type: none"> - Opisuje postupak pripreme namirnica i za izradu crnogorskih nacionalnih jela, način njihovog oblikovanja, serviranja i dekorisanja u skladu sa recepturama: - stekovi: njeguški i durmnitorski; - popeci na podgorički način; - pletenica Crnogorke; - crnogorske plaćinke; - ribe: pastrmka na podgorički način, dimljeni krap (topao i hladan); - kačamak: kačamak, smočani kačamak, krtolovi kačamak od kukuruznog, pšeničnog brašna i heljde; - pite: pita od sira, 	<ul style="list-style-type: none"> - Priprema i oblikuje namirnice za izradu crnogorskih nacionalnih jela u skladu sa recepturama. - Servira i dekoriše jela. 		<p>Vježbe</p> <ul style="list-style-type: none"> - Priprema namirnica i oblikovanje za izradu crnogorskih nacionalnih jela u skladu sa recepturama. - Serviranje, dekorisanje i degustacija pripremljenih jela. - Diskusija.

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
pita od krompira, pita od mesa, pita od koprive, zelja, žućanice...			
Hladan i topli bife			
- Nabraja i definiše, jela za toplo - hladni bife, vrši njihov odabir u skladu sa potrebama i zahtjevima gosta, servira i dekoriše za topli i hladni bife.	- Razlikuje jela hladnog i toplog bifea. - Vršiti pravilan odabir u zavisnosti od potrebe gostiju. - Servira dekoriše i izlaže jela u skladu sa pravilima.		Vježbe - Definisane hladnog i toplog bifea na različitim primjerima. - Serviranje, dekorisanje i izlaganje.
Koktel partije			
- Opisuje način pripreme i organizacije koktel partija (jednostavnih, srednjih i punih), postupak i razloge za odabir jela: apertiva, kanapea, hladnih jela, jela od mesa, roštiljskih jela, minjona i voća u zavisnosti od vrste koktel partije i strukture gostiju.	- Razlikuje način pripreme i organizacije koktel partija, vrši odabir jela u zavisnosti od vrste koktel partije i strukture gostiju.		Vježbe - Priprema i organizacija koktel partije, odabir jela u zavisnosti od vrste koktel partije i strukture gostiju. - Serviranje, dekorisanje i izlaganje.
Flambirana jela			
- Opisuje postupak pripreme namirnica, opreme i pribora za pripremanje flambiranih jela i poslastica, način njihovog pripremanja, prezentiranja, serviranja i dekorisanja u skladu sa recepturama: - mesna jela: teleći medaljoni, „turnedo“ i ćureće bijelo; - rakovi: flambirani rakovi, flambirani	- Priprema namirnica, opreme i pribora za pripremanje flambiranih jela i poslastica u skladu sa recepturama. - flambira. - prezentuje, servira i dekoriše jela.		Vježbe - Priprema namirnica, opreme i pribora za pripremanje flambiranih jela i poslastica u skladu sa recepturama. - Prezentovanje jela, serviranje, dekorisanje i degustacija pripremljenih jela. - Diskusija.

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
škampi u sosu „ameriken“; - poslastice: crnogorske palačinke, banane u vrhnju, breskve u višnja sosu, flambirani sladoled...			

5. Okvirni spisak literature i drugih izvora

- M. Stojanović: Kulinarstvo, Viša škola za obrazovanje ugostiteljskih radnika, Beograd, 1977.
- R. Stojanović, M. Stojanović, P. Petković: Tehnologija zanimanja za I, II, III i IV razred SUO, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Beograd, 1984.
- D. Miković, J. Kečmar: Savremeni kuvar, Prosveta, Beograd, 1967.
- M. Šakota: Priručnik za kuvarstvo, IP Svjetlost, Zavod za udžbenike, Sarajevo, 1981.
- Pelaprat, Veliki Pelaprat, Prosveta, Beograd, 1971.
- Narodni kuvar, Prosveta, Beograd, 2002.

6. Materijalni uslovi za izvođenje nastave

- Opremljen kabinet za kuvarske vježbe sa najmanje tri radna mjesta (oprema, uređaji, posuđe, alat, inventar), namirnice biljnog i životinjskog porijekla potrebne za realizaciju programa, kompjuter, štampač i grafoskop.

7. Obavezni načini provjeravanja i ocjenjivanja znanja učenika

- Provjera znanja vrši se usmeno, pismeno i na vježbama:
- Usmeno, u svakom klasifikacionom periodu najmanje jednom.
- Vježbe, u svakom klasifikacionom periodu najmanje jednom.
- Pismeno, u svakom klasifikacionom periodu najmanje jednom (pismena provjera vrši se pomoću testa koji se sastavlja od grupe pitanja na koja se odgovara zaokruživanjem tačnog odgovora, dopunom teksta ili opisnim putem).
- Zaključna ocjena na kraju klasifikacionog perioda izvodi se iz svih datih ocjena u klasifikacionom periodu.
- Zaključna ocjena na kraju školske godine izvodi se na osnovu svih ocjena dobijenih u klasifikacionim periodima.

8. Uslovi za napredovanje i završetak predmeta

- Pozitivna ocjena na kraju školske godine.

9. Profil stručne sprema nastavnika i stručnih saradnika

- Visoka stručna sprema 3 + 1 iz kuvarstva.

10. Povezanost predmeta

Znanja	Povezanost sa drugim predmetima	
	Predmet	Znanja
- Namirnice	- Poznavanje robe	- Namirnice
- Pripremanje jela	- Poznavanje robe	- Značaj ishrane
- Higijena tijela, odjeće i obuće	- Higijena	- Standardi lične i radne higijene
- Tehnologija pripreme hrane (čuvanje, obrada i kvarenje)	- Higijena	- Ishrana i zdravlje ljudi
- Teorijska osnova za praktičnu nastavu	- Praktična nastava	- Praktična primjena teorijskih znanja u praksi
- Jelovnik	- Osnove restoraterstva	- Jelovnik
- Dnevni obroci	- Osnove restoraterstva	- Dnevni obroci
- Specijalna jela	- Osnove restoraterstva	- Specijalna jela
- Zajednički obroci	- Osnove restoraterstva	- Zajednički obroci
- HACCP	- Nauka o ishrani	- HACCP
- Organizacija rada u kuhinjskom bloku uz adekvatnu upotrebu stručne terminologije na francuskom jeziku	- Francuski jezik	- Stručna terminologija
- Pekarski proizvodi	- Osnove pekarstva	- Pekarski proizvodi
- Hrana i vino	- Osnove somelijerstva	- Vino

1.2.2. POZNAVANJE ROBE

1. Naziv predmeta: **POZNAVANJE ROBE**

2. Broj časova po godinama obrazovanja i vrstama nastave

Razred	Vrste nastave			Ukupno
	Teorija	Vježbe	Praktična nastava	
I	57	15		72
II	57	15		72
III	62	10		72
IV				
Ukupno	176	40		216

3. Opšti ciljevi nastave

- Upoznavanje sa osnovnim pojmovima o robi i o uslovima u prometu robe.
- Upoznavanje sa karakteristikama hranljivih materija, njihovom praktičnom iskorišćavanju u kuvarstvu i značaju za organizam čovjeka.
- Upoznavanje sa značajem ishrane čovjeka.
- Upoznavanje pojedinih namirnica, njihovih bioloških i energetskih vrijednosti, njihovih osobina, dobijanje, prerada, način korištenja i obrada.
- Osposobljavanje da se pomoću tabela vrši odabir namirnica i sastavi obrok za različite kategorije ljudi.
- Razvijanje svijesti o pravilnoj ishrani i upotrebi namirnica.
- Čuvanje i unapređenje životne sredine.

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

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
Zakonodavstvo u prehrambenoj struci			
- Upoznaje se sa zakonodavstvom u prehrambenoj struci, tehnologijom i podjelom robe.	- Analizira zakonsku regulativu.	- Razvija lojalnost.	- Diskusija.
- Upoznaje se sa deklaracijom i opisuje različite materijale za izradu ambalaže.	- Tumači vrstu i osobine robe na osnovu deklaracije, razlikuje različite materijale za izradu ambalaže.		- Čitanje deklaracije na različitoj ambalaži.
- Nabraja i opisuje kriterijume za ocjenu kvaliteta robe.	- Primjenjuje različite kriterijume za ocjenu kvaliteta robe.	- Razvija sistem vrijednosti.	- Diskusija o kriterijumima i njihovoj primjeni. - Rad u grupi.
Hranljiva vrijednost namirnica			
- Nabraja hranljive materije, opisuje njihovu funkciju i energetske vrijednosti.	- Klasifikuje namirnice na osnovu energetske vrijednosti. - Analizira tabele sa energetskim vrijednostima namirnica. - Izračunava energetske vrijednosti pomoću tabela.	- Razvija kulturu ishrane.	
- Opisuje i nabraja sastav i vrste bjelančevina.	- Razlikuje vrste bjelančevina.		
- Opisuje osobine i značaj bjelančevina u ishrani.	- Vršiti pravilan odabir namirnica različitog porijekla.	- Razvija pozitivan odnos prema zdravlju.	- Koagulacija bjelančevina.
- Opisuje i nabraja sastav i vrste ugljenih hidrata.	- Razlikuje vrste ugljenih hidrata.		
- Opisuje osobine i značaj ugljenih hidrata u ishrani.	- Vršiti pravilan odabir namirnica različitog porijekla.		- Karamelizacija mliječnog šećera.
- Opisuje i nabraja sastav i vrste masti.	- Razlikuje različite vrste masti.		
- Opisuje osobine i značaj masti u	- Vršiti pravilan odabir namirnica		

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
ishrani.	različitog porijekla. - Izračunava energetske vrijednosti namirnica.		
- Nabraja vitamine rastvorljive u vodi i objašnjava njihov značaj za očuvanje zdravlja. - Nabraja vitamine rastvorljive u mastima i objašnjava njihov značaj za očuvanje zdravlja.	- Razlikuje hidrosolubilne i liposolubilne vitamine. - Vršiti odabir namirnica za pravilnu ishranu i u slučaju poremećenog zdravlja.		
- Definiše mineralne materije i opisuje njihov značaj.	- Vršiti odabir namirnica za pravilnu ishranu i u slučaju poremećenog zdravlja.		
- Pojašnjava postupak izračunavanja energetske vrijednosti obroka.	- Izračunava energetske i biološke vrijednosti obroka.		
- Navodi i opisuje različite energetske potrebe ljudi.	- Vršiti odabir namirnica za pravilnu ishranu i u slučaju poremećenog zdravlja.	- Razvija sposobnost biranja i kombinovanja.	
- Nabraja principe pravilne ishrane.	- Primjenjuje principe za pravilnu ishranu.		- Piramida zdrave ishrane.
Mikrobiologija			
- Imenuje i opisuje vrste i značaj mikroorganizama.	- Prepoznaje vrste mikroorganizama i njihov uticaj u ishrani.	- Razvija odgovornost i dosljednost u rukovanju i pripremanju namirnica.	- Posmatranje mikroorganizama.
- Navodi i opisuje fiziologiju mikroorganizama.	- Analizira različite vrste mikroorganizama.		- Prikazivanje slajdova mikroorganizama.
- Opisuje ekološke uslove za razvoj mikroorganizama.	- Predlaže mjere potrebne za čuvanje namirnica od djelovanja		

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
	mikroorganizama.		
- Navodi i opisuje korisno i štetno djelovanje mikroorganizama.	- Analizira uslove za djelovanje mikroorganizama.		
- Definiše i imenuje fermente i navodi fermentativne reakcije.	- Prepoznaje različite faze tokom fermentacije.		- Mliječna fermentacija.
Konzervisanje namirnica			
- Navodi i opisuje načine konzervisanja namirnica i ukazuje na značaj konzervisanja.	- Predlaže mjere potrebne za čuvanje namirnica.	- Razvija marljivost i preciznost u nabavci, upotrebi i čuvanju namirnica.	
- Imenuje i opisuje fizičke metode konzervisanja.	- Predlaže različite fizičke metode konzervisanja.		- Konzervisanje putem smrzavanja, ukuvavanja i sušenja.
- Imenuje i opisuje hemijske i biološke metode konzervisanja.	- Predlaže i razlikuje hemijske i biološke metode.		- Konzervisanje putem mariniranja, soljenja i hemijskih konzervansa.
- Opisuje promjene na namirnicama tokom skladištenja i pravilan postupak skladištenja u zavisnosti od vrste namirnice.	- Predlaže potrebne mjere za pravilno čuvanje tokom skladištenja.		
Namirnice			
- Nabraja najvažnije hemijske sastojke povrća i opisuje biološku vrijednost.	- Vršiti odabir u pravilnoj ishrani i u slučaju poremećenog zdravlja. - Izračunava energetska vrijednost povrća.	- Razvija sposobnost biranja, kombinovanja i pripremanja povrća.	
- Navodi i opisuje evropske standarde o kvalitetu povrća.	- Primjenjuje standarde o kvalitetu povrća.		- Komparativna analiza standarda u Crnoj Gori i EU o kvalitetu povrća.
- Opisuje čuvanje i promjene na povrću tokom skladištenja.	- Predlaže potrebne mjere za pravilno čuvanje povrća tokom skladištenja.		
- Navodi i opisuje zeljasto - lisnato	- Razlikuje vrste, njihove specifične		- Organoleptička ocjena kvaliteta

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
povrće.	osobine i primjenu kod pripreme jela.		zeljasto - lisnatog povrća.
- Navodi i opisuje korijenasto - krtolasto povrće.	- Razlikuje vrste, njihove specifične osobine i primjenu kod pripreme jela.		- Organoleptička ocjena kvaliteta korijenasto - krtolastog povrća.
- Navodi i opisuje stabljičasto povrće.	- Razlikuje vrste, njihove specifične osobine i primjenu kod pripreme jela.		- Organoleptička ocjena kvaliteta stabljičastog povrća.
- Navodi i opisuje mahunasto povrće.	- Razlikuje vrste, njihove specifične osobine i primjenu kod pripreme jela.		- Organoleptička ocjena kvaliteta mahunastog povrća.
- Navodi i opisuje povrće sa plodovima: paprika, paradajz i dr.	- Razlikuje vrste, njihove specifične osobine primjenu kod pripreme jela.		
- Navodi i opisuje ostale vrste povrća sa plodovima.	- Razlikuje vrste, njihove specifične osobine i primjenu kod pripreme jela.		- Povrće - organoleptička ocjena kvaliteta povrća sa plodovima.
- Opisuje i navodi gljive u kulinarstvu.	- Razlikuje vrste, njihove specifične osobine i primjenu kod pripreme jela.		- Prikazivanje slajdova i prepoznavanje različitih vrsta gljiva.
- Opisuje sušenje i mariniranje gljiva.	- Razlikuje sušene i marinirane gljive i njihovu primjenu kod pripremanja jela.		- Priprema gljiva za sušenje.
- Navodi i opisuje sokove i koncentrate od povrća.	- Razlikuje sokove i koncentrate od povrća.		
- Nabraja i opisuje fizičke metode konzervisanja povrća.	- Predlaže različite fizičke metode konzervisanja.		- Konzervisanje povrća smrzanjem.
- Nabraja i opisuje hemijske i biološke metode konzervisanja povrća.	- Predlaže različite hemijske i biološke metode konzervisanja.		- Mariniranje povrća.
- Navodi značaj i nabraja začine u kulinarstvu.	- Predlaže različite vrste začina.		- Organoleptička ocjena kvaliteta začina.

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
- Navodi i opisuje začine za jela.	- Razlikuje vrste, njihove specifične osobine i vrši odabir začina u zavisnosti od željenog ukusa i recepture.		- Upoznavanje sa različitim začinima za jela.
- Navodi i opisuje začine za poslastice i ostale namjene.	- Razlikuje vrste, njihove specifične osobine i vrši odabir začina u zavisnosti od željenog ukusa i recepture.		
- Navodi podjelu i opisuje aditive.	- Predlaže različite vrste aditiva.		

Razred: DRUGI

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
Meso			
- Navodi i opisuje sastav i vrijednost mesa kao namirnice.	- Vršiti pravilan odabir u pravilnoj ishrani i u slučaju poremećenog zdravlja prema recepturi. - Izračunava energetska vrijednost mesa.	- Razvija odgovornost u rukovanju i pripremanju namirnica.	
- Opisuje zrenje mesa.	- Procjenjuje kvalitet pojedinih vrsta mesa.		- Organoleptička ocjena kvaliteta mesa.
- Navodi i opisuje čuvanje mesa do upotrebe.	- Određuje čuvanje mesa do upotrebe.	- Razvija odgovornost.	- Prikazivanje video zapisa i slajdova sa različitim primjerima čuvanja mesa do upotrebe.
- Opisuje načine smrzavanja mesa.	- Predlaže kriterijume o načinu smrzavanja mesa.		- Zamrzavanje mesa (brzo i sporo). - Posmatranje promjena.
- Navodi i opisuje uskladištenje, promjene na smrznutom mesu i odmrzavanje.	- Uočava promjene na smrznutom mesu i primjenjuje načine odmrzavanja.		- Organoleptička ocjena kvaliteta mesa prilikom odmrzavanja.
- Navodi i opisuje različite vrste kvarenja i promjene kod kvarenja mesa.	- Razlikuje različite vrste kvarenja.		- Organoleptička ocjena kvaliteta mesa prilikom kvarenja.
- Nabraja i opisuje vrste i kategorije goveđeg mesa.	- Razlikuje pojedine vrste mesa i njihovu primjenu u zavisnosti od recepture.		- Prikazivanje slika sa djelovima goveđeg mesa po kategorijama.
- Nabraja i opisuje vrste i kategorije svinjskog mesa.	- Razlikuje pojedine vrste mesa i njihovu primjenu u zavisnosti od recepture.		- Prikazivanje slika sa djelovima svinjskog mesa po kategorijama.
- Nabraja i opisuje vrste i kategorije mesa ovaca i koza.	- Razlikuje pojedine vrste mesa i njihovu primjenu u zavisnosti od recepture.		- Posjeta mesnici.
- Navodi i opisuje kulinarsku obradu	- Predlaže i razlikuje metode kulinarske	- Razvija odgovornost i	- Prikazivanje video zapisa i slajdova sa

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
mesa.	obrade mesa.	marljivost u pripremanju i rukovanju namirnicama.	obradom mesa.
- Navodi vrste i opisuje osobine i ocjenjuje kvalitet mesa peradi.	- Razlikuje vrste, procjenjuje kvalitet i vrši odabir u zavisnosti od recepture.		- Organoleptička ocjena kvaliteta mesa peradi.
- Definiše podjelu ribe. - Opisuje osnovne karakteristike u zavisnosti od vrste riba i načina njihovog čuvanja. - Definiše kriterijume procjene kvaliteta mesa riba.	- Razlikuje ribe po vrstama i procentu masti.		- Prikazivanje slajdova sa vrstama riba. - Organoleptička ocjena kvaliteta mesa ribe.
- Opisuje proizvode od riba i njihovo čuvanje.	- Razlikuje pojedine vrste proizvoda od riba.		
- Navodi vrste, opisuje osobine i kvalitet mesa školjki.	- Procjenjuje kvalitet mesa školjki.		- Organoleptička ocjena kvaliteta školjki.
- Navodi vrste i opisuje osobine i kvalitet mesa rakova.	- Vršiti pravilan odabir u zavisnosti od recepture.		- Organoleptička ocjena kvaliteta rakova.
- Navodi vrste i opisuje osobine glavonošaca, žaba, kornjača, puževa i algi.	- Procjenjuje kvalitet mesa glavonošaca i vrši pravilan odabir u zavisnosti od recepture.		
- Navodi vrste, opisuje sastav, osobine i čuvanje mesa divljači.	- Vršiti pravilan odabir u zavisnosti od recepture.		
- Opisuje tehnologiju i navodi vrste suhomesnatih proizvoda.	- Razlikuje pojedine vrste suhomesnatih proizvoda.	- Razvija sposobnost biranja kombinovanja i odgovornosti prema potrošaču.	
- Opisuje kvalitet, čuvanje i kvarenje suhomesnatih proizvoda.	- Ocjenjuje kvalitet suhomesnatih proizvoda.		- Organoleptička ocjena kvaliteta suhomesnatih proizvoda.

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
- Opisuje tehnologiju izrade kobasičarskih proizvoda i navodi njihove vrste.	- Razlikuje pojedine vrste kobasičarskih proizvoda.		
- Opisuje kvalitet, čuvanje i kvarenje kobasičarskih proizvoda.	- Procjenjuje kvalitet kobasičarskih proizvoda.		- Organoleptička ocjena kvaliteta kobasičarskih proizvoda.
- Navodi podjelu i vrste mesnih konzervi.	- Razlikuje pojedine vrste konzervi od mesa.		
- Opisuje čuvanje, održivost i kvarenje mesnih konzervi.	- Procjenjuje kvalitet mesnih konzervi.		- Organoleptička ocjena kvaliteta mesnih konzervi.
Mlijeko			
- Navodi hemijske sastojke i vrijednost mlijeka kao namirnice.	- Vršiti odabir u pravilnoj ishrani i u slučaju poremećenog zdravlja prema recepturi. - Izračunava energetska vrijednost mlijeka.	- Razvija sposobnost biranja, ekonomičnost i snalažljivost.	
- Opisuje osobine mlijeka.	- Procjenjuje kvalitet mlijeka.		- Organoleptička ocjena kvaliteta mlijeka.
- Navodi i opisuje metode konzervisanja mlijeka.	- Razlikuje i primjenjuje različite metode konzervisanja mlijeka.		
- Navodi i opisuje tehnologiju, vrste, čuvanje i kvalitet fermentisanih i nefermentisanih mliječnih napitaka.	- Razlikuje pojedine vrste fermentisanih i nefermentisanih mliječnih napitaka.		
- Opisuje tehnologiju, čuvanje i kvalitet mlijeka u prahu, pavlake i maslaca.	- Razlikuje pojedine vrste pavlake i maslaca.		- Čitanje deklaracija za pavlaku i maslac.
- Opisuje tehnologiju, čuvanje i kvalitet masla, kajmaka i sladoleda.	- Prepoznaje različite vrste kajmaka.		

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
- Opisuje tehnologiju izrade sira.	- Prepoznaje različite faze tokom fermentacije.		
- Navodi podjelu sireva.	- Razlikuje različite vrste sireva.		
- Navodi vrste i opisuje meke sireve.	- Procjenjuje kvalitet mekih sireva i vrši pravilan odabir u zavisnosti od recepture.		
- Navodi vrste i opisuje tvrdere sireve.	- Procjenjuje kvalitet tvrdih sireva i vrši pravilan odabir u zavisnosti od recepture.		
- Navodi vrste i opisuje topljene sireve.	- Prepoznaje različite vrste tvrdih sireva.		- Posjeta mljekari.
- Navodi i opisuje mane i čuvanje sira.	- Preduzima potrebne mjere za čuvanje sira od kvarenja.		
Jaja			
- Opisuje građu, sastav i abnormalne pojave kod jaja.	- Vršiti odabir u pravilnoj ishrani i u slučaju poremećenog zdravlja prema recepturi. - Izračunava energetska vrijednost jaja.	- Razvija sposobnost kombinovanja i odgovornosti.	
- Navodi podjelu i opisuje kriterijume za ocjenu kvaliteta jaja.	- Vršiti ocjenu kvaliteta jaja i klasifikaciju po krupnoći.		
- Navodi proizvode od jaja. - Opisuje način čuvanja jaja tokom skladištenja i načine pakovanja.	- Predlaže potrebne mjere za čuvanje jaja.		
Sredstva za uživanje			
- Opisuje tehnologiju pripreme kafe. - Nabraja vrste kafe i opisuje osnovne	- Procjenjuje i razlikuje različite vrste kafe.	- Razvija sposobnost biranja i marljivost u pripremanju rukovanju	- Organoleptička ocjena kvaliteta i priprema kafe.

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
karakteristike. - Pojašnjava uticaj kafe na organizam čovjeka.		namirnicama.	
- Opisuje tehnologiju pripreme čaja. - Pojašnjava značaj čaja u ljudskoj ishrani.	- Procjenjuje i razlikuje različite vrste čaja.		- Organoleptička ocjena kvaliteta i priprema čaja.
- Opisuje tehnologiju pripreme kakaoa. - Pojašnjava značaj kakaoa u ljudskoj ishrani.	- Procjenjuje i razlikuje različite vrste kakaoa.		- Organoleptička ocjena kvaliteta kakaoa.

Razred: TREĆI

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
Žitarice			
- Nabraja i opisuje vrste i značaj žitarica u ishrani ljudi.	- Vršiti odabir u pravilnoj ishrani i u slučaju poremećenog zdravlja.	- Razvija sposobnost biranja, kombinovanja i pripremanja.	
- Opisuje mehanički sastav zrna žita i nabraja hemijske sastojke.	- Vršiti odabir u pravilnoj ishrani i u slučaju poremećenog zdravlja. - Izračunava energetska vrijednost žitarica.		
- Opisuje tehnologiju dobijanja brašna i navodi osobine brašna usljed primjesa.	- Prepoznaje različite vrste kvarenja brašna.		- Organoleptička ocjena kvaliteta brašna.
- Nabraja različite tipove brašna i ocjenjuje kvalitet.	- Razlikuje tipove brašna, procjenjuje kvalitet i vrši odabir u zavisnosti od recepture.		- Ocjena kvaliteta brašna.
- Opisuje uskladištenje brašna, navodi tipove ražanog brašna i kukuruzne preradevine.	- Predlaže potrebne mjere za čuvanje brašna. - Razlikuje ražano i kukuruzno brašno.		- Prikazivanje slajdova sa primjerima uskladištenja brašna (pozitivni i negativni primjeri). - Diskusija.
- Nabraja i opisuje osnovne i dodatne sirovine za proizvodnju hljeba.	- Vršiti pravilan odabir sirovina u zavisnosti od recepture.	- Razvija sposobnost biranja, kombinovanja i pripremanja.	
- Opisuje tehnologiju izrade hljeba.	- Prepoznaje različite faze tokom pripreme hljeba.		- Posjeta pekari.
- Navodi i opisuje vrste, kvalitet i bolesti hljeba.	- Razlikuje vrste hleba i preduzima potrebne mjere za čuvanje.		
- Nabraja i opisuje proizvode od skroba.	- Razlikuje proizvode od skroba.		
- Opisuje tehnologiju izrade tjestenina.	- Razlikuje tjestenine,		

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
<ul style="list-style-type: none"> - Definiše osnovne karakteristike kvaliteta. - Nabraja vrste tjestenine, način čuvanja i značaj u ishrani. 	<ul style="list-style-type: none"> procjenjuje kvalitet i vrši odabir u zavisnosti od recepture. 		
Ulja i masti			
<ul style="list-style-type: none"> - Opisuje tehnologiju dobijanja, osobine i kvalitet svinjske masti. 	<ul style="list-style-type: none"> - Procjenjuje kvalitet svinjske masti. 	<ul style="list-style-type: none"> - Razvija preciznost. 	
<ul style="list-style-type: none"> - Navodi i opisuje tehnologiju, osobine, kvalitet guščije i pačije masti, kvarenje. 	<ul style="list-style-type: none"> - Preuzima potrebne mjere za čuvanje masti. 		
<ul style="list-style-type: none"> - Opisuje tehnologiju i nabraja najvažnije vrste biljnih ulja. 	<ul style="list-style-type: none"> - Procjenjuje kvalitet i vrši pravilan odabir u zavisnosti od recepture. 		
<ul style="list-style-type: none"> - Nabraja i opisuje tehnologiju dobijanja, osobine i primjenu biljnih masti. 	<ul style="list-style-type: none"> - Razlikuje vrste i preuzima potrebne mjere za čuvanje. 		
<ul style="list-style-type: none"> - Navodi sirovine, osobine, tehnologiju izrade i čuvanje margarina. 	<ul style="list-style-type: none"> - Razlikuje vrste i preuzima potrebne mjere za čuvanje. 		
Voće i proizvodi			
<ul style="list-style-type: none"> - Nabraja najvažnije hemijske sastojke voća i opisuje biološku vrijednost. 	<ul style="list-style-type: none"> - Vršiti odabir u pravilnoj ishrani i u slučaju poremećenog zdravlja. - Izračunava energetska vrijednost voća. 	<ul style="list-style-type: none"> - Razvija kulturu ishrane, biranja i kombinovanja. 	
<ul style="list-style-type: none"> - Navodi i opisuje evropske standarde o kvalitetu voća. 	<ul style="list-style-type: none"> - Primjenjuje standarde o kvalitetu voća. 		<ul style="list-style-type: none"> - Komparativna analiza standarda u Crnoj Gori i EU. - Diskusija.
<ul style="list-style-type: none"> - Opisuje čuvanje i promjene na voću tokom skladištenja. 	<ul style="list-style-type: none"> - Predlaže potrebne mjere za pravilno čuvanje tokom skladištenja. 		
<ul style="list-style-type: none"> - Navodi i opisuje jabučasto voće. 	<ul style="list-style-type: none"> - Razlikuje vrste, njihove specifične 		<ul style="list-style-type: none"> - Organoleptička ocjena kvaliteta

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
	osobine i primjenu kod pripreme jela.		jabučastog voća.
- Navodi i opisuje koštičavo voće.	- Razlikuje vrste, njihove specifične osobine i primjenu kod pripreme jela.		- Organoleptička ocjena kvaliteta koštičavog voća.
- Navodi i opisuje jagodasto i bobičasto voće.	- Razlikuje vrste, njihove specifične osobine i primjenu kod pripreme jela.		- Organoleptička ocjena kvaliteta jagodastog i bobičastog voća.
- Navodi i opisuje jezgrasto voće.	- Razlikuje vrste, njihove specifične osobine i primjenu kod pripreme jela.		- Organoleptička ocjena kvaliteta jezgrastog voća.
- Navodi i opisuje južno voće.	- Razlikuje vrste, njihove specifične osobine i primjenu kod pripreme jela.		- Organoleptička ocjena kvaliteta južnog voća.
- Opisuje tehnologiju i metode konzervisanja voća.	- Primjenjuje različite metode konzervisanja voća.		- Smrzavanje voća.
- Opisuje tehnologiju, vrste, čuvanje i kvalitet voćnih sokova.	- Razlikuje vrste, njihove specifične osobine i primjenu kod pripreme jela.		- Degustacija - ocjena kvaliteta.
Pića			
- Navodi i opisuje pojam, podjelu i značaj alkoholnih pića.	- Razvrstava pića po procentu etil alkohola.	- Razvija odgovornost i snalažljivost.	- Čitanje deklaracija za različite vrste alkoholnih pića.
- Definiše i opisuje alkoholnu fermentaciju i destilaciju.	- Razlikuje fermentaciju i destilaciju i njihovu praktičnu primjenu.		- Posmatranje video zapisa fermentacije i destilacije.
- Opisuje i navodi tehnologiju, hemijski sastav, čuvanje i kvalitet crnih vina.	- Razlikuje vrste, procjenjuje kvalitet i primjenjuje mjere za pravilno čuvanje crnih vina.		- Primjena pravilnika.
- Opisuje i navodi tehnologiju, način čuvanja bijelih i ružičastih vina. - Definiše kriterijume za ocjenu kvaliteta čuvanja bijelih i ružičastih vina.	- Razlikuje vrste, procjenjuje kvalitet i primjenjuje mjere za pravilno čuvanje bijelih i ružičastih vina.		

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
<ul style="list-style-type: none"> - Opisuje i navodi tehnologiju, način čuvanja desertnih i aperitivnih vina. - Definiše kriterijume za ocjenu kvaliteta čuvanja desertnih i aperitivnih vina. 	<ul style="list-style-type: none"> - Razlikuje vrste, procjenjuje kvalitet i primjenjuje mjere za pravilno čuvanje desertnih i aperitivnih vina. 		
<ul style="list-style-type: none"> - Opisuje i navodi tehnologiju, način čuvanja pjenušavih vina. - Definiše kriterijume za ocjenu kvaliteta čuvanja pjenušavih vina. 	<ul style="list-style-type: none"> - Razlikuje vrste, procjenjuje kvalitet i primjenjuje mjere za pravilno čuvanje pjenušavih vina. 		<ul style="list-style-type: none"> - Posjeta vinskom podrumu.
<ul style="list-style-type: none"> - Navodi i opisuje sirovine, tehnologiju, hemijski sastav, manipulaciju i kvalitet piva. 	<ul style="list-style-type: none"> - Razlikuje vrste, procjenjuje kvalitet i primjenjuje mjere za pravilno čuvanje piva. 		<ul style="list-style-type: none"> - Primjena pravilnika.
<ul style="list-style-type: none"> - Navodi i opisuje vrste, sirovne, tehnologiju, hemijski sastav, čuvanje i kvalitet prirodnih rakija. 	<ul style="list-style-type: none"> - Razlikuje vrste na osnovu karakterističnih organoleptičkih osobina. - Procjenjuje kvalitet prirodnih rakija. 		<ul style="list-style-type: none"> - Primjena pravilnika.
<ul style="list-style-type: none"> - Navodi i opisuje vrste, sirovine, tehnologiju, hemijski sastav, čuvanje i kvalitet žestokih pića. 	<ul style="list-style-type: none"> - Razlikuje vrste na osnovu karakterističnih organoleptičkih osobina, procjenjuje kvalitet žestokih pića. 		<ul style="list-style-type: none"> - Primjena pravilnika.
<ul style="list-style-type: none"> - Navodi i opisuje vrste, sirovine, tehnologiju, hemijski sastav i kvalitet likera. 	<ul style="list-style-type: none"> - Razlikuje vrste na osnovu karakterističnih organoleptičkih osobina, procjenjuje kvalitet likera. 		<ul style="list-style-type: none"> - Primjena pravilnika.
<ul style="list-style-type: none"> - Navodi i opisuje vrste, sirovine, tehnologiju, hemijski sastav i 	<ul style="list-style-type: none"> - Razlikuje vrste, procjenjuje kvalitet. 		<ul style="list-style-type: none"> - Organoleptička ocjena kvaliteta bezalkoholnih pića.

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
kvalitet bezalkoholnih pića.			
Sredstva za zaslađivanje			
- Opisuje i navodi vrste, hranljivu vrijednost, kvalitet i čuvanje šećera.	- Razlikuje vrste i vrši odabir u pravilnoj ishrani i u slučaju poremećenog zdravlja.	- Razvija kulturu ishrane i biranja.	
- Opisuje i navodi vrste, hranljivu vrijednost, kvalitet, pakovanje i čuvanje meda.	- Razlikuje vrste i vrši odabir u pravilnoj ishrani i u slučaju poremećenog zdravlja.		
- Navodi i opisuje vrste, osobine i primjenu materijala za zaslađivanje u dijetalnoj ishrani.	- Razlikuje vrste i vrši odabir u slučaju poremećenog zdravlja.		

5. Okvirni spisak literature i drugih izvora

- Z. Milanović: Mleko - proizvodnja i korištenje, Društvo agrarnih ekonomista Jugoslavije, Beograd, 2000.
- B. Đurišić: Tehnologija životnih namirnica, Nauka i društvo, Beograd, 1991.
- J. Danon: Začini u svakodnevnoj upotrebi, Pronalazaštvo, Beograd, 1985.
- M. Jovanović, S. Kalinić: Poznavanje robe, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Beograd, 2000.
- G. Niketić-Aleksić: Tehnologija voća i povrća, Naučna knjiga, Poljoprivredni fakultet, Beograd, 1988.
- LJ. Trajković-Pavlović: Preporučeni dnevni unos hranljivih materija, Savezni zavod za zdravstvenu zaštitu, Beograd, 1993.
- M. Vereš: Osnovi konzervisanja namirnica, Naučna knjiga, Poljoprivredni fakultet, Beograd, 1991.
- Ž. R. Lekić: Tehnologija proizvodnje hljeba, Beograd, 2004.
- S. Kalinić, M. Jovanović: Poznavanje robe, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Beograd, 2000.
- V. Kukić, S. Kalinić: Poznavanje robe, Zavod za školstvo, Podgorica, 1992.
- M. Ljubisavljević: Prehrambeni proizvodi i pića, Velarta, Beograd, 1996.

6. Materijalni uslovi za izvođenje nastave

- Kabinet sa potrebnom opremom, grafoskop i namirnice.

7. Obavezni načini provjeravanja i ocjenjivanja znanja učenika

- Provjera znanja vrši se usmenim putem, najmanje jednom u svakom klasifikacionom periodu.
- Zaključna ocjena na kraju klasifikacionog perioda izvodi se iz svih datih ocjena u klasifikacionom periodu.
- Zaključna ocjena na kraju školske godine izvodi se na osnovu svih ocjena dobijenih u klasifikacionim periodima.

8. Uslovi za napredovanje i završetak predmeta

- Pozitivna ocjena na kraju školske godine.

9. Profil stručne spreme nastavnika i stručnih saradnika

- Diplomirani inženjer tehnologije, smjer prehrambeno - tehnološko inženjerstvo;
- diplomirani inženjer prehrambene tehnologije biljnih proizvoda;
- diplomirani inženjer prehrambene tehnologije animalnih proizvoda;
- diplomirani inženjer tehnologije, smjer ugljeno - hidratna hrana;
- diplomirani inženjer tehnologije, smjer mikrobiološki procesi;
- diplomirani inženjer poljoprivredne prerade i kontrole poljoprivrednih proizvoda.

10. Povezanost predmeta

Znanja	Povezanost sa drugim predmetima	
	Predmeti	Znanja
- Značaj ishrane	- Higijena	- Ishrana i njena uloga za zdravlje ljudi
- Pravilna upotreba namirnica	- Higijena	- Higijena
- Ishrana i njega ljudi za zdravlje ljudi	- Nauka o ishrani	- Značaj ishrane
- Značaj ishrane	- Kuvarstvo	- Pripremanje jela
- Namirnice	- Praktična nastava	- Namirnice
- Hranjive materije i njihova uloga u organizmu	- Osnove pekarstva	- Energetska vrijednost namirnica
- Namirnice	- Osnove pekarstva	- Namirnice u pekarstvu
- Faktori koji utiču na kvalitet sirovina i načina ispitivanja	- Osnove pekarstva	- Procjena kvaliteta sirovina
- Principi pravilne ishrane i način izračunavanja energetske vrijednosti pojedinih namirnica	- Osnove pekarstva	- Procjena kvaliteta sirovina
- Hranjive materije i njihova uloga za organizam	- Osnove poslastičarstva	- Energetska vrijednost namirnica
- Faktori koji utiču na kvalitet sirovina i načina ispitivanja	- Osnove poslastičarstva	- Procjena kvaliteta sirovina
- Vina	- Osnove Somelijerstva	- Vina

1.2.3. HIGIJENA

1. Naziv predmeta: HIGIJENA

2. Broj časova po godinama obrazovanja i vrstama nastave

Razred	Vrste nastave			Ukupno
	Teorija	Vježbe	Praktična nastava	
I	72			72
II				
III				
IV				
Ukupno	72			72

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.
- Razvijanje zdravstvenog vaspitanja.

4. Sadržaji/Standardi znanja predmeta/Operativni ciljevi

Razred: PRVI

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
Uloga i zadaci higijene			
<ul style="list-style-type: none"> - Upoznaje se sa zadacima higijene. - Upoznaje se sa savremenim shvatanjem zdravlja i faktora koji utiču na zdravlje. 	<ul style="list-style-type: none"> - Analizira i detaljno objašnjava pravilno održavanje higijene tijela. 	<ul style="list-style-type: none"> - Podstiče odgovornost o zaštiti svog zdravlja i zdravlja drugih. 	
<ul style="list-style-type: none"> - Definiše elemente higijene tijela, zuba, odjeće i obuće. - Navodi i opisuje uzroke, koje izazivaju oboljenje zuba i desni. 	<ul style="list-style-type: none"> - Na različitim primjerima navodi značaj potrebe preventivnog održavanja higijene tijela, zuba, odjeće i obuće. 	<ul style="list-style-type: none"> - Razumije značaj higijene za zdravlje. 	<ul style="list-style-type: none"> - Demonstracija na modelu zuba čovjeka. - Prikazivanje slajdova sa fotografijama karijesa i paradentoze.
Uloga zdrave ishrane			
<ul style="list-style-type: none"> - Opisuje ulogu ishrane za zdravlje ljudi. 	<ul style="list-style-type: none"> - Definiše elemente i načela zdrave ishrane. - Analizira i vrednuje posledice pomanjkanja hranljivih materija. 	<ul style="list-style-type: none"> - Razvija osjećaj odgovornosti za zdravlje potrošača. 	<ul style="list-style-type: none"> - Diskusija.
Životni i radni prostor			
<ul style="list-style-type: none"> - Opisuje uticaj radnog i životnog prostora na zdravlje. 	<ul style="list-style-type: none"> - Analizira činioce okoline, koji utiču na zdravlje čovjeka. - Primjenjuje postupke, koji čuvaju životni i radni prostor. 	<ul style="list-style-type: none"> - Razumije značaj higijene radnog prostora za zdravlje. 	<ul style="list-style-type: none"> - Prikazivanje pozitivnih i negativnih primjera iz okruženja. - Diskusija.
Mikroorganizmi			
<ul style="list-style-type: none"> - Navodi vrste mikroorganizama. - Nabraja i opisuje načine uništenja mikroorganizama. 	<ul style="list-style-type: none"> - Razlikuje dezinfekciju, dezinsekciju i deratizaciju. 	<ul style="list-style-type: none"> - Razvija odgovornost. 	<ul style="list-style-type: none"> - Posmatranje bakterija pomoću mikroskopa.
Znakovi oboljenja			
<ul style="list-style-type: none"> - Opisuje početne znake bolesti. 	<ul style="list-style-type: none"> - Prepoznaje, na konkretnim primjerima, najčešće znakove, koji upozoravaju na bolest. - Analizira postupke 	<ul style="list-style-type: none"> - Razvija odgovornost i savjest o zaštiti zdravlja drugih. 	<ul style="list-style-type: none"> - TV i video projekcija sa različitim primjerima.

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
	pravilnog reagovanja na pojavu znakova određene bolesti.		
Zarazne bolesti			
- Opisuje najčešće vrste zaraznih bolesti (crijevne, kožne, polne, zoonoze).	- Identifikuje uzroke i razumije uslove za nastanak bolesti. - Analizira preporuke i predviđa mjere za spriječavanje zaraznih bolesti.	- Razvija odgovornost prema saradnicima.	- TV i video projekcija sa različitim primjerima.
Povrede na radu			
- Navodi vrste nezgoda.	- Razlikuje najčešće vrste nezgoda. - Vrednuje i predviđa izvore opasnosti na radnom mjestu (plin, struja...).	- Razvija sposobnost za odgovorno i brzo rješavanje problema.	- Demonstracija ukazivanja prve pomoći kod povreda: - trovanje plinom; - udar struje; - zaustavljanje krvarenja; - besvjesno stanje.
Bolesti lokomotornog aparata			
- Opisuje bolesti lokomotornog aparata.	- Pojašnjava faktore koji utiču na pojavu ovih bolesti. - Pojašnjava faktore, koji mogu pomoći u spriječavanju bolesti lokomotornog aparata.	- Razumije značaj spriječavanja bolesti lokomotornog aparata, koji su posledica rada u zanimanju konobara.	- TV i video projekcija sa različitim primjerima.
Bolesti toksikomanije			
- Opisuje bolesti toksikomanije. - Razumije ovisnost kao društveni fenomen i procjenjuje štetnost po zdravlje.	- Ocjenjuje uzroke, razvoj i posljedice 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 plejer i video kasete.

7. Obavezni načini provjeravanja i ocjenjivanja znanja učenika

- Provjera znanja vrši se usmenim putem, najmanje jednom u svakom klasifikacionom periodu.
- Zaključna ocjena na kraju klasifikacionog perioda izvodi se iz svih datih ocjena u klasifikacionom periodu.
- Zaključna ocjena na kraju školske godine izvodi se na osnovu svih ocjena dobijenih u klasifikacionim periodima.

8. Uslovi za napredovanje i završetak predmeta

- Pozitivna ocjena na kraju školske godine.

9. Profil stručne spreme nastavnika i stručnih saradnika

- Diplomirani biolog;
- doktor medicine.

10. Povezanost predmeta

Znanja	Povezanost sa drugim predmetima	
	Predmeti	Znanja
- Higijena tijela, odjeće i obuće	- Kuvarstvo	- Standardi lične i radne higijene
- Ishrana i zdravlje ljudi	- Kuvarstvo	- Tehnologija pripreme hrane (obrada, čuvanje, kvarenje)
- Lična i radna higijena	- Kuvarstvo	- Lična i radna higijena
- Radna odjeća i obuća	- Osnove restoraterstva	- Radna odjeća i obuća
- HACCP	- Nauka o ishrani	- HACCP
- Higijena	- Poznavanje robe	- Pravilna upotreba namirnica
- Uloga ishrane za zdravlje ljudi	- Osnove pekarstva	- Značaj hljeba, peciva i drugih pekarskih proizvoda u zdravoj ishrani
- Struktura savremenog pekarskog pogona ili radionice	- Osnove pekarstva	- Radni i životni prostor
- Zadaci higijene - Elementi higijene - Vrste nezgoda na radu	- Osnove pekarstva	- Sredstva i oprema u cilju higijensko - tehničke zaštite u pekarskoj proizvodnji
- Uloga ishrane za zdravlje ljudi	- Osnove poslastičarstva	- Značaj hljeba, peciva i drugih pekarskih proizvoda u zdravoj ishrani
- Struktura savremenog pekarskog pogona ili radionice	- Osnove poslastičarstva	- Radni i životni prostor
- Zadaci higijene - Elementi higijene - Vrste nezgoda na radu	- Osnove poslastičarstva	- Sredstva i oprema u cilju higijensko - tehničke zaštite u pekarskoj proizvodnji

Znanja	Povezanost sa drugim predmetima	
	Predmeti	Znanja
- Lična i radna higijena	- Praktična nastava	- Lična i radna higijena
- HACCP	- Praktična nastava	- HACCP

1.2.4. OSNOVE TURIZMA

1. Naziv predmeta: OSNOVE TURIZMA

2. Broj časova po godinama obrazovanja i vrstama nastave

Razred	Vrste nastave			Ukupno
	Teorija	Vježbe	Praktična nastava	
I	72			72
II				
III				
IV				
Ukupno	72			72

3. Opšti ciljevi nastave

- Sticanje i razumijevanje osnovnih znanja iz oblasti turizma, kao osnove za dalje uspješno obrazovanje.
- Razvijanje ljubavi prema sopstvenoj zemlji kao turističkoj destinaciji.
- Pozitivna orijentacija prema zanimanju, sa željom daljeg obrazovanja, a sa ciljem doprinosa razvoju turizma Crne Gore kao njene strateške orijentacije.
- Razvijanje ekološke svijesti, i potpuno razumijevnje značaja održivog razvoja turizma za Crnu Goru.
- Razvijanje sposobnosti za timski rad, ali i za sopstveno preuzimanje odgovornosti.
- Razvijanje komunikativnosti, tolerantnosti i sposobnosti postizanja kompromisa, čime će i sebi i drugima aktivan život u građanskom demokratskom društvu učiniti lakšim i ljepšim.

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

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
Uvod u turizam			
- Opisuje i pojašnjava uslove za nastanak i razvoj turizma.	- Razlikuje turističke potrebe. - Razumije uslove nastanka turizma. - Izrađuje šematski prikaz razvojnog puta turizma.	- Razvija usmjerenost na razvoj.	- Šematski prikaz razvojnog puta turizma.
- Definiše pojam rekreacije i obrazlaže „zašto svaka rekreacija nije turizam“.	- Upoređuje i razlikuje pojmove turizam i rekreacija. - Na različitim primjerima pokazuje potrebu za rekreativnim aktivnostima.	- Razvija odgovornost prema sopstvenom zdravlju.	- Video zapisi sa različitim rekreativnim aktivnostima.
- Imenuje i definiše potrošače u turizmu.	- Određuje osobine turista.	- Identifikuje se sa turistom.	
- Imenuje i definiše faktore turističke ponude (atraktivne, receprivne i komunikativne).	- Ocjenjuje kvalitet faktora turističke ponude Crne Gore.	- Razvija proces kompleksnog razmišljanja i slobode izražavanja.	- Video prezentacija turističke ponude Crne Gore. - Diskusija.
- Razlikuje i definiše pojmove turistički promet i turistička potrošnja.	- Prikuplja i upoređuje pokazatelje turističkog prometa i potrošnje, i donosi zaključke o kretanju turista i razvoju turizma.	- Stiče snalažljivost i sposobnost prikupljanja i analize podataka.	- Korišćenje interneta.
Turizam kao privredna djelatnost			
- Pojašnjava pojam turističkog tržišta. - Upoznaje i obrazlaže sve specifičnosti turizma kao privredne djelatnosti (heterogenost, sezonski karakter poslovanja, karakteristike turističke tražnje i turističke ponude i definiše karakter rada).	- Analizira specifičnosti turističkog tržišta, identifikuje probleme i daje rješenja za njihovo prevazilaženje.	- Razvija inicijativnost, sposobnost sopstvenog rasuđivanja i donošenja zaključaka.	- Šematski prikaz specifičnosti turizma. - Učenje po stanicama, npr. kod sezonskog poslovanja turizma. - Diskusija. - Korišćenje interneta.

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
- Pojašnjava i povezuje uticaj turizma na privredu i društvo (ekonomski uticaji - direktni, indirektni, multiplikovani i ostali, i neekonomski uticaji).	- Vrednuje turizam kao generatora razvoja privrede. - Uočava značaj stranog turista za privredu zemlje.	- Razvija spremnost za sopstveni doprinos razvoju turizma. - Razvija tolerantnost, komunikativnost i spremnost na kompromis prilikom rješavanja problema.	- Šematski prikaz ekonomskih i neekonomskih funkcija turizma. - Korišćenje interneta.
Turistički motivi			
- Definiše pojam motiva i atraktivnih atributa motiva. - Navodi vrste motiva i načine njihove valorizacije.	- Prepoznaje turističke motive u cilju prilagođavanja turističke ponude turističkoj tražnji.	- Razvija kreativnost.	- Prepoznavanje motiva i njihovih atraktivnih atributa u mjestu življenja. - Diskusija.
Vrste i oblici savremenog turizma			
- Definiše pojam segmentacije i određuje kriterijume za segmentiranje turističke tražnje.	- Određuje elemente turističkog proizvoda koji kvalitetno zadovoljavaju potrebe pojedinih segmenata turističke tražnje.	- Razvija inicijativu, kreativnost i sposobnost za timski rad.	- Rad u grupama: svaka grupa bi kreirala turistički proizvod za jedan segment turističke tražnje. - Diskusija.
- Pojašnjava pojmove „time sharinga“, „incentive turizma“, „senior citizens“ i ostale posebne grupe potrošača.	- Vrednuje značaj prilagođavanja turističke ponude turističkoj tražnji.	- Pozitivna identifikacija sa korisnicima usluga.	- Primjeri iz prakse. - Diskusija.
Osnove održivog razvoja turizma			
- Pojašnjava pojmove „trošiti“ i „proždirati“ prostor. - Definiše pojam održivog razvoja turizma, njegova načela i pretpostavke.	- Opaža i kritikuje razne oblike devastacije prirodne sredine. - Na primjerima određuje raspoložive potencijale za održivi razvoj turizma u svom mjestu (profil jakih i slabih strana).	- Podstiče usmjerenost na razvoj ekološke svijesti.	- Prikazivanje filmova sa pozitivnim i negativnim primjerima uticaja razvoja turizma na prostor. - Diskusija.
Organizacija turizma			
- Objašnjava pojam destinacije, organizacione oblike,	- Zna organizacije koje doprinose razvoju turizma, a	- Pozitivna orijentacija prema zanimanju.	

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
preduzetništvo i kadrove u turizmu.	naročito kada se radi o malim i srednjim preduzećima.		
Turistička propaganda			
- Definiše pojam i navodi vrste i sredstva turističke propagande.	- Umije napraviti propagandnu poruku.	- Razvija kreativnost.	- Kreiranje propagandnih poruka sa istaknutim komparativnim prednostima Crne Gore. - Diskusija.
Zakonska regulativa i planiranje turizma			
- Upoznaje se sa zakonskim aktima iz oblasti turizma.	- Poštuje propise osnovnih zakonskih akata na polju turizma.	- Razvija prilagodljivost i samokontrolu.	- Analiza zakonskih akata iz oblasti turizma. - Diskusija.
- Upoznaje se sa osnovnim postavkama planiranja i perspektivama razvoja turizma.	- Zna šta je Master plan.		- Analiza Master plana razvoja turizma u Crnoj Gori. - Diskusija.

5. Okvirni spisak literature i drugih izvora

- I. P. Županović: Osnove turizma i ugostiteljstva, Centar za stručno obrazovanje, Podgorica, 2008.
- O. Bakić, M. Nikolić: Osnove turizma i ugostiteljstva, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Beograd, 2007.
- Dr K. Čačić: Ekonomika turizma, Zavod za udžbenike, Beograd, 2007.
- Master plan.
- Internet.

6. Materijalni uslovi za izvođenje nastave

- LCD projektor, projektno platno i računar.

7. Obavezni načini provjeravanja i ocjenjivanja znanja učenika

- Provjera znanja vrši se usmeno i pismeno:
- usmeno, najmanje jednom u klasifikacionom periodu,
- pismeno, test - po jedan u polugodištu.
- Zaključna ocjena na kraju klasifikacionog perioda izvodi se iz svih datih ocjena u klasifikacionom periodu.
- Zaključna ocjena na kraju školske godine izvodi se na osnovu svih ocjena dobijenih u klasifikacionim periodima.

8. Uslovi za napredovanje i završetak predmeta

- Pozitivna ocjena na kraju školske godine.

9. Profil stručne spreme nastavnika i stručnih saradnika

- Diplomirani turizmolog;
- diplomirani ekonomista - turistički smjer;
- diplomirani ekonomista.

10. Povezanost predmeta

Znanja	Povezanost sa drugim predmetima	
	Predmet	Znanja
- Turističko tržište (pojam i specifičnosti) - Turistički motivi - Turistička propaganda	- Marketing u turizmu	- Ponuda i tražnja na turističkom tržištu - Motivi putovanja i trendovi prema potrošnji - Promocija kao instrument marketinga
- Turizam kao privredna djelatnost	- Marketing u turizmu	- Značaj turizma za crnogorsko društvo i privredu
- Osnove održivog razvoja turizma	- Marketing u turizmu	- Održivi razvoj turizma
- Predstavljanje turističke ponude	- Francuski jezik	- Turizam - pojam i elementi - Stručna terminologija

1.2.5. PREDUZETNIŠTVO

1. Naziv predmeta: **PREDUZETNIŠTVO**

2. Broj časova po godinama obrazovanja i vrstama nastave

Razred	Vrste nastave			Ukupno
	Teorija	Vježbe	Praktična nastava	
I				
II				
III	20	52		72
IV				
Ukupno	20	52		72

3. Opšti ciljevi nastave

- Razvijanje preduzetničke sposobnosti.
- Sticanje znanja o razvoju biznis ideje.
- Sticanje znanja o izradi biznis plana.
- Sticanje znanja i vještina za osnivanje privrednog društva.
- Sticanje znanja i vještina za upravljanje malim privrednim društvom.
- Osposobljavanje za rad u timu.
- Osposobljavanje za primjenu moderne vrste komunikacije.
- Osposobljavanje za prezentovanje rezultata rada uz pomoć savremenih tehnologija.

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

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
Biznis ideja i biznis plan			
<ul style="list-style-type: none"> - Upoznaje pojam biznis ideja. - Opisuje nastanak biznis ideje. - Nabraja i opredjeljuje se za poslovnu ideju. - Nabraja moguće vrste djelatnosti. - Opisuje pojam biznis plan. - Upoznaje pojmove: vizija, misija, strategija, ciljevi. - Upoznaje postupak istraživanja tržišta. - Upoznaje pojmove: marketing plan i plan prodaje. - Opisuje elemente finansijskog plana privrednog društva. - Objašnjava neophodnost očuvanja životne sredine. - Rezimira biznis plan. - Prezentuje biznis plan. 	<ul style="list-style-type: none"> - Suočavajući argumente kritički procjenjuje kvalitet poslovne ideje u skladu sa postulatima tržišnog poslovanja. - Uviđa važnost izrade biznis plana u kontekstu obezbjeđivanja podrške, kako unutar samog privrednog društva tako i od strane eksternih partnera (investitora, kreditora). - Razlikuje pojmove: vizija, misija, strategija. - Kroz primjere obrazlaže ciljeve privrednog društva. - Kroz primjere obrazlaže postupak istraživanja tržišta na novom primjeru. - Izvodi zaključke o potencijalnoj konkurenciji. - Izvodi zaključak o potencijalnim kupcima / korisnicima usluga. - Vršiti opis proizvoda/usluga. - Uviđa značaj sprovođenja kontrole kvaliteta proizvoda/usluga. - Kroz primjere obrazlaže elemente finansijskog plana privrednog društva. 	<ul style="list-style-type: none"> - Razvija osjećaj za kreativnost. - Razvija sposobnost postizanja kompromisa. - Razvija analitičko mišljenje. - Razvija odgovornost u radu. - Razvija stručnost. - Uočava važnost očuvanja zdrave životne sredine. - Razvija osjećaj za marljivost i preciznost. 	<ul style="list-style-type: none"> - Poželjno je učenicima ukazati na primjere. - Organizovati prisustvo predstavnika realnog privrednog društva. - Primjena tehnika za unapređenje razmišljanja (npr. Eksperiment šest šešira). - Kao model može da posluži biznis plan realnog privrednog društva. - Pripremiti integralnu cjelinu od elemenata biznis plana.

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
	<ul style="list-style-type: none"> - Saraduje kod izrade plana očuvanja životne sredine za konkretno privredno društvo. - Oblikuje dinamiku realizacije biznis plana. - Kritički procjenjuje slabosti sačinjenog biznis plana. 		
Osnivanje privrednog društva			
Ime privrednog društva			
<ul style="list-style-type: none"> - Nabraja moguća rješenja za ime privrednog društva. 	<ul style="list-style-type: none"> - Opredjeljuje se za ime privrednog društva u skladu sa propisima i poštujući principe jednostavnosti i jedinstvenosti. 	<ul style="list-style-type: none"> - Razvija logičko mišljenje i sposobnost za pravilno rasuđivanje i zaključivanje. 	<ul style="list-style-type: none"> - Rad u grupama: učenici predlažu moguća rješenja a nakon toga, kroz diskusiju, donose odluku.
Vizuelni identitet privrednog društva			
<ul style="list-style-type: none"> - Upoznaje elemente i značaj oblikovanja vizuelnog identiteta privrednog društva. 	<ul style="list-style-type: none"> - Oblikuje vizuelni identitet privrednog društva. 	<ul style="list-style-type: none"> - Stiče radne navike. 	<ul style="list-style-type: none"> - Rad na računaru: učenici koriste programe za obradu teksta i slika.
Registracija privrednog društva			
<ul style="list-style-type: none"> - Upoznaje postupak registracije privrednog društva. - Opisuje moguće oblike organizovanja privrednog društva. 	<ul style="list-style-type: none"> - Popunjava formulare za registraciju privrednog društva. - Sprovodi aktivnosti na pribavljanju pečata i štambilja. 	<ul style="list-style-type: none"> - Identifikacija sa preduzećem. 	
Otvaranje računa kod poslovne banke			
<ul style="list-style-type: none"> - Opisuje postupak otvaranja računa kod poslovne banke. 	<ul style="list-style-type: none"> - Popunjava formulare za otvaranje računa kod poslovne banke. - Obavlja postupak otvaranja računa kod poslovne banke. 		<ul style="list-style-type: none"> - Izrada organograma privrednog društva.
Poslovni kodeks preduzeća			
<ul style="list-style-type: none"> - Upoznaje pojam poslovni kodeks 	<ul style="list-style-type: none"> - Popunjava formulare za 		

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
privrednog društva. - Nabraja elemente poslovnog kodeksa.	otvaranje računa kod poslovne banke. - Obavlja postupak otvaranja računa kod poslovne banke.		
Organizaciona struktura privrednog društva			
- Upoznaje tipove organizacione strukture privrednog društva.	- Pronalazi sličnosti i razlike između različitih tipova organizacionih struktura privrednog društva.		
Rad u sektorima i poslovanje privrednog društva			
- Upoznaje različite nivoe upravljanja privrednim društvom. - Upoznaje postupak zasnivanja radnog odnosa u privrednom društvu. - Upoznaje postupak izrade godišnjeg izvještaja o radu.	- Pronalazi sličnosti i razlike u nivoima upravljanja privrednim društvom. - Popunjava prijavu o slobodnom radnom mjestu. - Učestvuje u izradi jednostavnog godišnjeg izvještaja o radu.	- Razvija sposobnost snalaženja u hijerarhiji socijalnih odnosa.	- Kao model može da posluži konkurs za prijem u radni odnos objavljen u dnevnoj štampi.
Služba opštih poslova			
- Nabraja i opisuje aktivnosti u okviru službe opštih poslova.	- Obavlja usmenu i pisanu komunikaciju unutar privrednog društva i sa eksternim partnerima. - Tehnički održava internet sajt privrednog društva. - Šalje i prima poštu I druge službene materijale.	- Razvija spremnost i sposobnost za saradnju. - Razvija odgovornost u radu.	- Rad u grupama od tri do pet učenika. - Upotrebljava kancelarijsku opremu (telefon, faks, fotokopir aparat, skener, štampač).
Sektor marketing			
- Upoznaje pojam marketinga. - Opisuje postupak istraživanja tržišta. - Upoznaje pojam i elemente marketing miksa: proizvod, cijena, promocija i	- Kroz primjere obrazlaže strukturu asortimana proizvoda / usluga. - Sprovodi postupak formiranja cijene proizvoda / usluga. - Kroz primjere obrazlaže važnost i	- Razvija komunikativnost, efikasnost u radu, marljivost i preciznost.	- Rad na računaru: učenici koriste programe za obradu teksta i slika, kao i programe za elektronsku komunikaciju.

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
distribucija.	načine promocije. - Upoređuje moguća rješenja za reklamni slogan i reklamnu poruku privrednog društva. - Upoređuje moguće forme i sadržaje reklamnog materijala. - Planira način reklamiranja privrednog društva, odnosno proizvoda / usluge. - Kroz primjere obrazlaže moguće načine distribucije.		- Izrada reklamnog materijala.
Sektor komercijala			
- Upoznaje vrste i elemente dokumentacije koja prati poslove nabavke i prodaje.	- Izrađuje ponudu, porudžbenicu, predračun, upit, račun i ostala dokumenta iz oblasti poslova nabavke i prodaje.	- Razvija analitičko mišljenje.	
Sektor finansija i računovodstvo			
- Opisuje postupak obračuna zarada. - Opisuje način obračuna poreza i doprinosa. - Upoznaje blagajničke poslove. - Upoznaje postupak plaćanja dospelih obaveza i naplate dospelih potraživanja.	- Kroz primjere obrazlaže način obračuna zarada, poreza i doprinosa. - Obavlja blagajničke poslove. - Obavlja poslove plaćanja dospelih obaveza i naplate dospelih potraživanja.	- Podstiče razvoj tačnosti, preciznosti i urednosti. - Formira pozitivan stav o dužnostima i profesionalnoj odgovornosti.	

5. Okvirni spisak literature i drugih izvora

- V. Vukotić: Preduzetništvo i biznis, Ekonomski fakultet, Podgorica, 1996.
- J. Manojlović, S. Ignjatović: Poslovna i službena korespondencija za I razred, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Beograd, 2005.
- D. Bogdanović, G. Ivanišević: Osnovi ekonomije za I razred, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Beograd, 2004.
- D. Dragidić, B. Ilić, B. Medojević, M. Pavlović: Osnovi ekonomije za II razred, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Beograd, 2004.
- R. Rajović: Osnovi prava za I razred, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Beograd, 2004.

- Publikacija „Moj Biznis”, Montenegro Biznis Alijansa, Podgorica,
- H. Potit: Kako započeti sopstveni biznis, CID, Podgorica,

6. Materijalni uslovi za izvođenje nastave

- Učionica sa najmanje pet računara snabdjevenih adekvatnom programskom opremom, fax, telefon, skener, štampač i fotokopir aparat.

7. Obavezni načini provjeravanja i ocjenjivanja znanja učenika

- Provjera znanja vrši se usmeno, pismeno i na vježbama:
- usmeno najmanje jednom u klasifikacionom periodu;
- pisani radovi učenika (testovi, eseji, domaći zadaci);
- rad na vježbama (najmanje jedna ocjena u svakom klasifikacionom periodu).
- Ocjenjuje se razumijevanje i zainteresovanost učenika za rad, urednost, preciznost, tačnost, kreativnost i sl.
- Zaključna ocjena na kraju klasifikacionog perioda izvodi se iz svih datih ocjena u klasifikacionom periodu.
- Zaključna ocjena na kraju školske godine izvodi se na osnovu svih ocjena dobijenih u klasifikacionim periodima.

8. Uslovi za napredovanje i završetak predmeta

- Pozitivna ocjena na kraju godine.

9. Profil stručne spreme nastavnika i stručnih saradnika

- Diplomirani ekonomista.

10. Povezanost predmeta

Znanja	Povezanost sa drugim predmetima	
	Predmet	Znanja
- Služba opštih poslova	- Poslovna komunikacija	- Poslovna korespodencija
- Pojam i značaj marketinga	- Marketing u turizmu	- Marketing odeljenje
- Promocija	- Marketing u turizmu	- Marketing odeljenje
- Organizaciona struktura privrednog društvas	- Poslovna ekonomija	- Organizaciona struktura privrednog društva

1.2.6. OSNOVE RESTORATERSTVA

1. Naziv predmeta: OSNOVE RESTORATERSTVA

2. Broj časova po godinama obrazovanja i vrstama nastave

Razred	Vrste nastave			Ukupno
	Teorija	Vježbe	Praktična nastava	
I				
II				
III				
IV	66			66
Ukupno	66			66

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.
- Upoznavanje sa značajem, vrstama i primjenama savremenih sredstava i opreme u ugostiteljstvu.

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

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
Organizacija rada u ugostiteljskim objektima			
- Nabraja i opisuje razlike u organizaciji rada ugostiteljskih objekata za smještaj i ishranu.	- Na osnovu vrste usluga razlikuje objekte za ishranu i smještaj.	- Pozitivna orijentacija prema zanimanju.	- Prikazivanje slajdova sa različitim tipovima ugostiteljskih objekata za smještaj i ishranu.
- Pojašnjava značaj lijepog ponašanja za kvalitet usluga u ugostiteljstvu.	- Na različitim primjerima ukazuje na značaj lijepog ponašanja za kvalitet ugostiteljskih usluga.	- Razvija kulturu lijepog ophođenja.	- Simulacija situacija sa različitim primjerima. - Igranje uloga.
Radno osoblje			
- Nabraja, u zavosnosti od tipa ugostiteljskog objekta, strukturu radnog osoblja u restoranu i njihove poslove.	- Razlikuje vrste radnih mjesta i poslova u restoranu, u zavisnosti od tipa restorana i vrste usluga.	- Razvija osjećaj za timski rad.	- Prikazivanje oragnizacionih struktura u restoranima, na različitim primjerima. - Izrada organizacionih šema u skladu sa definisanim vrstama usluga i obimom posla u restoranu.
Radna odjeća i obuća			
- Nabraja i opisuje namjenu djelova radne odjeće i njen značaj u ugostieljskoj djelatnosti.	- Razlikuje djelove radne odjeće i obuće i način korišćenja.	- Razvija osjećaj za estetiku.	- Prikazivanje slajdova sa različitim dizajnima radne odjeće i obuće u ugostiteljskoj djelatnosti.
Oprema i namještaj u restoranu			
- Nabraja i opisuje osnovnu opremu i namještaj u restoranu.	- Razlikuje vrste opreme i namještaja u restoranu.	- Razvija pravilan odnos prema sredstvima za rad.	- Posjeta restoranu. - Prikazivanje slajdova. - Diskusija.
Inventar			
- Nabraja i opisuje vrste inventara u restoranu, način njihovog održavanja i primjene.	- Razlikuje vrste inventara, način održavanja i primjene.	- Razvija pravilan odnos prema sredstvima za rad.	- Prikazivanje slajdova. - Rad u kabinetu - rad sa inventarom.

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
Pripremni radovi			
- Opisuje postupak pripremnih radova u restoranu i njihovu važnost.	- Razumije podjelu pripremnih radova u restoranu.	- Razvija osjećaj za preciznost. - Razvija osjećaj za preuzimanje odgovornosti.	- Rad u kabinetu. - Posmatranje video zapisa.
Dnevni obroci			
- Nabraja vrste dnevnih obroka, vrijeme njihovog služenja i opisuje postupak kuvertiranja i usluživanja.	- Razlikuje vrste dnevnih obroka u zavisnosti od vremena služenja. - Razlikuje način kuvertiranja i usluživanja u zavisnosti od vrste obroka.	- Razvija osjećaj razumijevanja odnosa u skladu sa ulovima rada.	- Rad u kabinetu. - Posjeta restoranu. - Posmatranje video zapisa.
Sistemi rada u restoranu			
- Nabraja vrste sistema rada u restoranu, u zavisnosti od veličine restorana, vrste usluga i kategorije restorana.	- Prepoznaje sisteme rada u različitim vrstama restorana.	- Razvija pozitivnu identifikaciju sa preduzećem.	- Simulacija situacija. - Prikazivanje video zapisa i slajdova. - Diskusija.
- Nabraja i opisuje načine usluživanja u restoranima u zavisnosti od broja gostiju i vrste restorana.	- Razlikuje načine usluživanja u zavisnosti od broja gostiju i vrste restorana.	- Razvija snalažljivost. - Razvija prilagodljivost.	- Rad u kabinetu. - Posmatranje video zapisa. - Diskusija.
Točionica pića			
- Opisuje rad u točionici pića, nabraja vrste pića napitaka i opisuje način njihovog služenja.	- Razlikuje vrste pića i napitaka i način njihovog služenja.	- Razvija ekonomičnost.	- Rad u kabinetu. - Posmatranje video zapisa. - Simulacija situacija. - Diskusija.
Kafana			
- Nabraja vrste kafana i opisuje načine rada u kafanama.	- Razlikuje vrste kafana. - U zavisnosti od vrste kafane razlikuje načine rada.	- Razvija osjećaj za razumijevanje odnosa u skladu sa uslovima rada.	- Rad u kabinetu. - Posmatranje video zapisa. - Simulacija situacija. - Diskusija.
Restoransko poslovanje			
- Opisuje način restoranskog	- Razlikuje ispravan odnos prema gostu	- Razvija inicijativnost,	- Rad u kabinetu. - Posmatranje video

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
poslovanja vezan za doček, smještaj, razgovor, primanje porudžbine, usluživanje, naplate i ispraćaja gosta.	od pogrešnog.	snalažljivost, prilagodljivost, efikasnost i samokontrolu. - Razvija spremnost za pomoć drugima. - Razvija komunikativne sposobnosti. - Razvija tolerantnost i spremnost na kompromis.	zapisa. - Simulacija situacija. - Diskusija.
Jelovnik			
- Nabraja vrste jelovnika i opisuje način sastavljanja po grupama u zavisnosti od vrste i tipa restorana.	- Prepoznaje vrste jelovnika u zavisnosti od strukture.	- Razvija kreativnost.	- Analiza različitih vrsta jelovnika po grupama. - Diskusija.
Room servis			
- Opisuje postupak usluživanja u sobama - room servis.	- Razlikuje način usluživanja u sobama u odnosu na restoran.		- Rad u kabinetu. - Posmatranje video zapisa. - Simulacija situacija. - Diskusija.
Usluživanje u prevoznim sredstvima			
- Nabraja prevozna sredstva u kojima se vrše ugostiteljske usluge i opisuje načine služenja u zavisnosti od prevoznog sredstva.	- U zavisnosti od načina pružanja ugostiteljskih usluga, prepoznaje prevozna sredstva u kojima se pružaju ugostiteljske usluge.	- Razvija snalažljivost i prilagodljivost.	- Posmatranje video zapisa i slajdova sa načinima usluživanja u različitim prevoznim sredstvima. - Diskusija.
Pansionsko poslovanje			
- Opisuje načine rada u pansionskom poslovanju.	- Razlikuje vrste pansiona i način usluživanja u zavisnosti od vrste.	- Razvija tolerantnost, spretnost i sposobnost za saradnju.	- Posjeta pansionu. - Rad u kabinetu - kuvertiranje i usluživanje.
Priprema jela pred gostom			
- Nabraja vrste jela koja se pripremaju pred gostom - salate, jela od mesa, poslastice i voće.	- Razlikuje vrste jela koja se pripremaju pred gostom u zavisnosti od sastava i načina pripreme.	- Razvija ekonomičnost, komunikativnost, spretnost i odgovornost.	- Rad u kabinetu. - Posmatranje video zapisa. - Diskusija.

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
Specijalna jela			
- Nabraja vrste specijalnih jela koja se služe u restoranu i opisuje postupak njihovog služenja.	- Razlikuje vrste specijalnih jela i načine njihovog služenja.	- Razvija spretnost, odgovornost, preciznost i tačnost.	- Rad u kabinetu. - Posmatranje video zapisa. - Diskusija.
Zajednički obroci			
- Nabraja zajedničke obroke u ugostiteljstvu i opisuje postupak ponude, organizacije i načina rada - usluživanja.	- Razlikuje vrste zajedničkih obroka po načinu ponude, organizacije i načina usluživanja.	- Razvija organizacione sposobnosti i osjećaj za timski rad.	- Rad u kabinetu. - Posmatranje video zapisa i slajdova. - Diskusija.

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, M. Krastavčić: Usluživanje sa praktičnom nastavom, Zavod za izdavanje udžbenika, Beograd, 2004. god.

6. Materijalni uslovi za izvođenje nastave

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

7. Obavezni načini provjeravanja i ocjenjivanja znanja učenika

- Provjera znanja vrši se usmenim putem, najmanje jednom u svakom klasifikacionom periodu.
- Zaključna ocjena na kraju klasifikacionog perioda izvodi se iz svih datih ocjena u klasifikacionom periodu.
- Zaključna ocjena na kraju školske godine izvodi se na osnovu svih ocjena dobijenih u klasifikacionim periodima.

8. Uslovi za napredovanje i završetak predmeta

- Pozitivna ocjena na kraju školske godine.

9. Profil stručne spreme nastavnika i stručnih saradnika

- Diplomirani menadžer restoraterstva.

10. Povezanost predmeta

Znanja	Povezanost sa drugim predmetima	
	Predmet	Znanja
- Radna odjeća i obuća	- Higijena	- Radna odjeća i obuća
- Jelovnik	- Kuvarstvo	- Jelovnik
- Dnevni obroci	- Kuvarstvo	- Dnevni obroci
- Specijalna jela	- Kuvarstvo	- Specijalna jela
- Zajednički obroci	- Kuvarstvo	- Zajednički obroci
- Vina	- Osnove somelijerstva	- Točionica pića
- Jelovnik, meni, karta doručka	- Praktična nastava	- Jelovnik, meni, karta doručka

1.2.7. NAUKA O ISHRANI

1. Naziv predmeta: **NAUKA O ISHRANI**

2. Broj časova po godinama obrazovanja i vrstama nastave

Razred	Vrste nastave			Ukupno
	Teorija	Vježbe	Praktična nastava	
I				
II				
III				
IV	66			66
Ukupno	66			66

3. Opšti ciljevi nastave

- Upoznavanje sa značajem hrane za zdravlje ljudi i njenom zaštitom od zagađenja.
- Upoznavanje sa kontrolom kvaliteta hrane.
- Upoznavanje sa uslovima koje treba da ispunjavaju objekti za preradu hrane.
- Upoznavanje sa bolestima koje nastaju zagađenom hranom.
- Upoznavanje sa ishranom zdravih i bolesnih ljudi, i u elementarnim nepogodama.
- Osposobljavanje da se pomoću tabela vrši odabir namirnica i sastavi obrok za različite kategorije ljudi.
- Razvijanje svijesti o pravilnoj ishrani i upotrebi namirnica.
- Čuvanje i unapređenje životne sredine.

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

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
Uloga hrane za zdravlje ljudi			
- Upoznaje se sa značajem i fiziološkom ulogom hrane.	- Prepoznaje značaj energije iz hrane za zdravlje ljudi i opisuje stanja koja podstiču unos hrane u organizam.	- Razvija odgovornost, lojalnost, snalažljivost i marljivost.	
- Navodi principe pravilne ishrane i objašnjava bilans ishrane.	- Primjenjuje propise FAO (Organizacija za ishranu i poljoprivredu UN) i tumači bilans ishrane.		- Komparativna analiza FAO propisa u Crnoj Gori i EU.
- Opisuje i nabraja posljedice nepravilne ishrane.	- Prepoznaje faze gladovanja, rahitis, skorbut, karijes.		- Prikazivanje slajdova i video zapisa sa posljedicama nepravilne ishrane.
- Nabraja i opisuje ulogu esencijalnih aminokiselina za zdravlje ljudi i imenuje biološku vrijednost nekih bjelančevina.	- Analizira ulogu esencijalnih aminokiselina i njihov značaj za zdravlje ljudi.		- Prikazivanje i analiza tabela sa esencijalnim aminokiselinama.
- Navodi i pojašnjava odnose hranljivih materija pri sastavljanju dnevnog obroka.	- Analizira međusobni odnos pojedinih hranljivih materija.		- Rad u grupi - sastavljanje dnevnih obroka na osnovu piramide zdrave ishrane. - Analiza piramide zdrave ishrane.
- Upoznaje se sa uslovima koji određuju dnevne potrebe hrane.	- Analizira fiziološke, specifične i ekološke faktore koji određuju dnevni unos hrane.		- Rad u grupi - sastavljanje obroka u zavisnosti od uslova.
Ambalaža i kontrola kvaliteta namirnica			
- Upoznaje se sa uslovima i funkcijom koje treba da ima ambalaža za pakovanje prehrambenih proizvoda.	- Razlikuje i predlaže različite vrste ambalaže za pakovanje prehrambenih proizvoda.	- Razvija odgovornost, lojalnost, snalažljivost i marljivost.	- Posmatranje i analiza različitih ambalaža. - Diskusija.
- Opisuje i navodi kontrolu kvaliteta	- Primjenjuje zakonsku regulativu.		- Čitanje i tumačenje zakona.

Informativni ciljevi i sardžaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
hrane i prehrambenih proizvoda.			- Diskusija.
Objekti od značaja za preradu hrane i značaj zaštite hrane od zagađenja			
- Upoznaje se sa zakonom o zdravstvenoj ispravnosti životnih namirnica i predmeta opšte upotrebe.	- Primjenjuje zakonsku regulativu.	- Razvija lojalnost, preciznost i odgovornost.	- Čitanje i tumačenje zakona. - Diskusija.
- Nabraja i pojašnjava uslove koje treba da ispunjava klanica.	- Na primjerima ukazuje na pozitivne i negativne primjene prostorno - tehničkih uslova klanice.	- Razvija lojalnost.	- Prikazivanje slajdova sa pozitivnim i negativnim tehničko-prostornim rješenjima klanica. - Posjeta klanici.
- Nabraja i pojašnjava uslove koje treba da ispunjavaju objekti za preradu mlijeka.	- Na primjerima ukazuje na pozitivne i negativne primjene prostorno - tehničkih uslova prostora za preradu mlijeka.		- Prikazivanje slajdova sa pozitivnim i negativnim tehničko-prostornim rješenjima mljekare. - Posjeta mljekari.
- Nabraja i pojašnjava uslove koje treba da ispunjava kuhinjski blok.	- Na primjerima ukazuje na pozitivne i negativne primjene prostorno - tehničkih uslova kuhinjskog bloka.		- Izrada funkcionalne šeme kuhinjskog bloka. - Posjeta kuhinjskom bloku.
- Upoznaje se sa značajem zaštite hrane od zagađenja.	- Predlaže zaštitu hrane od zagađenja u zavisnosti od vrste hrane i uslova za čuvanje.		- Tabelarni prikaz smanjenja hranjive vrijednosti usled nepravilnog čuvanja hrane.
Bolesti koje nastaju zagađenom hranom			
- Navodi i imenuje uzročnike zagađenja hrane i njihovu podjelu.	- Raspoznaje uzročnike zagađenja hrane.	- Razvija odgovornost, marljivost, dosljednost i preciznost.	
- Nabraja, imenuje i objašnjava zagađenja hrane izazvanih organskim i neorganskim materijama.	- Prepoznaje opasnosti izazvane zagađenjem pesticidima, aditivima, konzervansima, metalima, antibioticima i hormonima i njihove posljedice.		- Prikazivanje slajdova i video zapisa zagađene hrane organskim i neorganskim materijama. - Diskusija.

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
- Kazuje, imenuje i opisuje trovanja izazvana otrovnim biljkama i životinjama.	- Prepoznaje posljedice i simptome trovanja otrovnim biljkama, gljivama, ribama, rakovima i školjkama.		- Prikazivanje slajdova za simptomima različitih trovanja.
- Kazuje, imenuje i opisuje trovanja izazvana primjesama žitarica i insekata.	- Prapoznaje posljedice i simptome trovanja različitim vrstama gljiva na pšenici, kukuruzu i insektima.		- Prikazivanje slajdova sa simptomima različitih trovanja.
- Nabraja, imenuje i objašnjava zagađenja hrane izazvana mikroorganizmima.	- Prepoznaje opasnosti izazvane mikroorganizmima.		- Prikazivanje slajdova sa simptomima različitih trovanja različitim vrstama mikroorganizama.
- Upoznaje se sa prevencijom usljed trovanja hrane mikroorganizmima.	- Prepoznaje i primjenjuje različite metode zaštite.		
Ishrana zdravih ljudi			
- Navodi i razlikuje specifičnosti u ishrani zdravih ljudi i njen značaj.	- Pravi razliku u ishrani zdravih osoba i osoba sa zdravstvenim poremećajima.	- Razvija odgovornost dosljednost i preciznost.	
- Pojašnjava ishranu djece i omladine i njihove energetske potrebe.	- Vršiti pravilan odabir namirnica u zavisnosti od uzrasta.	- Razvija sposobnost biranja, kombinovanja i odgovornosti.	- Predavanje šefa kuhinje đakčkog ili studentskog doma.
- Navodi i opisuje ishranu radnika u zavisnosti od zanimanja.	- Vršiti pravilan odabir namirnica u zavisnosti od zanimanja.		- Seminarski rad na temu ishrane radnika, starijih osoba, trudnica i dojilja sa predlogom dnevnog jelovnika.
- Opisuje specifičnosti u ishrani starijih osoba.	- Određuje namirnice koje imaju prednost u njihovoj ishrani.		
- Opisuje specifičnosti u ishrani za vrijeme trudnoće i dojenja i energetske potrebe.	- Određuje namirnice koje imaju prednost u njihovoj ishrani.		
- Opisuje i navodi namirnice	- Vršiti pravilan odabir u zavisnosti od		- Predavanje nutricioniste.

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
vegeterijanaca.	recepture.		
Dijetalna ishrana kod određenih kategorija bolesnih ljudi			
- Upoznaje se sa osnovnim principima dijetalne ishrane.	- Vršiti odabir namirnica i njihovu količinu u zavisnosti od dijete.	- Razvija sposobnost biranja, kombinovanja, odgovornosti i snalažljivosti.	- Korišćenje interneta u prikupljanju podataka.
- Opisuje i objašnjava hipertenziju, arteriosklerozu i infarkt i imenuje namirnice u njihovoj ishrani.	- Vršiti odabir namirnica i njihovu količinu u zavisnosti od bolesti.		- Sastavljanje dnevnih obroka i izračunavanje energetske vrijednosti u zavisnosti od vrste bolesti.
- Opisuje i navodi namirnice kod čira i oboljenja crijeva.	- Vršiti odabir namirnica i njihovu količinu u zavisnosti od bolesti.		- Sastavljanje dnevnih obroka i izračunavanje energetske vrijednosti u zavisnosti od vrste bolesti. - Korišćenje interneta u prikupljanju podataka.
- Opisuje i navodi namirnice kod oboljenja jetre i žučnih puteva.	- Vršiti odabir namirnica i njihovu količinu u zavisnosti od bolesti.		- Sastavljanje dnevnih obroka i izračunavanje energetske vrijednosti u zavisnosti od vrste bolesti. - Korišćenje interneta u prikupljanju podataka.
Ishrana u nepogodama			
- Pojašnjava način ishrane za vrijeme elementarnih nepogoda i u posebnim uslovima.	- Prepoznaje i primjenjuje različite vrste biljaka, divlje faune i plodova mora.	- Razvija sposobnost biranja, kombinovanja, odgovornosti i snalažljivosti.	- Prikazivanje video zapisa sa ishranom u elementarnim nepogodama. - Korišćenje interneta u prikupljanju podataka.
Namirnice biljnog i životinjskog porijekla			
- Obrazlaže biološku vrijednost mesa. - Opisuje očuvanje higijenskih i hranjivih osobina	- Vršiti organoleptičku ocjenu kvaliteta mesa. - Vrednuje značaj mesa u pravilnoj	- Razvija marljivost u rukovanju i pripremanju i odgovornost prema potrošaču.	- Tabelarno prikazivanje energetske vrijednosti različitih vrsta mesa.

Informativni ciljevi i sardžaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
<p>mesa.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pojašnjava promjenu boje mesa usljed kvarenja i opasnost po zdravlje. 	<p>ishrani.</p>		
<ul style="list-style-type: none"> - Obrazlaže biološku vrijednost mlijeka. - Opisuje očuvanje higijenskih i hranjivih osobina mlijeka i opasnost po zdravlje u slučaju kvarenja. 	<ul style="list-style-type: none"> - Vrednuje značaj mlijeka u ishrani i primjenjuje pri sastavljanju dnevnog obroka. 		<ul style="list-style-type: none"> - Tabelarno prikazivanje energetske vrijednosti različitih vrsta mlijeka.
<ul style="list-style-type: none"> - Obrazlaže biološku vrijednost jaja. - Navodi uticaj lecitina i opisuje kvarenje i oboljenja nastala trovanjem od jaja. 	<ul style="list-style-type: none"> - Vrednuje značaj jaja u ishrani i predlaže njihovu zastupljenost u ishrani pri sastavljanju dnevnog obroka. 		
<ul style="list-style-type: none"> - Upoznaje se sa značajem žitarica u makrobiotičkoj ishrani, pojašnjava «musli» i navodi hranjivu vrijednost klice i ljuske pšenice. 	<ul style="list-style-type: none"> - Vrednuje značaj žitarica i proizvoda u ishrani i predlaže njihovu zastupljenost u ishrani pri sastavljanju dnevnih obroka. 		<ul style="list-style-type: none"> - Analiza tabela energetske vrijednosti različitih vrsta žitarica. - Analiza različitih vrsta muslija i način njihovog konzumiranja u cilju pravilne ishrane.
<ul style="list-style-type: none"> - Navodi i opisuje iskorišćenje različitih vrsta brašna i proizvoda u ishrani. 	<ul style="list-style-type: none"> - Vrednuje značaj proizvoda od brašna u ishrani i primjenjuje pri sastavljanju dnevnog obroka. 		
<ul style="list-style-type: none"> - Opisuje značaj i iskorišćenje pojedinih sastojaka voća i povrća u ishrani. 	<ul style="list-style-type: none"> - Vrednuje značaj povrća u ishrani i primjenjuje pri sastavljanju dnevnog obroka. 		<ul style="list-style-type: none"> - Analiza tabela energetske vrijednosti različitih vrsta voća i povrća i njihova primjena u pravilnoj ishrani. - Sastavljanje dnevnog obroka.
HASSAP			
<ul style="list-style-type: none"> - Upoznaje se sa HACCP standardima u higijeni. 	<ul style="list-style-type: none"> - Poštuje zakonsku regulativu. 	<ul style="list-style-type: none"> - Razvija lojalnost. 	<ul style="list-style-type: none"> - Čitanje i tumačenja HACCP standarda. - Analiza primjene HACCP standarda u Crnoj Gori na

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
			primjerima. - Diskusija.

5. Okvirni spisak literature i drugih izvora

- M. Nikolić, S. Banković-Paunović: Nauka o ishrani, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Beograd, 2001.
- LJ. Trajković-Pavlović: Preporučeni dnevni unos hranljivih materija, Savezni zavod za zdravstvenu zaštitu, Beograd, 1993.
- J. Baras, B. Trbović: Poznavanje robe za III i IV razred ugostiteljsko turističke struke, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Beograd, 2000.
- V. Kukić, S. Kalinić: Poznavanje robe za ugostiteljsko - turističku školu, Zavod za školstvo, Podgorica, 1992.

6. Materijalni uslovi za izvođenje nastave

- Kabinet i grafoskop.

7. Obavezni načini provjeravanja i ocjenjivanja znanja učenika

- Provjera znanja vrši se usmenim putem, najmanje jednom u svakom klasifikacionom periodu.
- Zaključna ocjena na kraju klasifikacionog perioda izvodi se iz svih datih ocjena u klasifikacionom periodu.
- Zaključna ocjena na kraju školske godine izvodi se na osnovu svih ocjena dobijenih u klasifikacionim periodima.

8. Uslovi za napredovanje i završetak predmeta

- Pozitivna ocjena na kraju školske godine.

9. Profil stručne spreme nastavnika i stručnih saradnika

- Diplomirani inženjer tehnologije, smjer prehrambeno - tehnološko inženjerstvo;
- diplomirani inženjer prehrambene tehnologije biljnih proizvoda;
- diplomirani inženjer prehrambene tehnologije animalnih proizvoda;
- diplomirani inženjer tehnologije, smjer ugljeno - hidratna hrana;
- diplomirani inženjer tehnologije, smjer mikrobiološki procesi;
- diplomirani inženjer poljoprivredne prerade i kontrole poljoprivrednih proizvoda.

10. Povezanost predmeta

Znanja	Povezanost sa drugim predmetima	
	Predmet	Znanja
- Značaj hrane	- Poznavanje robe	- Ishrana i njena uloga za zdravlje ljudi
- Značaj ishrane	- Higijena	- Ishrana i njena uloga za zdravlje ljudi
- HACCP	- Higijena	- HACCP
- HACCP	- Kuvarstvo	- HACCP
- HACCP	- Praktična nastava	- HACCP
- Značaj ishrane	- Kuvarstvo	- Pripremanje jela

Znanja	Povezanost sa drugim predmetima	
	Predmet	Znanja
- Uloga hrane za zdravlje ljudi	- Praktična nastava	- Uloga hrane za zdravlje ljudi
- Kontrola kvaliteta namirnica	- Praktična nastava	- Kontrola kvaliteta namirnica
- Bolesti koje nastaju zagađenom hranom	- Praktična nastava	- Bolesti koje nastaju zagađenom hranom
- Ishrana zdravih ljudi	- Praktična nastava	- Ishrana zdravih ljudi
- Dijetalna ishrana kod određenih kategorija bolesnih ljudi	- Praktična nastava	- Dijetalna ishrana kod određenih kategorija bolesnih ljudi
- Namirnice biljnog i životinjskog porijekla	- Praktična nastava	- Namirnice biljnog i životinjskog porijekla
- Hrana i vino	- Osnove somelijerstva	- Vino

1.2.8. PRAKTIČNA NASTAVA

1. Naziv predmeta: **PRAKTIČNA NASTAVA**

2. Broj časova po godinama obrazovanja i vrstama nastave

Razred	Vrste nastave			Ukupno
	Teorija	Vježbe	Praktična nastava	
I			72	72
II			216	216
III			216	216
IV			198	198
Ukupno			702	702

Praktična nastava: odeljenje se dijeli na grupe do 17 učenika.

3. Opšti ciljevi nastave

- Upoznavanje sa tehnološkim fazama rada u restoranima - kuhinji.
- Usvajanje osnovnih znanja teorije i praktičnog pripremanja, serviranja i dekorisanja jela.
- Razvijanje vještina i sposobnosti rada u prostorima za pripremu hrane.
- Upoznavanje sa primjenom savremenih sredstava i opreme u kulinarstvu.
- Upoznavanje sa značajem higijene u ugostiteljstvu i razvijanje odgovornog odnosa prema obezbjeđivanju 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 - planiranje, izvođenje i kontrolu rada.
- Stvaranje uslova za socijalnu integraciju i formiranje sopstvene ličnosti.

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

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
Stručna terminologija u kuvarstvu			
- Upoznaje se sa stručnom terminologijom.	- Razumije značenja stručnih termina i izraza i koristi ih u komunikaciji sa saradnicima i gostima.	- Razvija komunikativne sposobnosti.	- Simulacija situacija razgovora sa saradnicima i gostima u funkciji usvajanja stručne terminologije (metode - igranje uloga, simulacija situacije).
Kuhinjski blok			
- Opisuje odeljenja kuhinjskog bloka, funkcionalnu povezanost sa ostalim prostorom i njihovu namjenu.	- Razlikuje odeljenja kuhinjskog bloka i uočava nedostatke u funkcionalnosti prostora.	- Razvija logično razmišljanje.	- Obilazak kuhinjskog bloka.
Oprema u kuhinjskom bloku			
- Nabraja i opisuje namjenu opreme, uređaja, alata, inventara i posuđa u kuhinji.	- Demonstrira rad i način upotrebe i održavanja uređaja, alata, inventara i posuđa.	- Razvija odgovornost prema sredstvima za rad.	
Organizaciona struktura rada u kuhinjskom bloku (radno osoblje)			
- Definiše organizacionu strukturu kuhinjskog bloka i vrste poslova po zanimanjima.	- U skladu sa vrstom zadatka i obimom poslova vrši podjelu rada u kuhinjskom bloku.	- Razvija osjećaj za timski rad, odgovornost, tolerantnost i organizacijske sposobnosti.	- Rad u kuhinjskom bloku.
Higijensko - tehnička zaštita			
- Obrazlaže potrebe higijensko - tehničke zaštite na radu.	- Primjenjuje higijensko - tehničke mjere zaštite u kuhinjskom bloku.	- Razvija odgovornost prema sebi i drugima.	
Radna odjeća			
- Nabraja i opisuje djelove radne odjeće.	- Pravilno koristi radnu odjeću.	- Razvija osjećaj značaja lične i radne higijene.	- Lična priprema za rad.
Trebovanje namirnica			
- Opisuje postupak nabavke i trebovanja namirnica.	- Pravi specifikaciju namirnica i vrši trebovanje.	- Formira pozitav stav prema ekonomičnosti.	- Rad u školskoj radionici ili kabinetu kuvarstva.

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
Termička obrada namirnica			
- Opisuje metode termičke obrade životnih namirnica putem kuvanja, prženja, dinstanja, pečenja, sotiranja, gratiniranja i dr.	- Vršiti termičku obradu namirnica putem kuvanja, prženja, dinstanja, pečenja, sotiranja, gratiniranja i dr.	- Stiče samostalnost u radu.	- Rad u školskoj radionici ili kabinetu kuvarstva.
Jelovnik			
- Opisuje postupak planiranja i pisanja standardnog i dnevnog jelovnika	- Planira i piše dnevni i standardni jelovnik.	- Razvija kreativnost i snalažljivost.	
Meni			
- Opisuje postupak planiranja i pisanja jednostavnih i svečanih menija po gangovima.	- Planira i piše jednostavne i svečane menije po gangovima.	- Razvija kreativnost i snalažljivost. - Razvija odgovornost za zdravlje ljudi kroz pripremu menija u skladu sa principima zdrave ishrane.	
Karta doručka			
- Opisuje postupak planiranja i pisanja karte doručka u odnosu na vrstu doručka (jednostavni, francuski, bečki, švajcarski, švedski i engleski doručak).	- Planira i piše karte doručka u odnosu na vrstu doručka.	- Razvija kreativnost i snalažljivost.	
Začini			
- Nabraja i opisuje osnovne karakteristike začina i mirođija. - Pojašnjava upotrebu začina u kuvarstvu.	- Na osnovu izgleda ukusa, mirisa i boje raspoznaje različite vrste začina i mirođija.	- Razvija odgovornost i tačnost.	
Namirnice životinjskog porijekla - meso			
- Nabraja i opisuje vrste životinjskog mesa koje se koristi u kulinarstvu (juneće, teleće, svinjsko, ovčje i	- Razlikuje različite vrste životinjskog mesa na osnovu oblika, mirisa, ukusa i boje.	- Razvija preciznost.	- Rad u školskoj radionici ili kabinetu kuvarstva.

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
živinsko).			
Divljač			
<ul style="list-style-type: none"> - Opisuje osnovne karakteristike dlakave i pernate divljači (zec, srna, divlja svinja, divokoza, fazan, prepelica, tetrijeb, šljuka...). - Opisuje podjelu mesa po vrstama i djelovima, način obrade i čuvanje. 	<ul style="list-style-type: none"> - Razlikuje dlakavu i pernatu divljač. - Na osnovu oblika i strukture djelova mesa vrši njihovu kategorizaciju. 	<ul style="list-style-type: none"> - Razvija preciznost. 	<ul style="list-style-type: none"> - Rad u školskoj radionici ili kabinetu kuvarstva.
Ribe			
<ul style="list-style-type: none"> - Definiše podjelu riba po mjestu življenja. 	<ul style="list-style-type: none"> - Razlikuje vrste morskih i slatkovodnih riba i riba selica. 		<ul style="list-style-type: none"> - Rad u školskoj radionici ili kabinetu kuvarstva.
Rakovi, školjke i mekušci			
<ul style="list-style-type: none"> - Nabraja vrste i podjelu rakova (jastog, škampi, gambori, kozice...), školjki (kamenice, prstaci, mušule...) i mekušaca (hobotnica, lignja, sipa...). 	<ul style="list-style-type: none"> - Razlikuje vrste rakova, školjki i mekušaca. 		<ul style="list-style-type: none"> - Rad u školskoj radionici ili kabinetu kuvarstva.
Namirnice biljnog porijekla			
<ul style="list-style-type: none"> - Nabraja i opisuje namirnice biljnog porijekla (povrće i voće), njihovo skladištenje, čuvanje, čišćenje, pranje sječenje i oblikovanje za primjenu. 	<ul style="list-style-type: none"> - Razlikuje namirnice biljnog porijekla na osnovu izgleda, boje, ukusa i mirisa. - Vršiti čišćenja, pranja, sječenja, oblikovanja i čuvanja namirnica biljnog porijekla, u zavisnosti od vrste jela. 		<ul style="list-style-type: none"> - Rad u školskoj radionici ili kabinetu kuvarstva.
Jela od povrća			
<ul style="list-style-type: none"> - Nabraja vrste jela od povrća (variva, prilazi i garniture) i opisuje tehnološki postupak njihove obrade, pripreme, 	<ul style="list-style-type: none"> - Izrađuje jela od kivanog, oblikovanog, pečenog, gratiniranog, prženog, 		<ul style="list-style-type: none"> - Rad u školskoj radionici ili kabinetu kuvarstva.

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
serviranja i dekorisanja.	restovanog, grilovanog, vezanog povrća i pirea.		
Salate			
<ul style="list-style-type: none"> - Navodi podjelu i vrste salata po značaju. - Opisuje način pripreme, serviranja i dekorisanja salata (jednostavnih salata od svježeg i kivanog povrća, miješanih i pečeni salata). 	<ul style="list-style-type: none"> - Izrađuje jednostavne salate od svježeg, kivanog, pečenog i miješanog povrća. 		<ul style="list-style-type: none"> - Rad u školskoj radionici ili kabinetu kuvarstva.
Zimnica			
<ul style="list-style-type: none"> - Nabraja vrste zimnice pripremane od povrća i voća. - Opisuje tehnologiju pripreme zimnice od povrća i voća (kiseljenje, barenje i upržavanje). 	<ul style="list-style-type: none"> - Pravi turšiju, barene paprike, ajvar i dr. 		<ul style="list-style-type: none"> - Rad u školskoj radionici ili kabinetu kuvarstva.

Razred: DRUGI

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
Fondovi			
- Nabraja fondove po vrstama i opisuje postupak izrade.	Priprema fondove: - fondove za nalivanje jela: mesni, riblji i od divljači; - fondove temeljce: mrki ili braon, espanjol, demiglas, glas-devijand i fond od divljači; - svijetle fondove: bešamel i velute; - crvene - ružičaste fondove: paradjz i paprika; - specijalne - pjenaste fondove: holandez i bernez; - fondove hladne kuhinje: uljni - majonez, sirćetni - vinigrt, specijalni aspik i šo-froa.	- Razvija ljubav i tolerantnost prema drugim narodima i njihovim običajima i kulturi ishrane.	- Rad u školskoj radionici ili ugostiteljskom objektu.
Supe			
- Nabraja supe po vrstama i opisuje postupak njihovog spremanja.	- Priprema, servira i dekoriše: - bistre supa (goveđe, kokošije i riblje); - uloške za bistre supe kuvane od tijesta (domaće rezance, flekice, tarne, knedle od griza i džigerice, pržene celestino i fridato od palačinki i prženi grašak).		- Rad u školskoj radionici ili ugostiteljskom objektu.
Kosomei			
- Nabraja kosomee i opisuje postupak njihove pripreme i serviranja.	- Priprema i servira kosomee i uloške: - pečene: štanglice, profiteroli i biskvit sa šunkom; - kuvano - kombinovane: kolber, madrlem i rojal, mali marmit i bujon sa jajetom.		- Rad u školskoj radionici ili ugostiteljskom objektu.

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
Velutei - potaži			
- Nabraja potaže i velutee i opisuje postupak njihove pripreme, serviranja i dekorisanja.	- Priprema, servira i dekoriše velutee - potaže: - potaže (pasirani i nepasirani) od: povrća, pečuraka i mozga. ; - velutee od pilećeg i ribljeg mesa, karfiola, celera i špargli.		- Rad u školskoj radionici ili ugostiteljskom objektu.
Čorbe			
- Nabraja ragu čorbe od telećeg, jagnječeg i pilećeg mesa.	- Priprema, dekoriše i servira ragu čorbe od telećeg, jagnječeg i pilećeg mesa.		- Rad u školskoj radionici ili ugostiteljskom objektu.
- Nabraja nacionalne čorbe i opisuje postupak njihove pripreme, serviranja i dekorisanja.	- Priprema, servira i dekoriše nacionalne čorbe: teleće, jagnjeće, pileće, riblje, srpsku čorbu, mađarsku gulaš čorbu, italijanski minestron, ruski borč i crnogorske čorbe.	- Razvija ljubav i tolerantnost prema drugim narodima i njihovim običajima i kulturi ishrane.	- Rad u školskoj radionici ili ugostiteljskom objektu.
Hladna predjela			
- Nabraja hladna jela i predjela od povrća, voća, jaja, pečurki i dr. i opisuje postupak njihovog serviranja i dekorisanja.	- Priprema i dekoriše hladna jela i predjela od povrća, voća, jaja, pečurki i dr.	- Razvija kreativnost.	- Rad u školskoj radionici ili ugostiteljskom objektu.
- Opisuje postupak šemiziranja i šofrodiranja hladnih jela i predjela.	- Šemizira i šofroadira hladna jela i predjela.	- Razvija osjećaj za lijepo. - Razvija kreativnost.	- Rad u školskoj radionici ili ugostiteljskom objektu.
- Nabraja vezane salate i opisuje postupak njihovog serviranja i dekorisanja.	- Priprema, servira i dekoriše vezane salate od: - povrća (fransuska, ruska, talijanska, celer, vindzor, valdorf ...); - mesa (goveđa,		- Rad u školskoj radionici ili ugostiteljskom objektu.

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
	<p>pileća i od jezika);</p> <ul style="list-style-type: none"> - ribe (riblja salata, salata od rakova i salata od morskih plodova, salata od mekušaca i školjki); - jaja (jaje u majonezu, punjena jaja „kasino“, jaja na ruski način i jaja na kladovski način). 		
- Nabraja nereske od suhomesnatih proizvoda i opisuje postupak njihovog serviranja i dekorisanja.	- Narezuje, servira i dekoriše nereske od suhomesnatih proizvoda.		- Rad u školskoj radionici ili ugostiteljskom objektu.
- Nabraja zkuske i opisuje postupak njihovog serviranja i dekorisanja.	- Priprema, servira i dekoriše zkuske: <ul style="list-style-type: none"> - crnogorske; - srpske; - užičke; - dalmatinske i dr. 		- Rad u školskoj radionici ili ugostiteljskom objektu.
- Opisuje postupak izrade francuskog ordevera.	- Priprema, servira i dekoriše francuski ordever.		- Rad u školskoj radionici ili ugostiteljskom objektu.
- Nabraja hladna predjela od mliječnih proizvoda i opisuje postupak njihovog serviranja i dekorisanja.	- Sječe, oblikuje, servira i dekoriše hladna predjela od mliječnih proizvoda.		- Rad u školskoj radionici ili ugostiteljskom objektu.
- Nabraja hladna predjela od punjenog i plemenitog povrća i opisuje postupak njihovog serviranja i dekorisanja.	- Priprema, servira i dekoriše hladna predjela od punjenog i plemenitog povrća: <ul style="list-style-type: none"> - od punjenog (plavi patlidžan, paprike, krastavac, paradajz, poriluk...); - od plemenitog (špargle, artičoke, pečurke...). 		- Rad u školskoj radionici ili ugostiteljskom objektu.
- Nabraja hladna predjela od ribe i ribljih konzervi (dimljeni šaran,	- Priprema, termički obrađuje, servira i dekoriše hladna predjela od ribe i		- Rad u školskoj radionici ili ugostiteljskom objektu.

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
losos, marinirana riba...) i opisuje postupak njihovog serviranja i dekorisanja.	ribljih konzervi.		
- Nabraja vegeterijanska i dijetalna hladna predjela i opisuje postupak njihovog serviranja, šemiziranja i dekorisanja.	- Priprema, servira, šemizira i dekoriše vegeterijanska i dijetalna hladna predjela.		- Rad u školskoj radionici ili ugostiteljskom objektu.
Topla predjela			
- Nabraja topla predjela od jaja i opisuje postupak njihovog serviranja i dekorisanja.	- Priprema, servira i dekoriše topla predjela od jaja: - kajgane (od mliječnih proizvoda, povrća i dr.); - omlete (natur, od suhomesnatih proizvoda, mliječnih proizvoda, povrća, džigarice i dr.); - hemendeks; - bekendeks; - poširana jaja (na puteru, paradajz, holandez, bernez, velute...); - fritirana jaja (ameriken, holandez, bernez, šoron...).		- Rad u školskoj radionici ili ugostiteljskom objektu.
- Nabraja topla predjela od tijesta i masa (od tvroničke i domaće tjestenine i masa) i opisuje postupak njihove pripreme, serviranja i dekorisanja.	- Priprema, servira i dekoriše topla predjela od tijesta i masa: - gibanice, zeljanice, pite lisnače, pite savijače, gratinirane makarone, pohovane i gratinirane palačinke sa različitim nadjevima i dr.		- Rad u školskoj radionici ili ugostiteljskom objektu.
- Nabraja topla	- Priprema, servira i	- Razvija pozitivnu	- Rad u školskoj

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
predjela od špageta i opisuje postupak njihove pripreme, serviranja i dekorisanja.	dekoriše toplu predjela od špageta: - na italijanski način, napuljski način, milanski način i bolonjski način, karbonare i dr.	orijentaciju prema drugim kulturama u ishrani.	radionici ili ugostiteljskom objektu.
- Nabraja toplu predjela od pirinča - rizoto i opisuje postupak njihove pripreme, serviranja i dekorisanja.	- Priprema, servira i dekoriše toplu predjela od pirinča - rizota: rizoto od povrća, mesa, živine i ribe...		- Rad u školskoj radionici ili ugostiteljskom objektu.
- Nabraja toplu predjela od pečurki i opisuje postupak njihovog serviranja i dekorisanja.	- Priprema, servira i dekoriše toplu predjela od pečurki: rizoto od pečurki, pohovane pečurke (na bečki, pariski i orli način) i pečurke na žaru.		- Rad u školskoj radionici ili ugostiteljskom objektu.
- Nabraja toplu predjela od povrća i opisuje postupak njihovog serviranja i dekorisanja.	- Priprema, servira i dekoriše toplu predjela od povrća - orli: orli od tikvica, patlidžana, špargli i dr.		- Rad u školskoj radionici ili ugostiteljskom objektu.
- Nabraja toplu predjela od mesa i ribe - orli i opisuje postupak njihovog serviranja i dekorisanja.	- Priprema, servira i dekoriše toplu predjela od mesa i ribe - orli.		- Rad u školskoj radionici ili ugostiteljskom objektu.
- Nabraja toplu predjela od povrća i opisuje postupak njihovog serviranja i dekorisanja.	- Priprema, servira i dekoriše toplu predjela od povrća - kroketi, šnicle i medaljoni.		- Rad u školskoj radionici ili ugostiteljskom objektu.
- Opisuje postupak izrade kreketa od mesa i ribe.	- Priprema, servira i dekoriše krekete od mesa i ribe.		- Rad u školskoj radionici ili ugostiteljskom objektu.
- Opisuje postupak pripreme punjenog povrća na vegeterijanski način putem gratiniranja, grilovanja, sotiranja itd.	- Priprema, servira i dekoriše punjeno povrće na vegeterijanski način putem gratiniranja, grilovanja, sotiranja itd.		- Rad u školskoj radionici ili ugostiteljskom objektu.

Razred: TREĆI

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
Jela od ribe, mekušaca, rakova i školjki			
- Nabraja jela od ribe u zavisnosti od načina pripreme i opisuje postupak pripreme, serviranja i dekorisanja.	- Priprema na različite načine jela od ribe, servira ih i dekorije: - kuvanja (kuvana riba, kuvana na plavo, kuvana u bijelom vinu i kuvana na puteru, gotova jela od ribe - paprikaš, prkelt, đuveč i brodeto); - poširanja (u bijelom vinu, u sosu holandez, velute...); - prženja i pečenja (pržena riba u ulju i na roštilju, riba na dalmatinski način, riba triestino, menier i jegulja na žaru); - pohavanja na pariski i bečki način; - punjenja na pivski i kolašinski način; - zapijecanja (jegulja na oriz, krap na skadarski način i hobotnica ispod sača).		- Rad u školskoj radionici ili ugostiteljskom objektu.
- Nabraja jela od mekušaca, rakova i školjki i opisuje postupak njihovog serviranja i dekorisanja.	- Priprema jela od mekušaca rakova i školjki putem: - prženja (lignje na žaru, rakovi na žaru, hobotnice na žaru i školjke na žaru); - punjenja (punjene lignje); - kuvanja (školjke na buzari bijeloj i crvenoj, rakovi na buzari crvenoj i bijeloj, servira ih i dekorije.		- Rad u školskoj radionici ili ugostiteljskom objektu.
Gotova jela			
- Nabraja gotova jela	- Priprema, servira i		- Rad u školskoj

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
od goveđeg, telećeg, svinjskog, pilećeg i jagnječeg mesa i opisuje postupak njihove pripreme, serviranja i dekorisanja.	<p>dekoriše gotova jela od goveđeg, svinjskog, pilećeg i jagnječeg mesa:</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Kuvana jela:</i> govedina, teletina, jagnjetina; - gulaši (goveđi gulaš, salon gulaš i bakrač gulaš); - paprikaši (teleći, jagnjeći, pileći i svinjski); - perkelti (teleći, jagnjeći i pileći); - ajmokac (teleći i pileći); - frikase (teleći i pileći); - sotei (teleći i pileći, marengo pileći i teleći); - ragui (juneći i jagnjeći); - kupus (sa jagnjetinom i junetinom); - kalja; - pasulji (čorbast, gust, prebranac sa mesom); - đuveči sa svinjskim i telećim mesom; - pirinač - rizoto na dva načina od telećeg, pilećeg i jagnječeg mesa. - pilavi sa jagnječim, pilećim i telećim mesom; - <i>Dinstana i špikovana jela:</i> junetina u pikant sosu, dinstana špikovana junetina u lovačkom sosu, juneća šnicla u madera sosu, rozbratna „dobra domaćica“ - bon-fam, rozbratna 		radionici ili ugostiteljskom objektu.

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
	<p>„mahmahon“, dinstana koljenica „milanez“ i „imperijal“, teleći ribić „provensal“ i teleći ribić u kajmaku;</p> <p>- <i>Kuvana složena jela:</i> jagnjetina na pari, jagnjetina u varenici i jagnjeći pikljevi na kajmaku, jagnjeća kapama, bosanski lonac (banjalučki), vinogradsrka janija, paštrovačka paštica, bokeške njoke sa mesom, kaštradina sa raštanom, balšića tava;</p> <p>- <i>Od mljevenog mesa:</i></p> <p>- faširana masa (faširani rolat, rolat „štefani“, faširani stekovi, medaljoni i šnicle).</p> <p>- ćufte (ćufte u paradjz sosu i ćufte na grčki način);</p> <p>- musake od krompira, tikvica, plavog patlidžana, karfiola i dr.;</p> <p>- sarme od slatkog i kiselog kupusa, vinovog lista i zelja - japraci;</p> <p>- punjeno povrće sa mesom: punjene parike, tikvice, paradjz i dr;</p> <p>- <i>Od iznutrica:</i> škebići u saftu, tripice „italien“, sarma u jagnjećoj maramici, restovano srce, bubrezi i džigerica.</p> <p>- <i>Od mozga:</i></p>		

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
	restovan mozak, pohovan mozak i mozak „menier“.		
Jela od divljači			
- Nabraja jela od divljači i priloge i opisuje postupak njihove pripreme, serviranja i dekorisanja. .	- Priprema jela od divljači i priloge: - prilozi za divljač (pariske i češke knegle, dinstani crveni kupus sa kisjelim jabukama, glazirani kesetni, pire od kestena, pečene i kuvane jabuke, brusnice, voće...); - špikovani srneći i zečji but u „marsala“ sosu; - srneća i zečja leđa u „madera“ sosu i a-la-vild; - zečji i srneći paprikaš; - pikovani but od divlje svinje na lovači način; - punjena patka, fazan i jarebica.		- Rad u školskoj radionici ili ugostiteljskom objektu.
Pečenja			
- Nabraja vrste pečenja i opisuje postupak njihove pripreme, serviranja i dekorisanja.	- Priprema, servira i dekoriše pečenja od telećeg, svinjskog, prasećeg, jagnječeg, jarećeg i živinskog mesa u pećnici, na ražnju i ispod sača: - pečenja od: telećeg, svinjskog, prasećeg, jagnječeg, jarećeg i živinskog mesa, pečenje u pećnici (teleće, jagnjeće, praseće i živinsko); - pečenje ispod sača; - punjena pečenja: punjene teleće grudi na praški način, rolovana teleća		- Rad u školskoj radionici ili ugostiteljskom objektu.

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
	plećka „štefani“, punjeno pileće i ćureće pečenje; - pečenja sa ražnja; - pečenje u tijestu - ovčji i kozji košet.		

Razred: ČETVRTI

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
Hladna jela od riba, rakova i školjki			
Nabraja hladna jela od riba, rakova i školjki i opisuje postupak njihove pripreme, serviranja i dekorisanja.	<ul style="list-style-type: none"> - Priprema, servira i dekoriše hladna jela od riba: - ribe u majonezu, aspiku i šo-froa sosovima; - od rakova: langust „lijep izgled“, medaljoni od langusta, turban od škampi; - od školjki: kamenice na ledu, mušule u aspiku, punjene mušule kamenice. 		- Rad u školskoj radionici ili ugostiteljskom objektu.
Hladna jela od mesa			
- Nabraja hladna jela od mesa i opisuje postupak njihove pripreme, serviranja i dekorisanja.	<ul style="list-style-type: none"> - Priprema, servira i dekoriše hladna jela od mesa: - musevi: mus od šunke, mus od pileće i gušćje džigerice; - od živine: pileće i ćureće bijelo bellevue, pileći galantin; - od goveđeg mesa: ramstek, hladan rozbrif i turban od rozbrifa; - od telećeg mesa - ladni frikando. - od jezika: hladan jezik i turban od jezika. 		- Rad u školskoj radionici ili ugostiteljskom objektu.
Suflei i pudinzi			
- Nabraja suflee i pudinge po vrstama i opisuje postupak njihove pripreme, serviranja i dekorisanja.	<ul style="list-style-type: none"> - Priprema, servira i dekoriše suflee i pudinge od sira, mozga i spanaća. 		- Rad u školskoj radionici ili ugostiteljskom objektu.
Jela od tijesta			
- Nabraja jela od tijesta i opisuje postupak njihove pripreme, serviranja	<ul style="list-style-type: none"> - Priprema, servira i dekoriše jela od tijesta i lisnatog tijesta: 		- Rad u školskoj radionici ili ugostiteljskom objektu.

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
i dekorisanja.	- volovani i bušei; - krofne sa sirom; - ravioli i punjeni kaneloni sa sirom i mesom.		
Jela od goveđeg mesa			
- Nabraja jela od goveđeg mesa i opisuje postupak njihove pripreme, serviranja i dekorisanja.	- Priprema, servira i dekoriše jela od goveđeg filea: goveđi file kolbert i veligto; - goveđi ramstek; - rozbrif na engleski način.		- Rad u školskoj radionici ili ugostiteljskom objektu.
Jela po porudžbini od divljači, mesa i iznutrica			
- Nabraja jela po porudžbini od divljači, mesa i iznutrica i opisuje postupak njihove pripreme, serviranja i dekorisanja.	- Priprema namirnice i izrađuje jela po porudžbi od divljači, mesa i iznutrica u skladu sa recepturama: - <i>Od divljači:</i> srneći medaljoni i stekovi na lovački način; srneći file u „marsala“ sosu; pačje grudi sa susamom; goveđi file „šatobrijan“. - <i>Bifteci:</i> biftek na žaru; biftek „monte carlo“; biftek sa jajetom; turnedo na žaru i turnedo „rosini“; fileminjoni na žaru sa pečurkama i sosu od pečuraka; sote „stroganov“ i „tatar“ biftek. - <i>Od goveđeg ramsteka:</i> ramstek na žaru; ramstek „mirabo“; ramstek „mareljev“; ramstek „metrdotel“. - <i>Od rozbratne:</i>		- Rad u školskoj radionici ili ugostiteljskom objektu

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
	<p>rozbratna na žaru; rozbratna „lionez“ i argetinski ćurasko.</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Od telećeg mesa:</i> natur šnicla; bečka i pariska šnicla; šnicla „kordon - ble“ i „imperijal“. - Stekovi od telećeg mesa: stek „natur“; stek sa jajetom i „holštajn“ stek. - <i>Medaljoni:</i> medaljoni na puteru i sa pečurkama; „buketijer“ i sos pečurke. - <i>Teleći kotleti:</i> teleći kotlet na puteru, „dibari“, „orlov“, „parma“, „milanez“, „imperijal“ i sos pečurke. - <i>Od svinjskog mesa:</i> natur šnicla; praška šnicla; bečka šnicla; pariska šnicla i karadorđeva šnicla. - <i>Stekovi od svinjkog mesa:</i> „natur“ i „monsinjor“; kremenadla na žaru; kremenadla „lionez“; kremenadla na srpski i cignaski način; kremenadla na užički i zlatiborski način. - <i>Od jagnječeg mesa:</i> jagnjeći šašljik; jagnjeći čop na žaru; jagnjetina u maramici. - <i>Od pilećeg mesa:</i> kijevski kotlet; pile na žaru; pile „ameriken“; 		

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
	medaljoni na žaru i punjena pileća prsa. - <i>Ćevapi</i> : hajdučki; čobanski i svinjski ćevap u dunstu... - <i>Od iznutrica</i> : džigerica na žaru; srce na žaru; bubrezi na žaru i škembići na žaru.		
Jela sa roštilja			
- Nabraja jela sa roštilja i opisuje postupak njihove pripreme, serviranja i dekorisanja.	- Priprema mase i meso za jela na roštilju, oblikuje ih, peče, servira i dekoriše: - ćevapčići na roštilju i kajmaku; - pljeskavice na roštilju, kajmaku i punjene pljeskavice; - uštipci; - teleći, svinjski, jagnjeći i pileći ražnjići; - vješalice: dimljena bijela i punjena; - ćulbastije: svinjska i jagnjeća; - mućkalice: leksovačka mućkalica na dva načina.		- Rad u školskoj radionici ili ugostiteljskom objektu
Nacionalna jela po porudžbini			
- Nabraja nacionalna jela po porudžbini i opisuje postupak njihove pripreme, serviranja i dekorisanja.	- Priprema, servira i dekoriše nacionalna jela po porudžbini: - stekovi: njeguški i durmnitorski; - popeci na podgorički način; - pletenica Crnogorke; - crnogorske plaćinke; - ribe: pastrmka na podgorički način, dimljeni krap (topao i hladan);		- Rad u školskoj radionici ili ugostiteljskom objektu.

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
	<ul style="list-style-type: none"> - kačamak: smočani kačamak, krtolovi kačamak od kukuruznog, pšeničnog brašna i heljde; - pite: pita od sira, pita od krompira, pita od mesa, pita od koprive, zelja, žućanice... 		
- Opisuje hladan i topli bife.	- Vršiti odabir jela za toplo - hladni bife, priprema ih, servira i dekoriše.		- Rad u školskoj radionici ili ugostiteljskom objektu.
Koktel partije			
- Nabraja kriterijume za odabir jela za koktel partije.	<ul style="list-style-type: none"> - Vršiti odabir jela za koktel partije, priprema ih, servira, dekoriše i poslužuje: - jednostavne; - srednje; - pune; - Odabir jela: apertisana, kanapea, hladnih jela, jela od mesa, roštiljskih jela, minjona i voća u zavisnosti od vrste koktel partije i strukture gostiju. 		- Rad u školskoj radionici ili ugostiteljskom objektu
Flambirana jela i poslastice			
- Nabraja flambirana jela i poslastice i opisuje postupak njihove pripreme, serviranja i dekorisanja.	<ul style="list-style-type: none"> - Priprema, servira i dekoriše flambirana jela i poslastice: - mesna jela: teleći medaljoni, turnedo i ćureće bijelo. - rakovi: flambirani rakovi, flambirani škampi u sosu ameriken. - poslastice: crnogorske palačinke, banane u vrhnju, breskve u višnja sosu, flambirani sladoled... 		- Rad u školskoj radionici ili ugostiteljskom objektu.

5. Okvirni spisak literature i drugih izvora

- M. Stojanović: Kulinarstvo, Viša škola za obrazovanje ugostiteljskih radnika, Beograd, 1977.
- R. Stojanović, M. Stojanović, P. Petković: Tehnologija zanimanja za I, II, III i IV razred SUO, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Beograd, 1984.
- D. Miković, J. Kečmar: Savremeni kuvar, Prosveta, Beograd, 1967.
- M. Šakota: Priručnik za kuvarstvo, IP Svjetlost, Zavod za udžbenike, Sarajevo, 1981.
- Pelaprat, Veliki Pelaprat, Prosveta, Beograd, 1971.
- Narodni kuvar, Prosveta, Beograd, 2002.

6. Materijalni uslovi za izvođenje nastave

- Školska radionica opremljena za izvođenje praktične nastave ili obezbijedena praktična nastava kod poslodavaca koji ispunjavaju uslove za implementaciju praktične nastave u skladu sa predmetnim programom.

7. Obavezni načini provjeravanja i ocjenjivanja znanja učenika

- Provjera znanja vrši se za vrijeme praktičnog rada.
- Učenika se ocjenjuje, najmanje jednom, u svakom klasifikacionom periodu.
- Učenik je obavezan da vodi dnevnik praktičnog rada.
- Zaključna ocjena na kraju klasifikacionog perioda izvodi se iz svih datih ocjena u klasifikacionom periodu.
- Zaključna ocjena na kraju školske godine izvodi se na osnovu svih ocjena dobijenih u klasifikacionim periodima.

8. Uslovi za napredovanje i završetak predmeta

- Pozitivna ocjena na kraju školske godine.

9. Profil stručne spreme nastavnika i stručnih saradnika

- Visoka ili viša stručna sprema s područja gastronomije, sa najmanje pet godina radnog iskustva u kuhinji;
- lice koje ima V stepen školske spreme, najmanje 5 godina radnog iskustva u kuhinji.

10. Povezanost predmeta

Znanja	Povezanost sa drugim predmetima	
	Predmet	Znanja
- Praktična primjena teorijskih znanja iz kuvarstva	- Kuvarstvo	- Teorijska osnova za praktičnu nastavu
- Namirnice	- Poznavanje robe	- Namirnice
- Radna i lična higijena	- Higijena	- Radna i lična higijena
- Stručna terminologija	- Francuski jezik	- Stručna terminologija
- Jelovnik, meni, karte doručka	- Osnove restoraterstva	- Jelovnik, meni, karte doručka
- Uloga hrane za zdravlje ljudi	- Nauka o ishrani	- Uloga hrane za zdravlje ljudi
- Kontrola kvaliteta namirnica	- Nauka o ishrani	- Kontrola kvaliteta namirnica
- Bolesti koje nastaju zagađenom hranom	- Nauka o ishrani	- Bolesti koje nastaju zagađenom hranom
- Ishrana zdravih ljudi	- Nauka o ishrani	- Ishrana zdravih ljudi

Znanja	Povezanost sa drugim predmetima	
	Predmet	Znanja
- Dijetalna ishrana kod određenih kategorija bolesnih ljudi	- Nauka o ishrani	- Dijetalna ishrana kod određenih kategorija bolesnih ljudi
- Namirnice biljnog i životinjskog porijekla	- Nauka o ishrani	- Namirnice biljnog i životinjskog porijekla
- HASSAP	- Nauka o ishrani	- HASSAP
- HASSAP	- Higijena	- HASSAP
- Pekarski proizvodi	- Osnove pekarstva	- Pekarski proizvodi
- Dezerti	- Osnove poslastičarstva	- Poslastičarski proizvodi
- Primjena softvera u kuvarstvu	- Informatika u restoraterstvu	- Softver za restoransko poslovanje

1.3. IZBORNA NASTAVA

1.3.1. FRANCUSKI JEZIK

1. Naziv predmeta: FRANCUSKI JEZIK

2. Broj časova po godinama obrazovanja i vrstama nastave

Razred	Vrste nastave			Ukupno
	Teorija	Vježbe	Praktična nastava	
I	72			72
II	72			72
III	72			72
IV	66			66
Ukupno	282			282

3. Opšti ciljevi nastave

- Razvijanje komunikativnih sposobnosti učenika.
- Razvijanje pozitivnih vrijednosti i ovladavanje vještinama u kontekstu multikulturološkog i multikonfesionalnog društvenog miljea.
- Ostvarivanje veće autonomije učenika i savlađivanje tehnika samostalnog učenja.
- Stvaranje harmonične ličnosti učenika i svijesti o sopstvenom identitetu kroz građenje humanističkog i tolerantnog odnosa prema društvu i različitim jezicima i kulturama.
- Razvijanje radoznalosti, opštekomunikativne sposobnosti, duhovitosti, tolerantnih oblika ponašanja i kulture dijaloga.
- Razvijanje samopouzdanja, samostalnosti i kreativnosti.
- Sticanje radnih navika, marljivost, odgovornost i motivisanost.
- Razvijanje kulture lijepog ponašanja u školi, porodici i na javnom mjestu, kao i sposobnost slušanja i uvažavanja mišljenja drugog.
- Razvijanje ekološke svijesti.
- Razvijanje humanog odnosa među polovima.
- Razvijanje 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	
- Upoznaje se sa fonološkim sistemom jezika i pravopisom.	- Prepoznaje i pravilno izgovara glasove i skupove glasova, akcentuje riječi i poštuje rečeničnu intonaciju. - Pozdravlja i odgovara na pozdrav, zahvaljuje, izvinjava se.	- Razvija komunikativnost i sposobnost stvaranja pozitivne društvene klime.	- Frontalni, individualni, rad u parovima i grupama uz kombinovano korišćenje aktivnih i tradicionalnih metoda u nastavi.
- Razlikuje vlastite i zajedničke imenice, rod i broj imenica.	- Upoznaje se sa stranom (francuskom) terminologijom u kuvarstvu. - Imenuje kuvarsku radnu odjeću.	- Pozitivno je orijentisan prema zanimanju.	
- Navodi prezent glagola ÊTRE. - Koristi nenaglašene lične zamjenice. - Nabraja nacionalnosti, profesije. - Uočava razliku između: C'est/Il est.	- Predstavlja sebe i druge (ime, nacionalnost, profesija). - Postavlja jednostavna pitanja i odgovara na njih. - Izražava slaganje / neslaganje. - Upoznaje se i predstavlja proizvodna i pomoćna odeljenja kuhinjskog bloka.	- Pokazuje inicijativnost i spremnost na saradnju, sposobnost postizanja kompromisa.	
- Upoznaje se sa sadašnjim vremenom glagola na - ER. - Upoznaje se sa sadašnjim vremenom glagola FAIRE (faire la cuisine, faire la vaisselle...).	- Govori o dnevnim aktivnostima. - Govori o aktivnostima u kuhinjskom bloku. - Izražava dopadanje (nedopadanje). - Poziva i odgovara na pozivnicu. - Daje jednostavne informacije o vremenu (meteo).	- Razvija pozitivnu orijentaciju prema zanimanju, motivisanost i samopouzdanje.	
- Upoznaje se sa oblicima sadašnjeg	- Opisuje svakodnevne radnje i događaje.	- Uočava značaj kvaliteta rada i	

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
vremena pravilnih glagola.	- Daje informacije o poslovima koje obavlja.	ispunjavanja radnih obaveza.	
- Razlikuje neodređeni i određeni član.	- Upotrebljava član uz nazive obroka i međuobroka. - Imenuje vrste doručka. - Nabraja vrste namirnica (voće, povrće, začini, mliječni proizvodi).	- Pokazuje jasnost, određenost i usmjerenost na razvoj.	
- Navodi glagol AVOIR (avoir faim, soif, mal à, besoin de, raison...) i uvježbava njegovu upotrebu u izrazima. - Razlikuje il y a/il a.	- Pita i daje informacije o nekome (identitet, godine, adresu, broj telefona). - Popunjava formular ličnim podacima. - Izražava osjećanja. - Izražava slaganje ili neslaganje.	- Razvija preciznost, spremnost za saradnju i toleranciju.	
- Uvježbava upotrebu osnovnih brojeva i mjernih jedinica za težinu i visinu.	- Pita i kaže koliko je sati, koji je dan i datum. - Pita i kazuje broj telefona i datum rođenja.	- Razvija preciznost i efikasnost.	
- Upoznaje se sa upitnim oblicima (est-ce que, qu'est-ce que) i upitnim riječima.	- Govori o kuhinjskom osoblju i raspituje se o njihovim aktivnostima.	- Razvija preciznost, radoznalost i komunikativnost.	
- Upoznaje se sa upitnim oblikom glagola (inverzija).	- Imenuje alat, inventar i posuđe kulinarskog bloka. - Raspituje se o namjeni alata, posuđa, inventara i sl.	- Izražava ljubaznost, radoznalost, predusretljivost i efikasnost u radu.	- Frontalni, individualni, rad u parovima i grupama uz kombinovano korišćenje aktivnih i tradicionalnih metoda u nastavi.
- Upoznaje se sa oblicima upitnog pridjeva QUEL.	- Uzima podatke od gosta prilikom rezervisanja stola. - Traži i daje informacije o broju telefona, adresi, elektronskoj adresi, godinama, nacionalnosti i sl.	- Empatija.	

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
	<ul style="list-style-type: none"> - Popunjava formulare. - Postavlja pitanja o radnom vremenu restorana. 		
<ul style="list-style-type: none"> - Uočava razlike između de i à. - Upoznaje se sa sadašnjim vremenom glagola ALLER (aller à, au, aux, en), VENIR (venir de, du, des). 	<ul style="list-style-type: none"> - Izražava trajanje. Pravilno koristi predloge <i>à, de</i> u nazivima jela. - Daje informaciju o radnom vremenu, o vremenu služenja obroka. - Upotrebljava odgovarajuće prijedloge uz imena gradova i zemalja. 	<ul style="list-style-type: none"> - Razvija empatiju. 	
<ul style="list-style-type: none"> - Uvježbava upotrebu bezličnog oblika nekih glagola : <i>Il faut, il y a, il reste, il manque.</i> - Uvježbava upotrebu partitivnog člana i partitivnog <i>DE</i>. - Upoznaje se sa nepravilnim glagolom <i>PRENDRE</i>. 	<ul style="list-style-type: none"> - Izražava potrebu / obavezu da se nešto uradi. - Imenuje vrste namirnica (vrste voća, povrća, mliječnih proizvoda, začina). - Zna reći kojih namirnica ima, koje nedostaju i koliko je od kojih ostalo. - Sastavlja spisak i navodi količinu namirnica za trebovanje. - Navodi vrijeme potrebno za pripremanje nekog jela. 	<ul style="list-style-type: none"> - Razvija preciznost, efikasnost i samopouzdanje. - Preuzima odgovornost i pokazuje pozitivnu orijentaciju prema zanimanju. 	<ul style="list-style-type: none"> - Frontalni, individualni, rad u parovima i grupama uz kombinovano korišćenje aktivnih i tradicionalnih metoda u nastavi.
<ul style="list-style-type: none"> - Upoznaje se sa nepravilnim glagolima <i>POUVOIR, VOULOIR, DEVOIR</i> + infinitif. - Upoznaje se sa kondicionalom učtivosti glagola <i>VOULOIR</i>. 	<ul style="list-style-type: none"> - Izražava sposobnost da nešto odradi. - Predlaže aktivnosti. - Govori šta neko želi uraditi. - Učtivo izražava želju. - Traži, daje ili odbija dozvolu. - Izražava obavezu. - Navodi vrste menija: (jednostavni, složen, svečani) i sastavne 	<ul style="list-style-type: none"> - Pokazuje spremnost na pomoć i saradnju, efikasnost i identifikaciju sa prirodom budućeg posla. 	

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
	<p>elemente menija (predjelo, glavno jelo, salata, desert).</p> <ul style="list-style-type: none"> - Planira i oblikuje meni. - Pomaže gostu pri izboru jela. 		<ul style="list-style-type: none"> - Frontalni, individualni, rad u parovima i grupama uz kombinovano korišćenje aktivnih i tradicionalnih metoda u nastavi.
<ul style="list-style-type: none"> - Uvježbava odrični oblik glagola. 	<ul style="list-style-type: none"> - Izražava nedopadanje, zabranjuje, odbija ponudu. - Razumije negativan stav. 	<ul style="list-style-type: none"> - Izražava prilagodljivost i sposobnost postizanja sporazuma. 	
<ul style="list-style-type: none"> - Upoznaje se sa sadašnjim vremenom povratnih glagola. - Upoznaje se sa upotrebom neodređene zamjenice ON. 	<ul style="list-style-type: none"> - Govori o svakodnevnim aktivnostima na održavanju lične higijene. - Navodi djelove tijela. 		
<ul style="list-style-type: none"> - Uvježbava upotrebu sažetog člana. - Navodi i uvježbava upotrebu osnovnih priloga za mjesto (à, dans, sur, sous, devant, derrière, à coté de, près de, loin de). 	<ul style="list-style-type: none"> - Traži i daje uputstva za snalaženje u prostoru. - Izražava osnovne prostorne odnose. 	<ul style="list-style-type: none"> - Razvija snalažljivost, preciznost i komunikativnost. 	
<ul style="list-style-type: none"> - Nabraja pridjeve, njihove oblike i mjesto u rečenici. 	<ul style="list-style-type: none"> - Na jednostavan način opisuje fizički izgled i karakter neke osobe. - Opisuje sastav raznih vrsta doručka. - Navodi vrste mesa i načine njihove termičke obrade. - Navodi osnovnu kategorizaciju mesa. - Opisuje jela (ukus, način termičke obrade, način serviranja). - Umije poželjati 	<ul style="list-style-type: none"> - Razvija pozitivnu orijentaciju prema zanimanju. 	

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
	gostu dobar apetit, prijatan dan, prijatan boravak i srećan put.		
- Upoznaje se i uvježbava upotrebu prisvojnih pridjeva.	- Daje jednostavne informacije o prijateljima i porodici. - Izražava pripadanje.	- Pokazuje tolerantnost i samopouzdanje.	
- Uvježbava upotrebu ličnih zamjenica za direktan objekat.	- Daje savjete za pripremu i obradu povrća za kulinarску upotrebu (čišćenje, sječenje, oblikovanje, čuvanje). - Navodi vrste jela od povrća i njihovu primjenu u kulinarstvu.	- Razvija spremnost na pomoć i osjećaj za timski rad.	
- Uvježbava upotrebu priloga za količinu.	- Precizno navodi količinu namirnica potrebnih za pripremu nekog jela. - Razumije recept gdje je količina navedena na razne načine.	- Razvija preciznost i spremnost na kompromis i saradnju.	- Frontalni, individualni, rad u parovima i grupama uz kombinovano korišćenje aktivnih i tradicionalnih metoda u nastavi.
- Uvježbava upotrebu IMPERATIV-a. - Uočava razliku između Pour + pronom personnel tonique i pour + infinitif.	- Razumije uputstva, kratka obavještenja, upozorenja i natpise. - Razumije i ostavlja poruku na telefonskoj sekretarici. - Daje uputstva za pripremu jednostavnijih jela. - Navodi načine termičke obrade povrća. - Navodi osnovnu podjelu riba i njihovu primjenu u kulinarstvu. - Izražava cilj neke aktivnost kuhinjskog	- Razvija preciznost i spremnost na kompromis i saradnju, osjećaj za timski rad kao i svijest o neophodnosti kvaliteta rada.	

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
	bloka.		
- Upoznaje se sa pokaznim pridjevima i nazivima boja.	- Navodi vrste salata i zna navesti sastojke. - Daje uputstva za pripremu neke jednostavne salate.	- Pokazuje pozitivnu orijentaciju prema zanimanju.	- Frontalni, individualni, rad u parovima i grupama uz kombinovano korišćenje aktivnih i tradicionalnih metoda u nastavi.
- Nabraja načine poređenja pridjeva.	- Pomaže gostu pri izboru menija. - Predstavlja vrste divljači i načine za njihovo mariniranje.	- Izražava ljubaznost, komunikativnost, predusretljivost i efikasnost u radu.	
- Upoznaje se sa upotrebom bliskog budućeg vremena.	- Govori o poslovnim planovima za taj dan i za naredni period. - Vršiti raspodjelu zadataka osoblju kuhinjskog bloka.	- Ispoljava komunikativnost, snalažljivost i osjećaj za timski rad.	

Razred: DRUGI

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
- Razlikuje rod i broj imenica i pridjeva.	- Upoznaje se sa stranom (francuskom) terminologijom u kuvarstvu. - Nabraja vrste fondova i postavlja pitanja o sastojcima i načinu pripreme.		- Frontalni, individualni, rad u parovima i grupama uz kombinovano korišćenje aktivnih i tradicionalnih metoda u nastavi.
- Uvježbava perfekt sa glagolom AVOIR.	- Prepričava događaje od prethodnog dana. - Govori o prethodnim aktivnostima iz ličnog i profesionalnog života. - Koristi priloge za vrijeme prilikom prepričavanja. - Piše izvještaj o aktivnostima i / ili događajima od prethodnog dana / perioda.	- Izražava pozitivnu identifikaciju i razvija sposobnost stvaranja pogodne društvene klime kao i svijest o obavezi ispunjavanja radnih obaveza.	
- Uvježbava upotrebu ličnih zamjenica za indirektan objekat.	- Razumije pojedinosti iz kraćeg izlaganja o poznatim temama na standardnom jeziku.	- Pokazuje snalažljivost i usmjerenost na razvoj.	
- Razlikuje upotrebu osnovnih i rednih brojeva. - Uočava razlike u upotrebi u našem i francuskom jeziku.	- Odgovara na pitanja o datumu, satu, adresi, broju telefona. - Daje informacije o radnom vremenu, redu vožnje.	- Pokazuje spremnost za pomoć i efikasnost u radu. - Radi na njegovanju prijateljskih osjećanja.	
- Uvježbava upotrebu riječi za povezivanje ideja: d'abord, ensuite, puis, alors, finalement.	- Koristi potrebne riječi da izrazi slijed događaja iz prošlosti. - Piše svoju radnu biografiju. - Daje recept poštujući redoslijed postupaka.	- Pokazuje samopouzdanje, zalaganje i efikasnost.	
- Uvježbava perfekt sa gl. ÊTRE.	- Prepričava događaje od prethodnog dana. - Piše izvještaj o aktivnostima i / ili	- Izražava pozitivnu identifikaciju i razvija sposobnost stvaranja pogodne	

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
	<p>događajima od prethodnog dana / perioda.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Na jednostavan način povezuje događaje prilikom pripovijedanja. - Govori o prethodnim aktivnostima osoblja kuhinjskog bloka. 	<p>društvene klime.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Razvija svijest o obavezi ispunjavanja radnih obaveza. 	<ul style="list-style-type: none"> - Frontalni, individualni, rad u parovima i grupama uz kombinovano korišćenje aktivnih i tradicionalnih metoda u nastavi.
<ul style="list-style-type: none"> - Nabraja slučajeve upotrebe priloških zamjenica Y, EN. 	<ul style="list-style-type: none"> - Govori o količini i potrebnim sastojcima za pripremanje nekog sosa. - Pita za put i objašnjava kako stići do odredišta. 	<ul style="list-style-type: none"> - Praktikuje empatiju. - Razvija svijest o svojim sposobnostima. 	
<ul style="list-style-type: none"> - Upotrebljava priloge za način. 	<ul style="list-style-type: none"> - Navodi vrste supa kao i vrste uložaka za supe i konsomee. - Nabraja vrste čorbi i zna navesti namirnice potrebne za njihovu pripremu. 	<ul style="list-style-type: none"> - Pokazuje profesionalnost u radu. 	
<ul style="list-style-type: none"> - Nabraja slučajeve nepravilne komparacije priloga i pridjeva. 	<ul style="list-style-type: none"> - Upoređuje kategorije hotela, restorana, ribe. - Nabraja potaže i velutee koji se spremaju u nekom restoranu. 	<ul style="list-style-type: none"> - Njeguje svijest o važnosti kvalitetnog predstavljanja ugostiteljske ponude i pozitivan odnos prema lokalnoj zajednici. 	
<ul style="list-style-type: none"> - Uočava formiranje perfekta povratnih glagola. 	<ul style="list-style-type: none"> - Govori o prethodnim aktivnostima iz ličnog i profesionalnog života. 	<ul style="list-style-type: none"> - Pokazuje sposobnost razvijanja prijateljskih odnosa. 	
<ul style="list-style-type: none"> - Uvježbava imperfekt. 	<ul style="list-style-type: none"> - Opisuje okolnosti dešavanja neke radnje. - Govori o prethodnim navikama. - Govori o ranijem izgledu mjesta. 	<ul style="list-style-type: none"> - Razvija svijesti o zavičaju u okvirima istorijskih perioda. 	
<ul style="list-style-type: none"> - Uočava upotrebu vremena u kondicionalnim rečenicama (Si + 	<ul style="list-style-type: none"> - Iznosi pretpostavku. - Izražava mogućnost dešavanja neke radnje. 	<ul style="list-style-type: none"> - Pokazuje tolerantnost i samopouzdanje. 	

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
présent + présent, impératif).	- Preporučuje jela uvažavajući ukus klijenta.		
- Upoznaje se sa jednostavnim uzročnim (parce que) i finalnim (pour + infinitif) zavisnim rečenicama.	- Umije napraviti rezervacije za individualne i grupne obroke u restoranu. - U kraćem izlaganju na određenu temu navodi cilj, uzrok i posljedicu dešavanja neke radnje, naglašava važne elemente.	- Razvija svijesti o svojim sposobnostima, o važnosti preuzimanja odgovornosti, razvija osjećaj za timski rad u skladu sa hijerarhijom na radnom mjestu.	
- Koristi formulu za isticanje i naglašavanje.	- Nabraja osnovna hladna predjela i osnovne sastojke za njihovu pripremu. - Navodi dekoracije za hladna jela i predjela. - Navodi osobe zadužene za obavljanje nekog zadatka u kuhinji.	- Razvija svijesti o svojim sposobnostima, o važnosti preuzimanja odgovornosti, razvija osjećaj za timski rad u skladu sa hijerarhijom na radnom mjestu.	- Frontalni, individualni, rad u parovima i grupama uz kombinovano korišćenje aktivnih i tradicionalnih metoda u nastavi.
- Uočava slučajeve duple negacije (plus, rien, jamais, personne).	- Koristi razne načine za izražavanje negodovanja. - Nabraja osnovna topla predjela i osnovne sastojke za njihovu pripremu.	- Pokazuje inicijativnost i spremnost na kompromis.	
- Koristi izjavne i uzvične rečenice u neupravnom govoru.	- Iznosi svoje mišljenje o bliskim temama. - Prenosi nečije izjave, naredbe, savjete i preporuke.	- Ispoljava samopouzdanje, efikasnost i komunikativnost.	

Razred: TREĆI

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
- Razlikuje proste i složene imenice.	- Upoznaje se sa stranom (francuskom) terminologijom u kuvarstvu.	- Ispoljava pozitivnu orijentaciju prema zanimanju.	- Frontalni, individualni, rad u parovima i grupama uz kombinovano korišćenje aktivnih i tradicionalnih metoda u nastavi.
- Koristi imperfekt i perfekt.	- Evocira uspomene. - Opisuje ličnost, predmet, mjesto, situaciju, događaj. - Govori o obavljenim aktivnostima u pripremi namirnica za spremanje nekog specijaliteta.	- Izražava pozitivnu identifikaciju i razvija sposobnost stvaranja pogodne društvene klime. - Razvija svijest o obavezi ispunjavanja radnih obaveza.	
- Koristi relativne zamjenice: que, qui, dont.	- Govori o sopstvenom iskustvu i stvarima koje poznaje. - Navodi vrste morskih plodova i slatkovodnih riba i nazive nekih jela od morskih i slatkovodnih riba. - Govori o načinima pripreme riba i daje recept. - Pojašnjava riječ koju sagovornik ne razumije.	- Razvija svijest o svojim sposobnostima, o važnosti preuzimanja odgovornosti. - Razvija osjećaj za timski rad u skladu sa hijerarhijom na radnom mjestu.	
- Koristi gerund i particip prezenta.	- Izražava istovremenost dešavanja više aktivnosti. - Učtivo odgovora na reklamaciju gosta.	- Njeguje pozitivan odnos prema zanimanju kao i kritičnost prema sebi i drugima.	
- Uvježbava upotrebu budućeg vremena - FUTUR SIMPLE.	- Govori o planovima za aktivnosti kuhinjskog bloka za naredni period. - Navodi osnovne vrste gotovih jela i mesa potrebnog za njihovu pripremu. - Daje uputstva za pripremu nekog gotovog jela od mesa. - Govori o planovima za lični i	- Pokazuje samopouzdanje, inicijativnost, marljivost i spremnost za timski rad.	

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
	profesionalni život.		
- Uočava upotrebu vremena u kondicionalnim rečenicama (Si + présent + futur simple).	- Iznosi pretpostavku započne, održava razgovor i mijenja temu. - Izražava (ne) mogućnost dešavanja neke radnje.	- Pokazuje spremnost na pomoć, ljubaznost i prilagodljivost.	
- Uočava oblike pasivne konstrukcije glagola.	- Govori o obavljenim i planiranim aktivnostima u pripremi namirnica za spremanje nekog specijaliteta. - Govori o obavljenim i planiranim aktivnostima u kuhinjskom bloku.	- Razvija svijest o obavezi ispunjavanja radnih obaveza.	
- Uočava načine za izražavanje vremena dešavanja radnje (il y a, dans, depuis, jusqu'à...).	- Koristi potreban vokabular da bi smjestio radnju u vremenu. - Navodi osnovne vrste gotovih jela od mljevenog mesa. - Daje uputstva za pripremu nekog gotovog jela od mljevenog mesa i na razne načine navodi količinu potrebnih sastojaka.	- Njeguje pozitivan odnos prema zanimanju, efikasnost i preciznost.	- Frontalni, individualni, rad u parovima i grupama uz kombinovano korišćenje aktivnih i tradicionalnih metoda u nastavi.
- Uvježbava upotrebu SUBJONCTIF-a.	- Izražava svoja osjećanja i očekivanja. - Izražava emocije različitog intenziteta, vjerovatnoću, (ne) mogućnost, žaljenje. - Preporučuje nacionalne specijalitete crnogorske kuhinje.	- Pokazuje pozitivnu orijentaciju prema zanimanju, ljubaznost i komunikativnost.	
- Uvježbava upotrebu CONDITIONNEL PRÉSENT-a.	- Učtivo izražava želju, prijedlog, savjet, pitanje.	- Pokazuje ljubaznost, snalažljivost i	

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
	- Prihvata prijedlog.	prilagodljivost.	<ul style="list-style-type: none"> - Frontalni, individualni, rad u parovima i grupama uz kombinovano korišćenje aktivnih i tradicionalnih metoda u nastavi.
- Upotrebljava priloge za količinu.	- Govori o načinu ishrane, namirnicama i napicima koje treba forsirati ili izbjegavati u svakodnevnoj ishrani. - Iznosi razlike između francuskih i naših obroka.	- Razvija toleranciju prema stranoj kulturi.	
- Navodi oblike prostih pokaznih zamjenica.	- Analizira prospekt nekog francuskog i nekog crnogorskog turističkog mjesta.	- Razvija toleranciju prema stranoj kulturi.	
- Uočava razliku u upotrebi neodređenih zamjenica i neodređenih pridjeva.	- Navodi vrste divljači i daje savjete za njihovu pripremu za termičku obradu. - Nabraja načine termičke obrade pojedine divljači.	- Razvija pozitivan stav o unapređenju kvaliteta rada.	
- Uočava upotrebu vremena u kondicionalnim rečenicama (Si + imparfait + conditionnel présent).	- U kraćem izlaganju na određenu temu nabraja, naglašava važne elemente, daje definicije, rezimira, iznosi pretpostavku, donosi zaključke.	- Pokazuje sposobnost stvaranja pozitivne društvene klime, razumijevanje odnosa u skladu sa uslovima rada i sposobnost za saradnju i timski rad.	
- Koristi neupravni govor pri postavljanju pitanja.	- Prenosi nečija pitanja i interesovanja. - Koristi odgovarajući jezički izraz u pisanju različitih vrsta tekstova (formalno i neformalno pismo, CV, izvještaj).	- Preuzima odgovornost, pokazuje preciznost i usmjerenost na razvoj.	

Razred: ČETVRTI

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
- Uvježbava neupravnogovor.	- Prenosi nečije izjave, naredbe, savjete, preporuke i pitanja. - Razumije tekstove o savremenim problemima društva u kojima se iznose mišljenja, argumenti i kritike. - Predstavlja Crnu Goru kao državu.	- Razvija samopouzdanje i osjećaj nacionalne pripadnosti.	
- Uvježbava upotrebu pluskvamperfekta (PLUS - QUE - PARFAIT).	- Razumije opšti smisao autentičnih tekstova (novinske članke, pisma, kritike, reklame, recepte, intervju-e). - Govori o prethodnim aktivnostima. - Daje informacije, npr. kod švedskog stola, o sastojcima nekog jela.	- Pokazuje pozitivnu orijentaciju prema zanimanju, usmjerenost na razvoj, ljubaznost i komunikativnost.	- Frontalni, individualni, rad u parovima i grupama uz kombinovano korišćenje aktivnih i tradicionalnih metoda u nastavi.
- Uočava razliku u upotrebi kondicionala sadašnjeg i prošlog (CONDITIONNEL PRÉSENT OU PASSÉ).	- Prigovara, kritikuje, savjetuje, izražava želju na učtiv način. - Nabraja vrste hladnih i toplih predjela. - Daje informacije o sastojcima nekog predjela.	- Pokazuje kritičko razumijevanje odnosa tehnike, prirode i društva i svijest o preuzimanju odgovornosti.	
- Upotrebljava pogodbenerečenicu Si + présent + futur simple. - Si + imparfait + conditionnel présent.	- Govori o kulturno - istorijskoj ponudi grada. - Informiše gosta o manifestacijama u gradu i programu njihovog održavanja. - Predstavlja Crnu Goru kao turističku destinaciju. - Govori o uticaju turizma na okolinu i neophodnosti zaštite životne sredine. - Umije napisati	- Razvija ekološku svijest i kritički odnos prema tehnološkom razvoju. - Prati savremene tokove i konstantno radi na ličnom usavršavanju.	- Frontalni, individualni, rad u parovima i grupama uz kombinovano korišćenje aktivnih i tradicionalnih metoda u nastavi.

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
	<ul style="list-style-type: none"> e - mail i shvata bitne elemente službene prepiske. - Razumije pisanu reklamaciju. 		
<ul style="list-style-type: none"> - Upoznaje se i upotrebljava finalne rečenice. 	<ul style="list-style-type: none"> - U kraćem izlaganju predstavlja neku temu. - Govori o svom daljem školovanju. - Govori o jelima koja se pripremaju za topli / hladni bife, o koktel partijama i povodima za njihovo organizovanje, o načinu usluživanja jela i načinu serviranja koktela. - Navodi završne radnje u pripremi nekih jela koje se izvode pred gostom (tranširanje, flambiranje). - Navodi nazive jela koja se najčešće dovršavaju pred gostom i daje uputstva za njihovu pripremu i serviranje. 	<ul style="list-style-type: none"> - Razvija svijest o neophodnosti kvalitetnog obavljanja radnih zadataka. 	<ul style="list-style-type: none"> - Frontalni, individualni, rad u parovima i grupama uz kombinovano korišćenje aktivnih i tradicionalnih metoda u nastavi.
<ul style="list-style-type: none"> - Upotrebljava uzročne i posljedične rečenice. 	<ul style="list-style-type: none"> - U kraćem izlaganju na određenu temu navodi uzroke i posljedice dešavanja neke radnje, naglašava važne elemente, daje definicije, rezimira, donosi zaključke. - Umije napraviti rezervacije za individualne i grupne obroke u restoranu. 	<ul style="list-style-type: none"> - Pokazuje samopouzdanje i sposobnost pri obavljanju profesionalnih zadataka, preciznost i pozitivnu identifikaciju u skladu sa zanimanjem. 	<ul style="list-style-type: none"> - Frontalni, individualni, rad u parovima i grupama uz kombinovano korišćenje aktivnih i tradicionalnih metoda u nastavi.
<ul style="list-style-type: none"> - Upoznaje se sa dopušnim rečenicama. 	<ul style="list-style-type: none"> - Upoređuje poslovanje malog restorana i velikih poslovnih lanaca. 	<ul style="list-style-type: none"> - Ispoljava kritički odnos prema produktivnosti i kvalitetu rada. 	

5. Okvirni spisak literature i drugih izvora

Didaktička literatura

- H. Auger: Jeux pour parler, jeux pour créer, Clé International, Pariz, 1991.
- G. Calbris: Gestes et communication, Clé International, Pariz, 1991.
- C. Cornaire: La compréhension orale, Clé International, Pariz, 1998.
- P. Cyr, C. Germain: Les stratégies d'apprentissage, Clé International, Pariz, 1996.
- M. de Carlo: Interculturel, Clé International, Pariz, 1998.
- Z. Geneviève: Enseigner une culture étrangère, Clé International, Pariz, 1991.
- Jacquet, J. : Oral/Ecrit, Lecture/écriture, Clé International. Pariz, 1991.
- E. Papo: Littérature et communication en classe de langue, Clé International, Pariz, 1991.
- J. Patrice: Activités ludiques, Clé International, Pariz, 1998.
- C. Tagliante: Classe de langue, Evaluation, Clé International, Pariz, 1991.
- G. Vigner: Enseigner le français comme langue seconde, Clé International, Pariz, 2001.

Rječnici i gramatike

- V. Drašković: Gramatika za osnovnu školu
- M. Papić: Gramatika francuskog jezika
- Clé International: Grammaire progressive pour les adolescents
- Grevisse, Bon usage
- R. Marković: Francusko - srpski rječnik
- V. Putanec: Francusko - hrvatski rječnik
- Clé International, Dictionnaire du français
- Le Petit Robert, Dictionnaire de la langue française

Stručna literatura

- M. Dany, R. J. Laloy: Hôtellerie et le tourisme, Hachette, Pariz, 1993.
- C. Descotes-Genon, E. Szilagyi: Service compris - pratique du français de l'hôtellerie, de la restauration et de la cuisine, Pug - Flem, Grenoble, 1995.
- H. Renner, U. Renner, G. Tempesta, Le français de l'hôtellerie et de la restauration, Clé International, 1992.

6. Materijalni uslovi za izvođenje nastave

- Kabinet za strane jezike upotpunjen sa knjigama, rječnicima, gramatikama, stripovima, posterima, geografskim kartama, časopisima, audio i video materijalima, grafoskop, kasetofon, CD plejer, televizor, video rikorder, kompjuter (sa stalnim priključkom na Internet).

7. Obavezni načini provjeravanja i ocjenjivanja znanja učenika

- **Čitanje i slušanje** - način provjeravanja i ocjenjivanja sposobnosti razumijevanja pisanog teksta (čitanje) i usmenog razumijevanja (slušanje) sprovodi se usmeno (odgovori na pitanja o tekstu, razgovor, kratki rezime, utvrđivanje redoslijeda paragrafa ili slika itd.) ili pismeno (odgovori na pitanja o tekstu, da / ne odgovori ili kraći odgovori, popunjavanje praznina, objašnjenje ključnih riječi opisno ili putem sinonima itd.).
- **Govor** - vještina usmenog izražavanja (govor) se provjerava i ocjenjuje kroz više elemenata: tečnost i jasnoća izražavanja, izgovor (akcent), koherentnost i povezanost izražavanja (logički slijed), poznavanje teme, prilagođenost jezičkog izraza situaciji (govorniku), bogatstvo i pravilna upotreba leksike, gramatička pravilnost, građenje rečenice itd.
- **Pisanje** - provjeravanje i ocjenjivanje pismenog izražavanja (pisanje) se bazira na ispunjenju odgovarajućih zahtjeva u pogledu forme (poruka, kraće pismo,

formalno pismo, esej, rezime itd.), stilskih karakteristika (prilagođenost jezičkog izraza temi, preglednost i jasnoća izražavanja, red riječi, jezički registar, koherentnost i povezanost misli i ideja itd.) i jezičkih i gramatičkih sadržaja (gramatička pravilnost u upotrebi vremena, zamjenica, mjesta pridjeva... , bogastvo leksike, pravopis itd.).

- **Pismeni zadaci** - rade se dva pismena zadatka, po jedan na kraju polugodišta.
- Pismeni zadaci se rade dva školska časa (blok časovi ili dva uzastopna časa).
- Ocjena na pismenom zadatku ne treba da bude i presudno mjerilo prilikom zaključivanja završne ocjene, već jedan od ključnih faktora za njeno konačno formiranje.
- Zaključna ocjena na kraju klasifikacionog perioda izvodi se iz svih datih ocjena u klasifikacionom periodu.
- Zaključna ocjena na kraju školske godine izvodi se na osnovu svih ocjena dobijenih u klasifikacionim periodima.

8. Uslovi za napredovanje i završetak predmeta

- Pozitivna ocjena na kraju školske godine.

9. Profil stručne spreme nastavnika i stručnih saradnika

- Profesor francuskog jezika.

10. Povezanost predmeta

Znanja	Povezanost sa drugim predmetima	
	Predmet	Znanja
- Stručna terminologija	- Kuvarstvo	- Organizacija rada u kuhinjskom bloku uz adekvatnu upotrebu stručne terminologije na francuskom jeziku
- Turizam - pojam i elementi Stručna terminologija	- Osnovi turizma i ugostiteljstva	- Predstavljanje turističke ponude Crne Gore
- Agencijsko i hotelijersko poslovanje	- Turističko poslovanje	- Poslovna komunikacija
- Prirodne i antropogene vrijednosti	- Turistička geografija	- Predstavljanje prirodnih ljepota
- Propaganda - turistički prospekti i katalozi, hotelski prospekti	- Marketing u turizmu	- Predstaviti grad kao mjesto održavanja manifestacija
- Stručna terminologija	- Praktična nastava	- Stručna terminologija

1.3.2. OSNOVE PEKARSTVA

1. Naziv predmeta: OSNOVE PEKARSTVA

2. Broj časova po godinama obrazovanja i vrstama nastave

Razred	Vrste nastave			Ukupno
	Teorija	Vježbe	Praktična nastava	
I	36	36		72
II	36	36		72
III				
IV				
Ukupno	72	72		144

Vježbe: odeljenje se dijeli na grupe do 17 učenika.

3. Opšti ciljevi nastave

- Upoznavanje sa tehnološkim fazama rada u pekarstvu.
- Usvajanje osnovnih znanja i vještina neophodnih za izradu hljeba, peciva i drugih pekarskih proizvoda i finih pekarskih proizvoda.
- Razvijanje vještina i sposobnosti rada u proizvodnji pekarskih proizvoda.
- Upoznavanje sa vrstama, načinom primjene i osposobljavanjem za samostalno rukovanje savremenom opremom, priborom i alatom u pekarstvu.
- Upoznavanje sa značajem higijene u pekarstvu i razvijanje odgovornog odnosa prema obezbjeđivanju higijenskih standarda u radu.
- Razvijanje odgovornog odnosa prema sredstvima za rad i inventaru.
- Razvijanje sposobnosti za racionalno korišćenje sredstava za rad, materijala, energije i vremena.
- Razvijanje odgovornog odnosa prema saradnicima i korisnicima pekarskih usluga.
- Razvijanje intelektualnih sposobnosti za samostalan rad, planiranje, izvođenje i kontrolu rada.

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

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
Pekarski pogon			
- Savremena pekarska proizvodnja (opšti pojmovi, značaj i uloga).	- Vršiti komparativnu analizu tradicionalne i savremene pekarske proizvodnje.	- Razvija pozitivnu orijentaciju prema zanimanju.	
- Opisuje strukturu savremenog pekarskog pogona i radionice.	- Pojašnjava funkcionalnu povezanost prostorija u sastavu pekarskog pogona ili radionice.	- Razvija orijentaciju u prostoru.	
- Nabraja sredstva i opremu za higijensko - tehničku zaštitu i opisuje način njihove primjene u u pekarskoj proizvodnji.	- Obavlja higijensko - tehničku pripremu za rad u skladu sa propisima u pekarskoj proizvodnji.	- Razvija odgovornost prema sebi i drugima.	Vježba: - Primjena higijensko - tehničkih sredstava zaštite.
- Nabraja opremu, pribor, alat, posuđe i forme i pojašnjava njihovu primjenu u pekarskoj proizvodnji.	- Razlikuje upotrebu opreme, alata, pribora, posuđa i formi, zavisno od faze u procesu proizvodnje.	- Razvija pravilan odnos prema sredstvima za rad i odgovornost.	Vježba: - Upoznavanja sa opremom, priborom, alatom, posuđem i formama i njihovom primjenom u procesu pekarske proizvodnje.
- Nabraja i opisuje osnovne vrste sirovina u pekarstvu, način prijema, skladištenja i čuvanja.	- Razlikuje osnovne vrste sirovina za proizvodnju pekarskih proizvoda i definiše njihovu primjenu u pekarstvu kao i način njihovog skladištenja i čuvanja.		Vježba: - Upoznavanje sa vrstama i primjenom sirovina u pekarstvu, načinom čuvanja i skladištenja uz pojašnjenje teorije.
Tehnološke faze u pekarskoj proizvodnji			
- Nabraja i opisuje osnovne tehnološke faze u pekarskoj proizvodnji (priprema sirovina, miješenje tijesta, dijeljenje i	- Prepoznaje različite tehnološke faze u procesu pekarske proizvodnje.	- Razvija pravilan odnos prema timskom radu.	- Posmatranje slajdova ili video zapisa različitih tehnoloških faza u pekarskoj proizvodnji.

Informativni ciljevi i sardžaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
oblikovanje tijesta, intermedijalna fermentacija, završno oblikovanje, završna fermentacija, pečenje, hlađenje, skladištenje, čuvanje i pakovanje gotovih proizvoda i distribucija).			
Proizvodnja hljeba i peciva			
<ul style="list-style-type: none"> - Proizvodnja hljeba (bijeli pšenični, crni pšenični, kukuruzni, ražani, dijabet, miješani, francuski...) i peciva (punjena peciva, pereci, đevreci, pogačice, kifle, lepinje, zemičke...). - Nabraja i opisuje postupak pripreme sirovina za proizvodnju hljeba i peciva. 	<ul style="list-style-type: none"> - Vršiti pripremu sirovina za proizvodnju hljeba i peciva. 	<ul style="list-style-type: none"> - Razvija preciznost i samokontrolu, te odgovornosti na radnom mjestu. 	<p>Vježbe:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Priprema sirovina. - Miješenje tijesta. - određivanje dijagrama miješenja, - Dijeljenje, mjerenje i oblikovanje tijesta. - Nadgledanje intermedijalne i završne fermentacije. - Priprema peći i pečenje. - Kontrola dijagrama pečenja. - Hlađenje i skladištenje. <p>- Rad u kabinetu u manjim grupama uz teorijska pojašnjenja.</p>
<ul style="list-style-type: none"> - Opisuje postupak miješenja raznih vrsta tijesta i pojašnjava parametre koji utiču na dijagram i kvalitet miješenja tijesta. 	<ul style="list-style-type: none"> - Vršiti miješenje raznih vrsta tijesta i određuje dijagram miješenja tijesta. 		
<ul style="list-style-type: none"> - Nabraja načine i opisuje značaj i postupak dijeljenja, oblikovanja i punjenja tijesta. - Pojašnjava značaj intermedijalne (međufazne) fermentacije za kvalitet gotovog proizvoda. 	<ul style="list-style-type: none"> - Vršiti dijeljenje, oblikovanje i punjenje tijesta i kontrolira tok intermedijalne (međufazne) fermentacije. 		
<ul style="list-style-type: none"> - Opisuje postupak i značaj završne fermentacije za 	<ul style="list-style-type: none"> - Kontrolira tok završne fermentacije i 		

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
kvalitet gotovog proizvoda.	određuje stepen „zrelosti“ tijesta.		
- Opisuje postupak pripreme peći za pečenje, način kontrole parametara pečenja i način utvrđivanja optimalnog dijagrama pečenja.	- Vršiti pripremu peći i kontrolirati parametare pečenja po fazama.		
- Opisuje postupak hlađenja i skladištenja gotovih proizvoda.	- Kontrolirati proces hlađenja i skladištenja.		
- Nabraja i pojašnjava osnovne elemente koji determinišu kvalitet pekarskih proizvoda (fizičko - hemijska, organoleptička i mikrobiološka svojstva).	- Određuje kvalitet pekarskih proizvoda na osnovu rezultata analize fizičko - hemijskih i mikrobioloških osobina i samostalne organoleptičke ocjene.	- Poštovanje normi i propisa u cilju očuvanja zdravlja i zdrave ishrane.	Vježbe: - Određivanje kvaliteta pekarskog proizvoda na osnovu analize fizičko hemijskih osobina, mikrobioloških osobina i na osnovu samostalne organoleptičke ocjene. - Rad u kabinetu u manjim grupama.
- Nabraja i opisuje osnovne greške u proizvodnim fazama, uzroke koje dovode do grešaka, postupak njihove sanacije i uticaj na kvalitet gotovog proizvoda.	- Uočava greške na proizvodu po fazama i vrši njihovu sanaciju.	- Razvija osjećaj estetike i tolerantnosti.	Vježbe: - Simulacija grešaka tokom proizvodnje, uočavanje i otklanjanje. - Rad u kabinetu u manjim grupama.
- Nabraja i opisuje osnovne tipove bolesti hljeba i peciva.	- Uočava različite tipove bolesti hljeba i peciva (nitavost, plesnivost i sl.).	- Razvija odgovornost prema zdravlju drugih osoba.	- Prikazivanje slajdova oboljelih proizvoda i pokazivanje uzoraka.

Razred: DRUGI

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
Čajna peciva			
<ul style="list-style-type: none"> - Čajna peciva (punjena, prelivena, djelimično prelivena i ukrašena). - Nabraja i opisuje postupak pripreme sirovina za proizvodnju čajnih peciva. 	<ul style="list-style-type: none"> - Vršiti pripremu sirovina za proizvodnju čajnih peciva (slatkih i slanijh). 	<ul style="list-style-type: none"> - Razvijanje kreativnosti, samopouzdanja i samostalnosti. 	<p>Vježbe:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Priprema sirovina. - Miješenje tijesta. - Određivanje dijagrama miješenja. - Dijeljenje, mjerenje i oblikovanje tijesta. - Priprema peći i pečenje. - Kontrola dijagrama pečenja. - Hlađenje i skladištenje. - Pakovanje i deklarisanje. <p>- Rad u kabinetu u manjim grupama uz teorijska pojašnjenja.</p>
<ul style="list-style-type: none"> - Opisuje postupak miješenja raznih vrsta tijesta (slano, slatko, formovano, rezano i špricano) i pojašnjava parametre koji utiču na dijagram i kvalitet miješenja tijesta. 	<ul style="list-style-type: none"> - Vršiti miješenje raznih vrsta tijesta (slano, slatko, formovano, rezano i špricano) i određuje dijagram miješenja tijesta. 		
<ul style="list-style-type: none"> - Nabraja načine i opisuje značaj i postupak dijeljenja i oblikovanja tijesta (formovanjem, sječenjem ili špricanjem). 	<ul style="list-style-type: none"> - Vršiti dijeljenje i oblikovanje tijesta (formovanjem, sječenjem ili špricanjem). 		
<ul style="list-style-type: none"> - Opisuje postupak pripreme peći za pečenje, način kontrole parametara pečenja i način utvrđivanja optimalnog dijagrama pečenja. 	<ul style="list-style-type: none"> - Vršiti pripremu peći i kontroliše parametare pečenja po fazama. 		
<ul style="list-style-type: none"> - Opisuje postupak hlađenja, punjenja, prelivanja i ukrašavanja proizvoda te način njegovog skladištenja. 	<ul style="list-style-type: none"> - Kontroliše proces hlađenja proizvoda, - Vršiti punjenje, prelivanje ili ukrašavanje i skladištenje gotovog proizvoda. 		
<ul style="list-style-type: none"> - Nabraja i pojašnjava izbor ambalaže za pakovanje gotovih proizvoda i način deklarisanja 	<ul style="list-style-type: none"> - Vršiti odabir adekvatne ambalaže za gotov proizvod, - Priprema deklaraciju i vrši 		

Informativni ciljevi i sardžaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
proizvoda.	deklarisanje proizvoda u skladu sa propisima.		
Medenjaci			
<ul style="list-style-type: none"> - Medenjaci (punjeni, prelivevi, djelimično prelivevi i ukrašeni). - Nabraja i opisuje postupak pripreme sirovina za proizvodnju medenjaka. 	<ul style="list-style-type: none"> - Vrš pripremu sirovina za proizvodnju medenjaka. 	<ul style="list-style-type: none"> - Razvijanje kreativnosti, samopouzdanja i samostalnosti. 	Vježbe: <ul style="list-style-type: none"> - Priprema sirovina. - Miješenje tijesta. - Određivanje dijagrama miješenja. - Dijeljenje, mjerenje i oblikovanje tijesta. - Priprema peći i pečenje. - Kontrola dijagrama pečenja. - Hlađenje, prelivanje, ukrašavanje i skladištenje gotovog proizvoda. - Pakovanje i deklarisanje. - Rad u kabinetu u manjim grupama uz teorijska pojašnjenja.
<ul style="list-style-type: none"> - Opisuje postupak miješenja tijesta i pojašnjava parametre koji utiču na dijagram i kvalitet miješenja tijesta. 	<ul style="list-style-type: none"> - Vrš miješenje tijesta za medenjake. 		
<ul style="list-style-type: none"> - Nabraja načine i opisuje značaj i postupak dijeljenja i oblikovanja tijesta. 	<ul style="list-style-type: none"> - Vrš dijeljenje i oblikovanje tijesta. 		
<ul style="list-style-type: none"> - Opisuje postupak i značaj fermentacije za kvalitet gotovog proizvoda. 	<ul style="list-style-type: none"> - Prati tok fermentacije i uočava razlike u određenim fazama. 		
<ul style="list-style-type: none"> - Opisuje postupak pripreme peći za pečenje, način kontrole parametara pečenja i način utvrđivanja optimalnog dijagrama pečenja. 	<ul style="list-style-type: none"> - Vrš pripremu peći i kontroliše parametare pečenja po fazama. 		
<ul style="list-style-type: none"> - Opisuje postupak hlađenja, punjenja, prelivanja i ukrašavanja proizvoda, te način njegovog skladištenja. 	<ul style="list-style-type: none"> - Kontroliše proces hlađenja proizvoda. - Vrš punjenje, prelivanje ili ukrašavanje i skladištenje gotovog proizvoda. 		
<ul style="list-style-type: none"> - Nabraja i pojašnjava izbor ambalaže za 	<ul style="list-style-type: none"> - Priprema deklaraciju i vrši 		

Informativni ciljevi i sardžaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
pakovanje gotovih proizvoda i način deklarisanja proizvoda.	deklarisanje proizvoda u skladu sa propisima.		
Trajni slatki kolači			
<ul style="list-style-type: none"> - Trajni slatki kolači punjeni, preliveni, djelimično preliveni i ukrašeni). - Nabraja i opisuje postupak pripreme sirovina za izradu trajnih kolača. 	<ul style="list-style-type: none"> - Vrš pripremu sirovina za proizvodnju trajnih kolača. 	<ul style="list-style-type: none"> - Razvijanje kreativnosti, samopouzdanja i samostalnosti. 	<p>Vježbe:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Priprema sirovina. - Miješenje tijesta. - Određivanje dijagrama miješenja. - Dijeljenje, mjerenje i oblikovanje tijesta. - Priprema peći i pečenje. - Kontrola dijagrama pečenja. - Hlađenje i skladištenje. - Pakovanje i deklarisanje. <p>- Rad u kabinetu u manjim grupama uz teorijska pojašnjenja.</p>
<ul style="list-style-type: none"> - Opisuje postupak miješenja tijesta i pojašnjava parametre koji utiču na dijagram i kvalitet miješenja tijesta. 	<ul style="list-style-type: none"> - Vrš miješenje tijesta za izradu trajnih kolača. 		
<ul style="list-style-type: none"> - Nabraja načine i opisuje značaj i postupak dijeljenja i oblikovanja tijesta za izradu trajnih kolača. 	<ul style="list-style-type: none"> - Vrš dijeljenje i oblikovanje tijesta. 		
<ul style="list-style-type: none"> - Opisuje postupak pripreme peći za pečenje, način kontrole parametara pečenja i način utvrđivanja optimalnog dijagrama pečenja. - Opisuje proces i način narastanja tijesta u toku pečenja. 	<ul style="list-style-type: none"> - Vrš pripremu peći i kontroliše parametare pečenja po fazama. - Prati proces narastanja tijesta u toku pečenja i uočava promjene u određenim fazama. 		
<ul style="list-style-type: none"> - Opisuje postupak hlađenja, punjenja, prelivanja i ukrašavanja proizvoda, te način njegovog skladištenja. 	<ul style="list-style-type: none"> - Kontroliše proces hlađenja proizvoda. - Vrš punjenje, prelivanje ili ukrašavanje i skladištenje gotovog proizvoda. 		
<ul style="list-style-type: none"> - Nabraja i pojašnjava izbor ambalaže za pakovanje gotovih proizvoda i način 	<ul style="list-style-type: none"> - Priprema deklaraciju i vrš deklarisanje proizvoda u skladu 		

Informativni ciljevi i sardžaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
deklarisanja proizvoda.	sa propisima.		
Slana peciva i krekeri			
<ul style="list-style-type: none"> - Slana peciva i krekeri (punjeni, prelivevi, djelimično prelivevi i ukrašeni). - Nabraja i opisuje postupak pripreme sirovina za izradu slanih peciva i krekeri. 	<ul style="list-style-type: none"> - Vršiti pripremu sirovina za proizvodnju slanih peciva i krekeri. 	<ul style="list-style-type: none"> - Razvija pozitivnu orijentaciju prema zanimanju. - Razvija kreativnost, preciznost, odgovornost u radu. 	<p>Vježbe:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Priprema sirovina. - Miješenje tijesta. - Određivanje dijagrama miješenja. - Dijeljenje, mjerenje i oblikovanje tijesta. - Priprema peći i pečenje. - Kontrola dijagrama pečenja. - Hlađenje i skladištenje. - Pakovanje i deklarisanje. - Rad u kabinetu u manjim grupama uz teorijska pojašnjenja.
<ul style="list-style-type: none"> - Opisuje postupak miješenja tijesta i pojašnjava parametre koji utiču na dijagram i kvalitet miješenja tijesta. 	<ul style="list-style-type: none"> - Vršiti miješenje tijesta za izradu slanih peciva i krekeri. 		
<ul style="list-style-type: none"> - Nabraja načine i opisuje značaj i postupak dijeljenja i oblikovanja tijesta za izradu slanih peciva i krekeri. 	<ul style="list-style-type: none"> - Vršiti dijeljenje i oblikovanje tijesta. 		
<ul style="list-style-type: none"> - Opisuje postupak pripreme peći za pečenje, način kontrole parametara pečenja i način utvrđivanja optimalnog dijagrama pečenja. 	<ul style="list-style-type: none"> - Vršiti pripremu peći i kontroliše parametare pečenja po fazama. 		
<ul style="list-style-type: none"> - Opisuje proces i način narastanja tijesta u toku pečenja. 	<ul style="list-style-type: none"> - Prati proces narastanja tijesta u toku pečenja. 		
<ul style="list-style-type: none"> - Opisuje postupak hlađenja, prelivanja i ukrašavanja proizvoda, te način njegovog skladištenja. 	<ul style="list-style-type: none"> - Kontroliše proces hlađenja proizvoda. - Vršiti prelivanje ili ukrašavanje i skladištenja gotovog proizvoda. 		
<ul style="list-style-type: none"> - Nabraja i pojašnjava izbor ambalaže za pakovanje gotovih proizvoda i način deklarisanja 	<ul style="list-style-type: none"> - Priprema deklaraciju i vrši deklarisanje proizvoda u skladu sa propisima. 		

Informativni ciljevi i sardžaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
proizvoda.			
Vafli			
<ul style="list-style-type: none"> - Vafli (preliveni, djelimično preliveni i ukrašeni). - Nabraja i opisuje postupak pripreme sirovina za izradu slanih i slatkih vafli (vafel list i vafel proizvodi). 	<ul style="list-style-type: none"> - Vršiti pripremu sirovina za proizvodnju vafli. 	<ul style="list-style-type: none"> - Razvijanje kreativnosti, samopouzdanja i samostalnosti. 	<p>Vježbe:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Priprema sirovina. - Miješenje tijesta. - Doziranje tijesta. - Priprema kalupa i termička obrada. - Kontrola dijagrama pečenja. - Punjenje, filovanje, rezanje, preliavanje i dekorisanje. - Pakovanje i deklarisanje. <ul style="list-style-type: none"> - Rad u kabinetu u manjim grupama uz teorijska pojašnjenja.
<ul style="list-style-type: none"> - Opisuje postupak miješenja tečnog tijesta za proizvodnju vafel listova. 	<ul style="list-style-type: none"> - Vršiti miješenje tečnog tijesta za izradu vafel listova. 		
<ul style="list-style-type: none"> - Opisuje postupak doziranja tijesta i oblikovanja u različitim kalupima za formiranje i pečenje vafel listova i sličnih proizvoda (kornet, čašice, korpice itd.). 	<ul style="list-style-type: none"> - Vršiti doziranje i punjenje kalupa za formiranje i pečenje vafel listova i sličnih proizvoda (kornet, čašice, korpice itd.). 		
<ul style="list-style-type: none"> - Opisuje postupak pripreme kalupa za formiranje i termičku obradu tijesta, način kontrole parametara termičke obrade i način utvrđivanja optimalnog dijagrama termičke obrade. 	<ul style="list-style-type: none"> - Vršiti pripremu kalupa za formiranje i termičku obradu tijesta i kontroliše parametare pečenja. 		
<ul style="list-style-type: none"> - Nabraja vrste vafel proizvoda i opisuje način pripreme gotovog proizvoda (punjenje, filovanje, rezanje, preliavanje i dekorisanje). 	<ul style="list-style-type: none"> - Izrađuje gotove vafel proizvode (punjenjem, filovanjem, rezanjem, preliavanjem i dekorisanjem). 		
<ul style="list-style-type: none"> - Nabraja i pojašnjava izbor ambalaže za pakovanje gotovih proizvoda i način deklarisanja 	<ul style="list-style-type: none"> - Priprema deklaraciju i vrši deklarisanje proizvoda u skladu sa propisima. 		

Informativni ciljevi i sardžaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
proizvoda.			
Bureci - pite			
- Bureci - pite. - Nabraja i opisuje postupak pripreme sirovina za proizvodnju bureka - pita: tijesta i nadjeva (meso, sir, povrće, voće, pečurke itd.).	- Vršiti pripremu sirovina za izradu bureka - pita: tijesta i nadjeva.	- Razvija pozitivnu orijentaciju prema zanimanju.	Vježbe: - Priprema sirovina. - Miješenje tijesta. - Priprema nadjeva. - Dijeljenje, razvlačenje, nadjevanje, oblikovanje i pečenje. - Kontrola dijagrama pečenja. - Održavanje, rezanje, porcionisanje i usluživanje gotovog proizvoda.
- Opisuje postupak miješenja tijesta za izradu bureka - pita i pojašnjava parametre koji utiču na dijagram i kvalitet miješenja tijesta.	- Vršiti miješenje tijesta i određuje dijagram miješenja.		
- Opisuje načine i postupak dijeljenja i oblikovanja tijesta.	- Vršiti dijeljenje i oblikovanje tijesta.	- Razvijanje kreativnosti, samopouzdanja i samostalnosti.	- Rad u kabinetu u manjim grupama uz teorijska pojašnjenja.
- Opisuje sastav nadjeva i tehnološki postupak pripreme (homogenizacijom, termičkom obradom i hlađenjem) za izradu bureka - pita u skladu sa važećim normativima.	- Priprema nadjeve za izradu bureka - pita u skladu sa recepturom, normativima i tehnološkim postupkom.		
- Opisuje načine i postupak razvlačenja tijesta u jufke i listove, filovanje nadjevima i finalno oblikovanje bureka - pita za pečenje.	- Razvlači tijesto u jufke i listove, filuje - nadjeva i oblikuje bureke - pite za pečenje.		
- Opisuje postupak pripreme peći za pečenje, način kontrole parametara pečenja i način utvrđivanja optimalnog dijagrama pečenja.	- Vršiti pripremu peći i kontroliše parametare pečenja po fazama.		
- Opisuje postupak	- Održava gotov		

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
<p>pripreme bureka - pite za konzumiranje (rezanje - porcionisanje i usluživanje) i održavanje gotovog proizvoda u skladu sa tehnološkim zahtjevima.</p>	<p>proizvod u skladu sa tehnološkim zahtjevima, reže, porcioniše i uslužuje gotov proizvod.</p>		
<p>- Opisati ulogu i značaj hljeba, peciva, drugih vrsta pekarskih proizvoda i finih pekarskih proizvoda u zdravoj ishrani.</p>	<p>- Vršiti pravilan izbor proizvoda u skladu sa potrebama zdrave ishrane.</p>	<p>- Razvijanje svijesti u prevenciji i zaštiti zdravlja pravilnom ishranom.</p>	

5. Okvirni spisak literature i drugih izvora

- L. J. Auerman: Tehnologija pekarske proizvodnje, Univerzitet Novi Sad Tehnološki fakultet, Novi Sad, 1988.
- G. Kaluđerski, N. Filipović: Metode ispitivanja kvaliteta pekarskih i tjesteničarskih proizvoda, Cvetnik, Novi Sad, 1990.
- M. Kovačević: Pekarstvo i poslastičarstvo, Progres, Novi Sad, 1996.
- Veliki narodni kuvar, Narodna knjiga, Beograd, 1956.
- M. Živković: Poslastičarstvo, Beograd, 2002.

6. Materijalni uslovi za izvođenje nastave

- Opremljen kabinet za pekarske vježbe (oprema, uređaji, posuđe, alat, inventar - plehovi, mješalice za miješenje tijesta, djelilica za tijesto, univerzalna mašina za tijesto, separator, vaga, daske, noževi, oklagije, šerpe, lonci, vangle, plehovi, tepsije različitih veličina i dr.), potrebne namirnice za realizaciju programa i kompjuter sa opremom za video reprodukciju.

7. Obavezni načini provjeravanja i ocjenjivanja znanja učenika

- U toku klasifikacionog perioda provjeravaju se i ocjenjuju praktični radovi koji se izvode na vježbama i usmeni odgovori učenika.
- Učenik mora biti ocijenjen na kraju svakog klasifikacionog perioda.
- Zaključna ocjena na kraju klasifikacionog perioda izvodi se iz svih datih ocjena u klasifikacionom periodu.
- Zaključna ocjena na kraju školske godine izvodi se na osnovu svih ocjena dobijenih u klasifikacionim periodima.

8. Uslovi za napredovanje i završetak predmeta

- Pozitivna ocjena na kraju školske godine.

9. Profil stručne spreme nastavnika i stručnih saradnika

- Diplomirani inženjer tehnologije, smjer prehrambeno - tehnološko inženjerstvo;
- diplomirani inženjer prehrambene tehnologije biljnih proizvoda;
- diplomirani inženjer tehnologije, smjer ugljeno - hidratna hrana;

- diplomirani inženjer tehnologije, smjer mikrobiološki procesi;
- diplomirani inženjer poljoprivredne prerade i kontrole poljoprivrednih proizvoda;
- stručni saradnik (za časove vježbi) može biti lice koje ima najmanje srednju školu pekarskog smjera i najmanje 3 godine rada u struci.

10. Povezanost predmeta

Znanja	Povezanost sa drugim predmetima	
	Predmet	Znanja
- Značaj hljeba, peciva, drugih vrsta pekarskih proizvoda i finih pekarskih proizvoda u zdravoj ishrani	- Higijena	- Uloga ishrane za zdravlje ljudi
- Struktura savremenog pekarskog pogona ili radionice	- Higijena	- Radni i životni prostor
- Sredstva i oprema u cilju higijensko - tehničke zaštite u pekarskoj proizvodnji	- Higijena	- Zadaci higijene - Elementi higijene - Vrste nezgoda na radu
- Lična i radna higijena	- Higijena	- Lična i radna higijena
- Energetska vrijednost namirnica	- Poznavanje robe	- Hranljive materije i njihova uloga u organizmu
- Procjena kvaliteta sirovina	- Poznavanje robe	- Faktori koji utiču na kvalitet sirovina i način ispitivanja kvaliteta
- Procjena kvaliteta sirovina	- Poznavanje robe	- Principi pravilne ishrane i način izračunavanja energetske vrijednost pojedinih namirnica
- Namirnice u pekarstvu	- Poznavanje robe	- Namirnice
- Pekarski proizvodi	- Kuvarstvo	- Pekarski proizvodi
- Pekarski proizvodi	- Praktična nastava	- Pekarski proizvodi

1.3.3. POSLOVNA KOMUNIKACIJA

1. Naziv predmeta: POSLOVNA KOMUNIKACIJA

2. Broj časova po godinama obrazovanja i vrstama nastave

Razred	Vrste nastave			Ukupno
	Teorija	Vježbe	Praktična nastava	
I	60	12		72
II				
III				
IV				
Ukupno	60	12		72

3. Opšti ciljevi nastave

- Shvatanje pojma komunikacije u širem smislu riječi.
- Upoznavanje različitih kultura, običaja i tradicija koje opredjeljuju razlike u poslovnom ponašanju.
- Usvajanje osnovnih pravila poslovnog ponašanja i pravila poslovnog bontona.
- Shvatanje značaja različitih vrsta i oblika poslovne komunikacije.
- Usvajanje pozitivnih stavova pri vođenju i učestvovanju u poslovnoj komunikaciji.
- Shvatanje značaja profesionalnog ponašanja.

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

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
Pojam i definicija komunikacije			
- Zna pojam i definiciju komunikacije uopšte i upoznaje se sa sadržajem predmeta poslovna komunikacija.		- Stiče sposobnost za saradnju.	
Funkcija i vrste komunikacije			
<ul style="list-style-type: none"> - Upoznaje istorijske izvore i shvata funkciju komunikacije za čovjeka. - Upoznaje različite vrste neverbalne komunikacije. - Opisuje tipove komunikacije sa obzirom na daljinu među učesnicima (intrapersonalna, komunikacija u grupama, javna komunikacija, masovna komunikacija). - Navodi karakteristike društvene, privatne i poslovne komunikacije. - Opisuje način pozdravljanja, predstavljanja, upoznavanja i kulturnog vođenja razgovora. - Upoznaje se sa vrstama poslovnih sastanaka. - Razumije ulogu i značaj osoba sa različitim poslovnim zadacima u toku poslovnog sastanka. - Razumije tok 	<ul style="list-style-type: none"> - Navodi istorijske izvore i obrazlaže funkciju komunikacije za čovjeka. - Demonstrira različite vrste neverbalne komunikacije. - Razlikuje tipove komunikacije sa obzirom na daljinu među učesnicima (intrapersonalna, interpersonalna, komunikacija u grupama, javna komunikacija, masovna komunikacija). - Uočava važnost poslovne komunikacije. - Obrazlaže na novim primjerima razliku između društvene, privatne i poslovne komunikacije. - Demonstrira način pozdravljanja, predstavljanja, upoznavanja i kulturnog vođenja razgovora. - Simulira poslovni sastanak sa različitim ulogama i zadacima na poslovnom sastanku. 	<ul style="list-style-type: none"> - Razvija ličnu kulturu koja olakšava poslovnu komunikaciju. - Razvija ličnu odgovornost u komunikaciji sa drugim ljudima. - Razvija spontanost i opuštenost u komunikaciji. - Razvija vještinu pregovaranja. 	<p>Vježba:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Rad u grupama: jedna grupa demonstrira različite oblike neverbalne komunikacije, a druga komentariše poruke i značenje različitih oblika neverbalne komunikacije (uloge grupa se mijenjaju). <p>Vježba:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Komunikacija sa nastavnikom, komunikacija sa pojedincima u radnoj grupi i komunikacija sa cijelim razredom. <p>Vježba:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Poslovno predstavljanje, pozdravljanje, upoznavanje i kulturno vođenje razgovora. <p>Vježba:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Poslovni sastanak sa različitim ulogama i poslovnim zadacima.

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
poslovnog razgovora.	- Simulira vođenje poslovnog razgovora.		Vježba: - Poslovni razgovor.
Konfliktne situacije u komunikaciji			
- Opisuje konfliktne situacije u komunikaciji i osnovne pristupe za rješavanje konfliktnih situacija.	- Obrazlaže na novim primjerima konfliktne situacije u komunikaciji, koristeći osnovne pristupe za rješavanje istih.	- Razvija strpljenje i tolerantni pristup za rješavanje poteškoća u poslovnoj komunikaciji.	
Interpersonalna komunikacija			
<ul style="list-style-type: none"> - Definiše i razumije pojam komunikacije i znaka, elemente komunikacionog procesa, pojam socijalne percepcije. - Nabraja podatke za ocjenjivanje drugih osoba (izraz lica, pokreti tijela, crte oko usta i očiju, gestovi, rukopis). - Navodi po značaju činioce koji određuju tačnost opažanja osoba. - Shvata značaj i simbole neverbalne i verbalne komunikacije. - Objašnjava osnovne principe verbalne komunikacije. - Opisuje izvore nesporazuma. - definiše denotatno i konotatno značenje jezika. - Definiše pojam grupe i navodi osobine između formalnih i neformalnih grupa. - Opisuje strukturu grupe. - Opisuje 	<ul style="list-style-type: none"> - Razlikuje elemente komunikacionog procesa (pošiljalac poruke, primalac poruke, poruka, sadržaj). - Adekvatno reaguje na znake komunikacije, tumači ih i koristi u stvaranju što pozitivnije klime na radnom mjestu i u kontaktu sa klijentima. - Povezuje podatke za ocjenjivanje drugih osoba (izraz lica, pokreti tijela, crte oko usta i očiju, gestovi, rukopis). - Određuje po značaju činioce koji određuju tačnost opažanja osoba. - Prepoznaje razna osjećanja na osnovu facijalne ekspresije i tako na osnovu dobijene informacije adekvatno reaguje. - Identifikujući ove podatke osnažuje svoju kreativnu percepciju i tako ostvaruje 	<ul style="list-style-type: none"> - Jača samopouzdanje i osjećaj sigurnosti u kontaktu sa saradnicima. - Uviđa važnost i ljepotu timskog rada. - Razvija smisao za grupni rad. - Formira pravilan odnos prema pretpostavljenom. 	<p>Vježba:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Demonstracija u okviru psihološke radionice - komunikacionog procesa gdje učenici na licu mjesta uočavaju i vježbaju tok procesa u komunikaciji kroz imitaciju i slične tehnike. <p>Vježba:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Psihološka radionica sa temom "kako nas drugi vide". - Demonstrirati na primjeru različite vidove verbalne komunikacije. <p>Vježba:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Psihološka radionica sa insceniranim nesporazumom.

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
<p>rukovođenje grupe.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Definiše autokratsko i demokratsko rukovođenje kroz davanje individualnih sloboda. 	<p>kvalitetniji odnos sa kolegama i svojim saradnicima.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Stiče vještinu reagovanja u zavisnosti od situacije i ličnosti klijenta prateći njegove neverbalne pokrete i shvatajući ih. - Pravi razliku i navodi na primjeru kinetičkih i proksemičkih znakova. - Koristi osnovne principe i zakonitosti verbalne komunikacije. - Pravi razliku između denotatnog i konotatnog značaja jezika. - Prepoznaje izvore mogućih nesporazuma i izbjegava ih ili rješava na konstruktivan način. - Razlikuje karakteristike formalnih i neformalnih grupa. - Analizira strukturu grupe. - Razlikuje karakteristike autokratskog i demokratskog rukovođenja. 		
Poslovna korespondencija			
<ul style="list-style-type: none"> - Opisuje faze poslovne korespondencije. - Zamišlja pismeno protokolarno obraćanje. - Opisuje različite 	<ul style="list-style-type: none"> - Obrazlaže faze poslovne korespondencije. - Primjenjuje na pismenim primjerima poslovno 	<ul style="list-style-type: none"> - Razvija svijest o značaju poslovnog komuniciranja. 	<p>Vježba:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Rad na pismenim primjerima.

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
<p>oblike poslovne korespondencije.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Opisuje pravila za uspješno vođenje poslovnog razgovora. - Shvata pravila poslovnog komuniciranja i razlikuje privatni od poslovnog razgovora. - Pojašnjava aktivnosti koje podstiču poslovnu komunikaciju. - Navodi oblike i značaj telefonske korespondencije i opisuje načine vođenja elektronske korespondencije (telefaks, e - mail, internet). 	<p>protokolarno obraćanje.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Primjenjuje različite oblike poslovne korespondencije. - Demonstrira poslovni razgovor i uporedo komentariše pravila za pravilno vođenje razgovora. - Obrazlaže razliku između privatnog i poslovnog telefonskog razgovora. - Na novim primjerima obrazlaže aktivnosti koje podstiču poslovnu komunikaciju. - Obrazlaže oblike elektronske korespondencije. - Na primjerima primjenjuje oblike elektronske korespondencije. 	<ul style="list-style-type: none"> - Izgrađuje pozitivan stav u poslovnoj komunikaciji. 	<p>Vježba:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Poslovni telefonski razgovor. <p>Vježba:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Rad na primjerima.
Poslovno predstavljanje			
<ul style="list-style-type: none"> - Opisuje načela ponašanja organizacije koja važe na javnim nastupima i predstavljanjima, izložbama, sajamskim priredbama, konferencijama za štampu i kulturnim priredbama. - Opisuje značaj reklame kao jednog od načina poslovne komunikacije. - Razumije načela ponašanja i organizacije koja važe na radnom 	<ul style="list-style-type: none"> - Vlada načelima ponašanja i organizacije na javnim nastupima i javnim predstavljanjima. - Razlikuje dobru od loše urađene reklame. - Vlada načelima ponašanja i organizacije koja važe na radnom mjestu. - Obrazlaže i pravi paralelu između dobre i loše discipline na radnom mjestu i u vezi sa njim. 	<ul style="list-style-type: none"> - Razvija odgovornost o značaju pravilnog javnog nastupa i javnog predstavljanja. - Razvija svijest o značaju profesionalnog ponašanja u odnosu prema saradnicima i korisnicima usluga. 	<ul style="list-style-type: none"> - Vježba na primjeru <p>Vježba:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Reklama (samostalni radovi učenika). <p>Vježba:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Poslovni ručak u ugostiteljskom objektu.

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
mjestu. - Usvaja pravila discipline na radnom mjestu. - Opisuje značaj spoljnih efekata (izgled i pojava) u poslovnoj komunikaciji. - Usvaja pravila organizacije i ponašanja za vrijeme poslovnog ručka (mjesto sjedjenja, korišćenje pribora, izbor jela i pića, započinjanje poslovnog razgovora).	- Navodi primjere iz sopstvenog ili tuđeg iskustva ističući značaj spoljnih efekata (izgled i pojava). - Demonstrira organizaciju poslovnog ručka i ponašanje za vrijeme poslovnog ručka.		
Svjetske kulture i običaji u poslovnoj komunikaciji			
- Upoznaje se sa različitim svjetskim kulturama i običajima koji vladaju u poslovnoj komunikaciji.	- Obrazlaže razliku među najznačajnijim svjetskim kulturama i običajima koji vladaju u poslovnoj komunikaciji.	- Razvija svijest o poštovanju različitih kultura i naroda.	

5. Okvirni spisak literature i drugih izvora

- B. Subotić, S. Rajković: Kancelarijsko poslovanje, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Beograd, 2006.
- D. Romanović: Sekretarsko poslovanje, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Beograd, 2005.
- J. Manojlović, S. Ignjatović: Poslovna i službena korespondencija, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Beograd, 2005.
- D. Spasić, J. Rakinić: Korespondencija sa sekretarskim poslovanjem, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Beograd, 2002.
- Lj. Miroslavljević, S. Ignjatović: Birotehnika, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Beograd, 2006.
- Zakon o arhivskoj djelatnosti, Sl. list RCG, br. 25/92, 6/94, 27/94.
- Uredba o kancelarijskom poslovanju organa državne uprave, Sl. list RCG br. 61/92.
- Zakon o pečatu RCG i pečatima državnih organa, Sl. list RCG, br. 56/93 i 27/94.
- Zakon o ovjeravanju potpisa, rukopisa i prepisa, Sl. list br. 8/72.

6. Materijalni uslovi za izvođenje nastave

- Kompjuter povezan sa internetom, telefon i telefaks.

7. Obavezni načini provjeravanja i ocjenjivanja znanja učenika

- Provjera znanja vrši se usmenim putem, u svakom klasifikacionom periodu najmanje jednom.
- Zaključna ocjena na kraju klasifikacionog perioda izvodi se iz svih datih ocjena u klasifikacionom periodu.
- Zaključna ocjena na kraju školske godine izvodi se na osnovu svih ocjena dobijenih u klasifikacionim periodima.

8. Uslovi za napredovanje i završetak predmeta

- Pozitivna ocjena na kraju školske godine.

9. Profil stručne spreme nastavnika i stručnih saradnika

- Diplomirani psiholog;
- diplomirani pedagog;
- diplomirani sociolog.

10. Povezanost predmeta

Znanja	Povezanost sa drugim predmetima	
	Predmet	Znanja
- Načela ponašanja na radnom mjestu - Disciplina na radnom mjestu	- Turističko poslovanje	- Primjena načela ponašanja i pravila discipline na radnom mjestu
- Poslovna korespondencija	- Marketing u turizmu	- Promotivne aktivnosti
- Poslovna korespondencija	- Preduzetništvo	- Služba opštih poslova

1.3.4. OSNOVE SOMELIJERSTVA

1. Naziv predmeta: OSNOVE SOMELIJERSTVA

2. Broj časova po godinama obrazovanja i vrstama nastave

Razred	Vrste nastave			Ukupno
	Teorija	Vježbe	Praktična nastava	
I				
II	72			72
III				
IV				
Ukupno	72			72

3. Opšti ciljevi nastave

- Upoznavanje učenika sa istorijskim razvojem vinogradarstva u svijetu i u Crnoj Gori.
- Upoznavanje sa osnovnim karakteristikama i uzgojnim oblicima.
- Upoznavanje sa različitim vinskim sortama grožđa, vinogradarskim regionima u svijetu i u Crnoj Gori.
- Sticanje znanja o vinskim podrumima, načinu čuvanja vina, dozrijevanja, flaširanja i posluživanja.
- Sticanje znanja o povezanosti hrane i vina.

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

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
Istorijat			
<ul style="list-style-type: none"> - Nabraja i opisuje osnovne karakteristike najvažnijih vinogradarskih zemalja svijeta, posebno Evrope. - Upoznaje istorijski razvoj gajenja vinove loze i proizvodnje grožđa i vina, religijske, mitološke i druge aspekte korišćenja grožđa i vina. 	<ul style="list-style-type: none"> - Razlikuje različite epohe proizvodnje grožđa i vina u svijetu. - Prepoznaje značaj pojedinih zemalja u istorijskom razvoju vinogradarstva. - Razumije različite uticaje (religija, mitologija, politika, ratovi) na razvoj vinogradarstva. 	<ul style="list-style-type: none"> - Razvija opštu kulturu o različitim načinima u proizvodnji grožđa i vina u svijetu. - Razvija sposobnost komunikacije i predstavljanja pojedinih vinskih proizvoda. 	<ul style="list-style-type: none"> - Prikazivanje slajdova, diskusija, posjete muzejima, gostovanje različitih predavača i korišćenje različite istorijske literature.
U vinogradu			
<ul style="list-style-type: none"> - Nabraja i opisuje osnovne karakteristike vinograda. - Nabraja osnovne uzgojne oblike, zemljišta gdje se mogu zasnivati. - Nabraja osnovne štetočine i bolesti, idealne prinose. 	<ul style="list-style-type: none"> - Prepoznaje ili razlikuje uzgojne oblike, faze životnog ciklusa vinove loze, osnovne štetočine i bolesti na vinovoj lozi, sisteme navodnjavanja. 	<ul style="list-style-type: none"> - Razvija komunikativne sposobnosti i koristi ih sa saradnicima i gostima. 	<ul style="list-style-type: none"> - Prikazivanje slajdova i fotografija vinograda. - Posjete lokalnim i regionalnim vinogradima. - Prisustvovanje značajnijim operacijama u vinogradu (zasnivanje, zaštita, berba).
Sorte			
<ul style="list-style-type: none"> - Nabraja i opisuje kosmopolitske vinske sorte i njihove osnovne karakteristike. - Navodi zastupljenost vinskih sorti u pojedinim vinogradarskim regionima ili njihovo porijeklo. 	<ul style="list-style-type: none"> - Razlikuje ili prepoznaje najvažnije karakteristike svjetskih i lokalnih vinskih sorti, njihovu zastupljenost u različitim regionima i njihov uticaj na kvalitet vina. 	<ul style="list-style-type: none"> - Razvija međunacionalnu toleranciju. 	<ul style="list-style-type: none"> - Prikazivanje slajdova, diskusija. <p>Vježbe:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Prepoznavanje na osnovu izgleda (fotografije) ili prepoznavanje u vinogradu tokom berbe.
Vinogradarski regioni			
<ul style="list-style-type: none"> - Nabraja i opisuje vinogradarske regione kod nas i u 	<ul style="list-style-type: none"> - Prepoznaje vinogradarske regione u različitim 	<ul style="list-style-type: none"> - Razvija opštu kulturu o drugim vinogradarskim 	<ul style="list-style-type: none"> - Prikazivanje slajdova, korišćenje

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
svijetu (posebno Evropi).	državama. - Prepoznaje regione prema njihovim proizvodima. - Razlikuje osnovne karakteristike najznačajnijih svjetskih i lokalnih vinogradarskih regiona.	regionima.	interneta. Vježbe: - Prepoznavanje na osnovu fotografija ili mapa. - Posjete različitim vinogradarskim regionima kod nas i u okruženju.
U podrumu			
- Nabraja najvažnije karakteristike idealnog podruma.	- Razlikuje uticaj temperature, vlažnosti, čistoće na kvalitet vina u podrumu. - Razlikuje uticaje različitih parametara kod dobrog i lošeg podruma na kvalitet vina. - Prepoznaje razliku velikih industrijskih i malih individualnih podruma.	- Razvija osjećaj za timski rad, odgovornost, tolerantnost i organizacijske sposobnosti.	- Prikazivanje slika i video zapisa sa različitim prstornim rješenjima podruma (negativni i pozitivni primjeri). - Posjete podrumima u okruženju.
Spravljanje vina			
- Nabraja i opisuje najvažnije karakteristike u procesu spravljanja vina. - Razlikuje osnovne načine spravljanja različitih vrsta vina.	- Razlikuje različite načine spravljanja vina. - Prepoznaje najvažnije operacije u spravljanju vina (crnih, bijelih, roze, pjenušavih, likerskih, specijalnih) i razlikuje osnovne karakteristike u spravljanju različitih vina.	- Razvija odgovornost prema sebi i drugima. - Razvija osjećaj značaja lične i radne higijene.	- Prikazivanje slika ili video zapisa sa posljedicama nepravilne higijenske - tehničke zaštite.
Dozrijevanje vina i flaširanje			
- Nabraja i opisuje najvažnije faze u procesu dozrijevanja i flaširanja vina. - Razlikuje načine razlivanja vina u	- Razlikuje načine dozrijevanja i flaširanja vina i njihov uticaj na krajnji kvalitet vina. - Prepoznaje	- Razvija opštu kulturu o različitim načinima i pristupima u dozrijevanju vina u drugim vinogradarskim	- Prikazivanje slajdova, diskusija, prisustvovanje pojedinim značajnijim operacijama u podrumu tokom

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
flaše. - Opisuje različite uticaje procesa dozrijevanja na kvalitet vina. - Nabraja i opisuje neophodnu opremu.	najvažnije operacije i postupke u dozrijevanju vina (standardni, barik).	regionima. - Razvija način ponašanja u podrumu.	dozrijevanja i flaširanja vina (punjenje sudova, pretakanje, punjenje azotom).
Pjenušava i likerska vina			
- Nabraja i opisuje najvažnija pjenušava i likerska vina kod nas i u svijetu. - Nabraja osnovnu klasifikaciju pjenušavih i likerskih vina, načine njihove proizvodnje i karakteristike.	- Prepoznaje ili razlikuje osnovne karakteristike najvažnijih pjenušavih i likerskih vina.	- Razvija odgovornost i tačnost.	- Prikazivanje slajdova, korišćenje interneta, diskusija. - Prisustvovanje proizvodnji pjenušavih ili likerskih vina u podrumu. - Prepoznavanje pjenušavih i likerskih vina na osnovu boje, mirisa i okusa.
Degustacija vina			
- Nabraja i opisuje najvažnije postupke pri degustaciji vina. - Nabraja i opisuje osnovne načine i metode ocjenjivanja vina. - Nabraja i opisuje najvažnija mane i kvarenja vina. - Uoznaje se sa stručnom terminologijom.	- Prepoznaje ili razlikuje osnovne postupke pri degustaciji vina. - Prepoznaje ili razlikuje načine opisivanja kvaliteta vina, kao i postupke pri ocjenjivanju vina. - Prepoznaje ili razlikuje najvažnija mane i kvarenja vina. - Na osnovu izgleda mirisa i ukusa raspoznaje različita vina.	- Razvija samostalnost i tačnost.	- Prikazivanje slajdova, diskusija. - Samostalne vježbe u učionici ili restoranima. - Prisustvovanje zvaničnim degustacijama i kursevima.
Posluživanje vina			
- Nabraja i opisuje najvažnije postupke pri serviranju vina. - Nabraja i opisuje osnovne načine posluživanja	- Prepoznaje ili razlikuje osnovne postupke pri čuvanju i serviranju vina. - Prepoznaje ili razlikuje osnovne	- Upoznaje i razvija opštu kulturu o različitim načinima posluživanja vina, - Razvija komunikativne sposobnosti.	- Prikazivanje slajdova, diskusija. - Samostalne vježbe u učionici ili restoranima. - Odrađivanje prakse ili prisustvovanje

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
različitim vina.	parametre na etiketi i načine predstavljanja vina gostu. - Prepoznaje kada i zašto gost odbija vino.		zvaničnim kursevima o posluživanju vina. - Prepoznaje vina na osnovu boje, mirisa i okusa.
Vino i hrana			
- Nabraja i opisuje najvažnije vrste vina i hrane, načine „uparivanja“ vina i hrane. - Nabraja i opisuje soseve i priloge koji idu uz jelo i vino. - Nabraja i opisuje vrste hrane koje su u kontrastu sa vinom.	- Prepoznaje i razlikuje sastav hrane. - Preporučuje osnovne vrste hrane i vina. - Prepoznaje ili razlikuje osnovna pravila kontrasta i komplementarnosti vina i hrane. - Prepoznaje sastav grožđa i vina kao hrane. - Razlikuje pisanje vinske karte.	- Razvija samostalnost, kreativnost i snalažljivost.	- Prikazivanje slajdova, diskusija, fotografija. - Vježbe u učionici ili restoranima. - Odrađivanje prakse ili prisustvovanje zvaničnim kursevima o pripremanju hrane. - Obilasci nacionalnih i specijalizovanih restorana.

5. Okvirni spisak literature i drugih izvora

- S. Savić: Vinogradarstvo, Centar za stručno obrazovanje, Podgorica, 2008.
- R. Miličević: Ugostiteljstvo - tehnika, organizacija, poslovanje, IMS „Oktoih“, Podgorica, 2003.
- S. Savić: Vranac - do grožđa i vina, Centar za stručno obrazovanje, Podgorica 2006.

6. Materijalni uslovi za izvođenje nastave

- Fotografije, slajdovi, TV, video plejer i video kasete.

7. Obavezni načini provjeravanja i ocjenjivanja znanja učenika

- Provjera znanja vrši se usmenim putem, najmanje jednom u svakom klasifikacionom periodu.
- Zaključna ocjena na kraju klasifikacionog perioda izvodi se iz svih datih ocjena u klasifikacionom periodu.
- Zaključna ocjena izvodi se na osnovu svih ocjena dobijenih u klasifikacionim periodima.

8. Uslovi za napredovanje i završetak predmeta

- Pozitivna ocjena na kraju školske godine.

9. Profil stručne sprema nastavnika i stručnih saradnika

- Poljoprivredni fakultet - visoka stručna sprema 3 + 1, smjer vinogradarstvo i voćarstvo, sa završenom obukom za somelijere.

10. Povezanost predmeta

Znanja	Povezanost sa drugim predmetima	
	Predmeti	Znanja
- Vino	- Poznavanje robe	- Vina
- Vino	- Nauka o ishrani	- Hrana i vino
- Vino	- Kuvarstvo	- Hrana i vino
- Točionica pića	- Osnove restoraterstva	- Vina

1.3.5. TURISTIČKA GEOGRAFIJA

1. Naziv predmeta: **TURISTIČKA GEOGRAFIJA**

2. Broj časova po godinama obrazovanja i vrstama nastave

Razred	Vrste nastave			Ukupno
	Teorija	Vježbe	Praktična nastava	
I				
II	72			72
III	72			72
IV				
Ukupno	144			144

3. Opšti ciljevi nastave

- Upoznavanje sa turističkim vrijednostima i njihovim uticajem na uspješnost turističke privrede.
- Sistematsko upoznavanje turistički afirmisanih regija i prenos stranih iskustava na promociju i organizaciju nacionalnog turizma.
- Usvajanje znanja i razvoj sposobnosti za kvalitetan rad na recepciji i u agenciji.
- Osposobljenost za promociju nacionalnog turizma.
- Razvoj sposobnosti za komunikaciju sa gostima.

4. Sadržaji/Standardi znanja predmeta/Operativni ciljevi

Razred: DRUGI

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
Uvod			
- Upoznaje vezu turističke geografije sa drugim naukama.			
Turistička kretanja			
- Razumije elemente i faktore turističkog kretanja.	- Samostalno razrađuju rekreativne i kulturne, prostorne i funkcionalne elemente.	- Stiče pozitivnu orijentaciju prema zanimanju.	
Turističke vrijednosti			
- Upoznaje turističke vrijednosti: morfološke, vrijednosti mora i voda na kopnu, biogeografske, pejzaže, ambijente (prirodni i antropogeni), manifestacije umjetničke i etno - socijalne.	- Ocjenjuju vrijednost i atraktivnost turističkih destinacija s obzirom na prirodne i antropogene turističke vrijednosti.	- Razvija sposobnosti realnog procjenjivanja veze između prirodnih i antropogenih vrijednosti i stepena njihove stvarne valorizacije.	- Prikazivanje filmova i slajdova o raznim lokalitetima i njihovim turističkim vrijednostima.
Saobraćaj u turizmu			
- Razumije značaj saobraćaja u turizmu.	- Na primjerima uočava razlike u načinu putovanja turista, nekada i sada.		
- Upoznaje uticaj kulturnog nivoa stanovništva na turizam.		- Razvija kreativnost.	- Projektni i seminarski rad.
Oblici turističkih kretanja			
- Navodi i pojašnjava oblike turističkih kretanja s obzirom na potrebe turista.	- Sintetizira faktore razvoja turizma. - Samostalno obrađuje specifičnosti zdravstvenog, kulturnog, sportskog turizma i dr.	- Razvija pozitivan stav prema drugim narodima i njihovim kulturama i etno - socijalnim specifičnostima.	

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
Turistički pravci			
- Upoznaje pravce turističkih kretanja u Evropi.	- Analizira tradicionalne i savremene pravce kretanja u Evropi.		
Turističke regije svijeta			
- Opisuje prirodne i antropogene vrijednosti turističkih regija: - Špansko sredozemlje; - Azurna obala; - Italijansko sredozemlje i Jadranska obala; - Primorje Crnog mora; - Francusko i Portugalsko Atlantsko primorje; - Metropole evropskog turizma; - Metropole mediteranskog turizma; - Kontinentalne metropole turizma; - Kalifornija i Florida; - Turistički afirmisane ostrvske grupe; - Planinski turizam i alpinizam (Alpe, Himalaje); - Turističke metropole izvan Evrope (Njujork, Rio, Peking); - Turistički afirmisana jezera (Velika američka jezera i Bajkalsko jezero); - Regije banjskog turizma u Evropi.	- Samostalno traži i dopunjava informacije o svim vidovima turizma u pojedinoj regiji (rekreativni, sportski, kulturni, gradski). - Izrađuje prospekte ponude i potražnje.		- Upotreba stručne literature i drugih pisanih izvora, interneta i drugih elektronskih medija, prospekata. - Projektni rad i seminarski rad.

Razred: TREĆI

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
Turističko - geografski položaj Crne Gore			
<ul style="list-style-type: none"> - Opisuje turističko - geografski položaj Crne Gore. - Geografski položaj - koordinatni sistem. - Karakteristike granica i graničnih prelaza. - Turistički položaj (prema glavnim turističkim pravcima, disperzivnim centrima i konkurentskim zemljama). - Funkcionalni položaj (polivalentnost položaja, kontaktnost, tranzitnost). 	<ul style="list-style-type: none"> - Pokazuje na mapi položaj CG u okviru koordinatnog sistema. - Nabraja granične prelaze sa susjednim zemljama, opisuje strukturu graničnih prelaza. - Uočava i obrazlaže prednosti i nedostatke otvorenosti granica za protok robe i ljudi u funkciji turističke ponude CG. - Definiše položaj CG u odnosu na glavne turističke pravce uočavajući prednosti i nedostatke u odnosu na konkurentske zemlje prema disperzivnim centrima. - Vršiti komparativnu analizu sa konkurentnim zemljama po osnovu polivalentnosti, kontaktnosti i tranzitnosti i definiše prednosti i nedostatke u odnosu na njih. 	<ul style="list-style-type: none"> - Razvija osjećaj državne pripadnosti i svijesti o značaju međunarodnog povezivanja i saradnje. 	<ul style="list-style-type: none"> - Iscrtati mapu Crne Gore sa naglašenim akcentom u odnosu na glavne turističke pravce i graničnim prelazima (nijema karta).
Prirodne turističke vrijednosti			
Jadransko more			
<ul style="list-style-type: none"> - Opisuje karakteristike Jadranskog mora: - geomorfološke karakteristike; - hidrografske 	<ul style="list-style-type: none"> - Sagledavajući morfološke karakteristike obale i podmorja, fizičko - hemijske i biološke osobine 	<ul style="list-style-type: none"> - Razvija pravilan odnos prema okruženju - životnoj sredini. - Razvija ekološku svijest. 	<ul style="list-style-type: none"> - Prikazivanje video zapisa i slika. - Diskusija.

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
karakteristike; - temperatura vode; - salinitet; - boja i providnost; - kretanje vode; - klimatske karakteristike; - temperatura vazduha; - relativna vlažnost vazduha; - oblačnost i insolacija; - padavine i vjetar; - florfa i fauna.	vode, definiše stepen valorizacije u turističke svrhe.		
Planine kao prirodne turističke vrijednosti			
- Navodi kriterijume turističke valorizacije planina. - Ocjena morfoloških karakteristika planina u funkciji turizma. - Visokoplaninski pojas, površi. - Riječne doline. - Podzemni kraški oblici. - Klimatske karakteristike planina u funkciji turističkih kretanja (temperatura vazduha, relativna vlažnost vazduha, oblačnost i insolacija, padavine i vjetar). - Funkcionalna podjela planina (izletničko - rekreativne, sportsko - manifestacione, kulturno - manifestacione, planine nacionalni parkovi,	- Procjenjuje prirodne turističke potencijale planina na osnovu kriterijuma o turističkoj valorizaciji i vrši njihovu funkcionalnu podjelu.	- Stvara pravilan odnos prema okruženju - životnoj sredini. - Razvija ekološku svijest.	- Prikazivanje video zapisa i slika. - Diskusija.

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
<p>zdravstveno - liječilišne planine, planine lovišta, planine sekundarna boravišta itd.).</p> <ul style="list-style-type: none"> - Planine samostalne turističke vrijednosti: - Durmitor; - Bjelasica; - Prokletije; - Lovćen. - Planine komplementarne turističke vrijednosti: - Orjen; - Rumija; - Komovi; - Sinjajevina; - Ljubišnja; - Volujak; - Visitor. 			
Jezera			
<ul style="list-style-type: none"> - Jezera samostalne turističke vrijednosti (Skadarsko jezero, Pivsko jezero, Plavsko jezero, Biogradsko jezero, Crno jezero) - Jezera komplementarne turističke vrijednosti (jezera na Durmitoru, Volujaku, Sinjajevini, Bjelasici, Lukavici, Visitoru i Prokletijama itd.). 	<ul style="list-style-type: none"> - Procjenjuje prirodne turističke potencijale jezera na osnovu kriterijuma o turističkoj valorizaciji i vrši njihovu funkcionalnu podjelu. 	<ul style="list-style-type: none"> - Stvara pravilan odnos prema okruženju - životnoj sredini. - Razvija ekološku svijest. 	<ul style="list-style-type: none"> - Prikazivanje video zapisa i slika. - Diskusija.
Rijeke			
<ul style="list-style-type: none"> - Rijeke samostalne turističke vrijednosti (Tara, Piva, Morača, Lim itd.). - Rijeke komplementarne 	<ul style="list-style-type: none"> - Procjenjuje prirodne turističke potencijale rijeka na osnovu kriterijuma o turističkoj valorizaciji i vrši 	<ul style="list-style-type: none"> - Stvara pravilan odnos prema okruženju - životnoj sredini. - Razvija ekološku svijest. 	<ul style="list-style-type: none"> - Prikazivanje video zapisa i slika. - Diskusija.

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
turističke vrijednosti (Zeta, Čehotina, Ibar, Bojana, Cijevna i još neke vodotoke).	njihovu funkcionalnu podjelu.		
Termomineralni i drugi izvori			
- Nabraja vrste termomineralnih izvora i pojašnjava mogućnosti njihove valorizacije u turističke svrhe.	- Analizira strukturu termomineralnih izvora u Crnoj Gori i vrednuje mogućosti njihove valorizacije.		
Nacionalni parkovi u Crnoj Gori			
- Biogradska gora. - Lovćen. - Skadarsko jezero. - Durmitor.	- Komparativnom analizom definiše pogodnosti za razvoj različitih oblika turizma u određenim nacionalnim parkovima u CG.	- Razvija ekološku svijest i potrebu za očuvanjem visokokvalitetnih prirodnih vrijednosti.	- Obilazak nacionalnih parkova. - Predavanja predstavnika nacionalnih parkova.
Antropogene turističke vrijednosti			
Arheološke turističke vrijednosti			
- Vrijednosti iz starog kamenog doba. - Vrijednosti iz srednjeg kamenog doba. - Vrijednosti iz mlađeg kamenog doba. - Vrijednosti iz bronzanog doba. - Vrijednosti iz gvozdenog doba.	- Uočava razliku arheoloških vrijednosti iz različitih perioda. - Vršiti komparativnu analizu turističkih regija u Crnoj Gori na osnovu arheoloških nalazišta.	- Razvijanje osjećaja nacionalne pripadnosti, međuljudske, vjerske i kulturne tolerancije.	- Gledanje video zapisa o arheološkim lokalitetima u Crnoj Gori i spomeničkim vrijednostima.
Spomeničke vrijednosti			
- Antički i ranovinizatijski spomenici. - Srednjevjekovni spomenici. - Srednjevjekovni gradovi. - Spomenici iz 18. i 19. vijeka. - Spomenici oslobodilačkih ratova.	- Uočava razliku spomeničkih vrijednosti iz različitih perioda. - Vršiti komparativnu analizu turističkih regija u Crnoj Gori na osnovu broja i značaja spomeničkih vrijednosti.		

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
- Umjetničke i etnografske turističke vrijednosti.	- Razlikuje umjetničke i etnografske vrijednosti. - Vrednuje značaj umjetničkih i etnografskih vrijednosti za turističku ponudu.		- Posjeta muzejima. - Prikazivanje slajdova.
Gradska naselja kao turističke vrijednosti			
- Glavni grad i prijestonica. - Gradovi - turistički centri. - Gradovi na važnijim saobraćajnicama.	- Komparativnom analizom definiše različite uslove za razvoj turističke ponude gradova u Crnoj Gori.	- Razvija organizacione sposobnosti i potrebu za timskim radom.	- Predavanja službenika iz lokalnih samopurava ili turističkih organizacija na temu potencijala i mogućnosti razvoja turističke ponude u crnogorskim gradovima. - Obilazak Cetinja.
Objekti svjetske baštine			
- Kotor sa okolinom. - Durmitor sa kanjonom rijeke Tare.	- Definiše različite periode bitne za razvoj Kotora sa osvrtom na mogućnost turističke valorizacije. - Na lošim primjerima ističe potrebu za očuvanjem prirodnih resursa od svjetskog značaja (Perast).	- Usvaja pravilan odnos prema istorijskim vrijednostima.	- Posjeta Kotoru - starom gradu. - Obilazak dijela Nacionalnog parka Durmitor i rijeke Tare uz angažovanje vodičkih službi.
Materijalna osnova turizma			
- Saobraćajnice i saobraćajna sredstva. - Receptivni kapaciteti. - Ostali kapaciteti.	- Predlaže prioritete u razvoju materijalne osnove za razvoj turizma u Crnoj Gori.	- Razvija konstruktivan pristup problematici. - Unapređuje stvaralački duh.	- Seminarski rad na temu „Unapređenje materijalne osnove za razvoj turizma u Crnoj Gori“.
Promet turista			
- Promet domaćih turista. - Promet stranih turista.	- Uočava trendove kretanja turista u određenom periodu na osnovu analize	- Podstiče turistički duh.	- Analiza podataka iz Statističkog godišnjaka CG vezanih za turizam.

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
	statističkih podataka.		
Važniji oblici turizma			
Regionalni aspekt turizma Crne Gore			
<ul style="list-style-type: none"> - Pojam turističko - geografske regije i podjela (crnogorsko primorje, središnja Crna Gora i sjeverna Crna Gora). - Unutrašnja struktura regija (turistički lokaliteti, turistički centri i mjesta, turističko - geografske zone, turističko - geografska područja i turističko - geografske regije itd.). 	<ul style="list-style-type: none"> - Sagledava mogućnost ujednačenog regionalnog razvoja Crne Gore u odnosu na turističke potencijale i mogućnosti unapređenja regionalne saradnje u oblasti turizma. 		<ul style="list-style-type: none"> - Predavanje službenika iz Turističke organizacije Crne Gore ili Ministarstva turizma.
<ul style="list-style-type: none"> - Perspektive razvoja turizma u Crnoj Gori. 	<ul style="list-style-type: none"> - Sagledavajući ograničavajuće (prostor, infrastruktura, finasije i sl.) i razvojne faktore (prirodni i antropogeni) definiše mogućnosti razvoja turizma u Crnoj Gori. 		<ul style="list-style-type: none"> - Analiza Master plana za razvoj turizma do 2020. godine u CG.

5. Okvirni spisak literature i drugih izvora

- Z. Bešić: Karstni kanjoni na teritoriji Crne Gore i njihove prirodne ljepote, Glasnik Republičkog zavoda za zaštitu prirode - Prirodnjačkog muzeja, br. 4, Titograd, 1971.
- M. Brajović: Durmitor i Tara - svjetska prirodna baština, Stručna knjiga, Beograd, 1987.
- M. Vasović: Geografske odlike Crne Gore, monografija - Crna Gora, Književne novine, Beograd 1976.
- Grupa autora: Geografija Crne Gore - faktori prerasmjesta stanovništva, Univerzitetska riječ, Nikšić, 1991.
- Z. Ivanović: Prirodni resursi kao značajan faktor ekonomske stabilizacije u Crnoj Gori, Godišnjak Ekonomskog fakulteta (povodom 25 godina), br. 8, Titograd, 1985.

- Ž. Jovičić: Turistička geografija, Naučna knjiga, Beograd 1989.
- S. Kasalica: Klima Durmitora i njen značaj za turizam, Zbornik radova profesora i saradnika Pedagoške akademije u Nikšiću, br. 5 - 6, Nikšić, 1975.
- S. Kasalica: Sjeverna Crna Gora, turističko - geografska studija, NIO, Univerzitetska riječ, Nikšić, 1988.
- B. Milojević: Doline Tare, Pive i Morače, geografska promatranja, Naučno.
- S. Nikolić: Priroda i turizam Crne Gore, ekološka pitanja zaštite i razvoja, Republički zavod za zaštitu prirode, Podgorica 2000.
- B. Radojičić: Geografija Crne Gore, prirodna osnova, Unireks, Nikšić, 1996.
- S. Stanković: Planinska jezera Crne Gore, Limnološka monografija, Srpsko geografsko društvo, Beograd, 1998.
- B. Stanišić, M. Vujošević: Turistička geografija, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva Beograd i Zavod za izdavanje udžbenika Novi Sad, Beograd - Novi Sad, 1989.

6. Materijalni uslovi za izvođenje nastave

- Turistički prospekti i karte, video sredstva (dijaprojektor), računar za upotrebu interneta i video kamera.

7. Obavezni načini provjeravanja i ocjenjivanja znanja učenika

- Provjera znanja vrši se usmenim putem i kroz seminarske radove.
- Usmeno, najmanje jednom u svakom klasifikacionom periodu.
- Seminarski radovi, u skladu sa programom.
- Zaključna ocjena na kraju klasifikacionog perioda izvodi se iz svih datih ocjena u klasifikacionom periodu.
- Zaključna ocjena na kraju školske godine izvodi se na osnovu svih ocjena dobijenih u klasifikacionim periodima.

8. Uslovi za napredovanje i završetak predmeta

- Pozitivna ocjena na kraju školske godine.

9. Profil stručne spreme nastavnika i stručnih saradnika

- Diplomirani geograf;
- diplomirani geograf - turizmolog;
- profesor geografije.

10. Povezanost predmeta

Znanja	Povezanost sa drugim predmetima	
	Predmet	Znanja
- Elementi turističke valorizacije prirodnih vrijednosti	- Ekologija i zaštita životne sredine	- Ekosistem - Zagađenje vazduha, vode, zemljišta
- Oblici turističkih kretanja	- Marketing u turizmu	- Marketing za razna turistička sub - trzista
- Nacionalni parkovi u Crnoj Gori	- Marketing u turizmu	- EKO - turizam (turizam u nacionalnim parkovima)
- Termomineralni i drugi izvori	- Marketing u turizmu	- Zdravstveni turizam
- Gradska naselja kao turističke vrijednosti - Objekti svjetske baštine	- Marketing u turizmu	- Gradski turizam

1.3.6. MARKETING U TURIZMU

1. Naziv predmeta: **MARKETING U TURIZMU**

2. Broj časova po godinama obrazovanja i vrstama nastave

Razred	Vrste nastave			Ukupno
	Teorija	Vježbe	Praktična nastava	
I				
II				
III	72			72
IV	66			66
Ukupno	138			138

3. Opšti ciljevi nastave

- Upoznavanje sa marketingom kao savremenom koncepcijom i filozofijom poslovanja na razvijenim turističkim tržištima.
- Shvatanje značaja istraživanja turističkog tržišta i razvoja marketinga informacionog sistema kao nužne pretpostavke za donošenje brzih, racionalnih odluka.
- Sticanje saznanja o ponašanju turističkih privrednih društava u različitim tržišnim uslovima, sa naglaskom na misaoni proces kod donošenja upravljačkih odluka.
- Razvijanje spremnosti i sposobnosti za saradnju, fair-play, tolerantnosti i sposobnosti postizanja kompromisa, kao i potpuno razumijevnje odnosa u skladu sa uslovima rada, kao osnove za buduće uspješno poslovanje u djelatnostima turističke privrede.
- Upoznavanje sa marketingom u Crnoj Gori.
- Upoznavanje sa marketinškim aktivnostima u zavisnosti od oblika turističke ponude.

4. Sadržaj/Standardi znanja predmeta/Operativni ciljevi
Razred: TREĆI

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
Pojam i značaj marketinga			
<ul style="list-style-type: none"> - Razumije pojam marketinga. - Upoznaje instrumente marketinga i pojam marketing miksa. - Shvata značaj marketinga za poslovanje privrednog društva. - Upoznaje osnove poslovne filozofije marketinga: ciljno tržište, potrebe potrošača, integralni marketing i profit. - Upoznaje se sa karakteristikama marketinga u sektoru usluga. - Kroz specifičnosti turizma kao privredne djelatnosti objašnjava karakteristike marketinga u turizmu. - Nabraja i opisuje faze marketinga u turizmu. - Definiše potrošače u turizmu i nabraja faktore koji utiču na njihovo ponašanje. - Upoznaje pojam i vrste marketing strategija u turizmu. 	<ul style="list-style-type: none"> - Ne vezuje marketing isključivo za reklamu i prodaju. - Nabraja i analizira instrumente marketinga i uočava neophodnost njihove povezanosti. - Uviđa koliko je teško prodati proizvode i usluge u uslovima današnje konkurencije na tržištu. - Pravi razliku između proizvodne, prodajne i marketing orijentacije poslovanja privrednog društva. - Definiše pojam ciljno tržište i uzima za primjer turizam u Crnoj Gori. - Obrazlaže na primjerima značaj poznavanja potreba potrošača. - Razumije nivoe integralnosti marketinga. - Shvata neophodnost marketinga u uslužnim djelatnostima. - Analizira primjenu marketinga u turizmu. - Kroz primjere ilustruje faze marketinga u turizmu. - Analizira unutrašnje i spoljašnje faktore koji utiču na ponašanje potrošača. 	<ul style="list-style-type: none"> - Identifikuje se sa privrednim društvom. - Razvija svijest o značaju marketinga. - Usmjerava se na razvoj. - Identifikuje se sa privrednim društvom. - Razvija sistematičnost u radu. - Identifikuje se sa potrošačima. - Usmjerava se na razvoj. 	<ul style="list-style-type: none"> - Kombinacija predavanja sa razmišljanjem i traženjem novih odgovora. - Učenici definišu ciljna tržišta za crnogorski turizam. - Izrada seminarskog rada "Kojim sadržajima produžiti turističku sezonu u Crnoj Gori i na koje ciljno tržište usmjeriti marketing aktivnosti". - Istraživanje ponašanja pojedinih grupa potrošača, rad u grupama. - Podjela turista na segmente prema zadatim kriterijumima, rad po grupama.

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
	<ul style="list-style-type: none"> - Opisuje ponašanje pojedinih grupa potrošača. - Ilustruje na primjerima pojedine strategije u turizmu. 		
Turizam u Crnoj Gori			
<ul style="list-style-type: none"> - Upoznaje se sa turizmom u Crnoj Gori (sistemom, turizmom i marketingom). 	<ul style="list-style-type: none"> - Obrazlaže sistem, turizam i marketing u Crnoj Gori. - Obrazlaže pojam tržišne orijentacije. 	<ul style="list-style-type: none"> - Razvija motivisanost. 	<ul style="list-style-type: none"> - Video - projekcija turističke ponude Crne Gore (uz analizu).
Značaj turizma za crnogorsko društvo i privredu			
<ul style="list-style-type: none"> - Navodi značaj turizma za crnogorsko društvo i privredu. 	<ul style="list-style-type: none"> - Na primjerima, pojašnjava značaj turizma za crnogorsko društvo i privredu. 		
Održivi razvoj turizma			
<ul style="list-style-type: none"> - Upoznaje se sa konceptom održivog razvoja turizma. - Navodi i objašnjava glavne dokumente u Crnoj Gori koji su vezani za održivi razvoj. 	<ul style="list-style-type: none"> - Analizira razvoj turizma Crne Gore u odnosu na karakteristike održivog razvoja. 	<ul style="list-style-type: none"> - Razvija analitičnost u radu. 	
Faktori okoline i uslovi za turističku ponudu			
<ul style="list-style-type: none"> - Nabraja i opisuje faktore okoline značanje za turističku ponudu Crne Gore. - Navodi uslove za turističku ponudu Crne Gore. 	<ul style="list-style-type: none"> - Obrazlaže uslove za turističku ponudu Crne Gore (atraktivni, komunikativni i receptivni faktori). - Obrazlaže zašto se oblikuje takva turistička ponuda. 	<ul style="list-style-type: none"> - Razvija marljivost, preciznost. - Razvija odnos prema ispunjavanju radnih obaveza. 	<ul style="list-style-type: none"> - Video projekcija najznačajnijih atraktivnih, komunikativnih i receptivnih faktora u Crnoj Gori. - Grupni rad (prikupljanje informacije o turističkoj ponudi u svojoj opštini).
Razvoj turizma u Crnoj Gori - statistika			
<ul style="list-style-type: none"> - Definiše značaj statistike za turizam. - Informiše se o razvoju turizma u Crnoj Gori (pomoću statističkih podataka) i rezimira iste. 	<ul style="list-style-type: none"> - Analizira i obrazlaže na osnovu statističkih podataka razvoj turizma u Crnoj Gori. - Nalazi primjenu osnovnih pokazatelja turističkog prometa 	<ul style="list-style-type: none"> - Razvija analitičnost i postupnost u radu. 	<ul style="list-style-type: none"> - Analiza statističkih podataka (MONSTAT). - Prikuplja podatke vezane za turistički promet u svojoj opštini.

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
	u Crnoj Gori (npr. za prethodnu godinu broj gostiju, broj ostvarenih noćenja, prihodi).		
Privredna društva i organizacije turističke privrede i dokolice			
- Navodi i pojašnjava učesnike turističke ponude u Crnoj Gori.	- Obrazlaže udio pojedinih učesnika u turističkoj ponudi-ugostiteljska privredna društva, turističke agencije, saobraćajna privredna društva i ostali.	- Razvija marljivost i osjećaj za timski rad.	- Grupni rad (prikuplja podatke svih učesnika turističke ponude u svojoj opštini i prezentuje ih).
Turističke organizacije u Crnoj Gori			
- Upoznaje se sa TO-a u Crnoj Gori i nabraja ih. - Navodi cilj TO-a kao i najvažnije područje njihove aktivnosti. - Navodi poslove NTO-e Crne Gore. - Navodi poslove RTO-e Crne Gore. - Navodi poslove LTO-a Crne Gore.	- Razlikuje TO-e Crne Gore na raznim nivoima. - Crta „marketing piramidu“. - Vrednuje TO-e. - Obrazlaže najvažnije područje aktivnosti TO-a. - Razlikuje poslove NTO-e, RTO-e i LTO-a Crne Gore.	- Razvija pozitivnu identifikaciju sa zanimanjem. - Razvija marljivost.	- Rad u grupi (prikuplja propagandni materijal LTO-e u svojoj opštini, RTO-e NTO-e i prezentuje isti).
Turistička politika			
- Definiše turističku politiku. - Navodi cilj i zadatak turističke politike. - Shvata značaj turističke politike za razvoj turizma. - Navodi ciljeve turističke politike Crne Gore.	- Interpretira definiciju turističke politike. - Na primjerima, obrazlaže cilj i zadatak turističke politike. - Na primjerima, obrazlaže značaj turističke politike za razvoj turizma. - Na primjerima, obrazlaže ciljeve turističke politike Crne Gore.	- Stvara pozitivnu orijentaciju prema zanimanju.	- Analiza Master - plana razvoja turizma. - Diskusija.
Pravne osnove poslovanja u turizmu			
- Upoznaje se sa zakonskim propisima koji regulišu	- Na primjerima, obrazlaže značaj zakonskih propisa na		- Analiza zakona u turizmu. - Diskusija.

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
djelatnost turizma u Crnoj Gori. - Nabraja osnovne zakonske akte na polju turizma u Crnoj Gori (akcenat na Zakon o turizmu).	polju turizma. - Na primjerima, obrazlaže i vrednuje osnovne zakonske akte na polju turizma u Crnoj Gori.		
Turističko tržište			
- Upoznaje pojam i podjelu tržišta. - Upoznaje elemente i specifičnosti turističkog tržišta. - Razumije pojam turističke ponude i njene specifičnosti. - Razumije pojam turističke tražnje i njene specifičnosti. - Upoznaje motive putovanja i nove trendove turističke tražnje. - Upoznaje specifičnosti marketing aktivnosti hotela i restorana. - Upoznaje specifičnosti marketing aktivnosti turističkih agencija. - Upoznaje specifičnosti marketing aktivnosti saobraćajnih privrednih društava.	- Definiše tržište i kroz primjere ilustruje vrste tržišta. - Nabraja nosioce turističke ponude i upoređuje je sa ponudom na drugim tržištima, kroz primjere. - Objašnjava, kroz primjere, karakteristike turističke tražnje. - Ilustruje motive putovanja i nove trendove u svijetu. - Vršiti odabir odgovarajućih instrumenata marketinga za marketing aktivnosti privrednih društava u turizmu.	- Razvija svijest o značaju tržišta. - Razvija usmjerenost na razvoj.	- Definisane turističke ponude grada ili regije u kojoj učenici žive, rad u grupama. - Istraživanjem odrediti destinacije u Crnoj Gori za razvoj održivih vrsta turizma (kulturni, seoski, eko-turizam, speleološki, itd.). - Samostalnim radom, korišćenjem izvora informacija, predstaviti marketing aktivnosti hotela u okruženju. - Radom u paru predstaviti po jednu turističku agenciju i njenu ponudu. - Korišćenjem interneta upoznati učenike sa najvažnijim saobraćajnim privrednim društvima u Crnoj Gori i njihovim ponudama za turistička putovanja.
Istraživanje tržišta u turizmu			
- Definiše pojam i nosioce istraživanja tržišta. - Definiše predmet istraživanja tržišta u turizmu. - Razumije svrhu istraživanja tržišta u turizmu.	- Vršiti izbor predmeta istraživanja. - Pravi plan istraživanja tržišta. - Razlikuje i koristi kvalitativne i kvantitativne metode istraživanja tržišta.	- Razvija samoinicijativnost, urednost i tačnost u radu. - Razvija svijest o važnosti informacija sa tržišta.	- Istraživanje ponude ugostiteljskih kapaciteta u mjestu boravka, rad u grupi. - Sastavljanje ankete i anketiranje učenika IV razreda u vezi maturaške eskurzije.

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
<ul style="list-style-type: none"> - Upoznaje metode koje se najčešće koriste u istraživanju turističkog tržišta. - Razlikuje primarne od sekundarnih izvora podataka. - Upoznaje MIS - marketing informacijski sistem i njegov značaj i sadržaj. 	<ul style="list-style-type: none"> - Koristi primarne i sekundarne podatke. - Prikuplja različite vrste informacija iz svih segmenata turističke ponude Crne Gore. 		<ul style="list-style-type: none"> - Kreiranje ponude restorana na osnovu prikupljenih informacija, rad u grupi.
Politika ponude			
<ul style="list-style-type: none"> - Upoznaje se sa ponudom kao instrumentom marketinga. - Nabraja faze kroz koje prolazi turista prilikom osmišljavanja proizvoda. - Definiše oblasti u kojima se vrši pozicioniranje turističke ponude. - Nabraja faze životnog ciklusa proizvoda. - Opisuje kako se razvija marka proizvoda. 	<ul style="list-style-type: none"> - Prepoznaje i nabraja elemente ponude u svom okruženju. - Pravi razliku između industrijskog proizvoda i turističkog proizvoda. - Obrazlaže na primjeru kako turista bira elemente ponude. - Obrazlaže SWOT analizu i portfolio koncept. - Analizira strategije za pozicioniranje turističke ponude. - Analizira i upoređuje asortiman pojedinačnog nosioca ponude sa asortimanom ponude destinacije. - Obrazlaže na primjeru iz svoje okoline značaj kvaliteta ponude. - Obrazlaže i upoređuje tri nivoa inovacija. - Analizira faze životnog ciklusa proizvoda. - Upoređuje razvijanje marke kod fizičkog proizvoda i kod 	<ul style="list-style-type: none"> - Razvija pozitivan odnos prema okolini. - Razvija snalažljivost i prilagodljivost. - Razvija osjećaj za značaj timskog rada. - Razvija marljivost i osjećaj za timski rad. - Usvaja kritičko razumijevanje pojedinih perioda u razvoju društva. - Razvija sposobnost za saradnju. 	<ul style="list-style-type: none"> - Prezentacija ponude svog mjesta. - Seminarski rad na temu očuvanja i zaštite atraktivnih faktora. - Rad u kabinetu uz korišćenje interneta. - Rad u grupama u kabinetu(SWOT analiza, npr. školskog restorana ili nekog turističkog objekta u gradu). - Korišćenje interneta - rad po grupama. - Predstaviti asortiman školskog restorana, posjetiti lokalnu TO- u radi predstavljanja ponude destinacije. - Rad po grupama u kabinetu. - Predstaviti učenicima nove sadržaje u turističkoj ponudi Crne Gore koji su predviđeni Master planom do 2020. god. - Predstavljanje poznatih marki u svijetu i domaćih marki, putem

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
	turističkog proizvoda.		fotografija ili video prezentacija.

Razred: ČETVRTI

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
Politika cijena			
- Nabraja i definiše instrumente marketinga.	- Razumije važnost cijene kao instrumenta marketinga i neophodnost veze između instrumenata.		
- Definiše i određuje unutrašnje faktore politike cijena.	- Na primjerima, obrazlaže zašto cijene moraju biti troškovno orijentisane.	- Razvija sposobnost kompleksnog razmišljanja i prezentovanja argumenata.	- Grupni rad, izračunavanje mrtve tačke rentabilnosti.
- Definiše i određuje spoljašnje faktore politike cijena.	- Vrednuje tražnju kao orijentir za utvrđivanje gornje granice cijena. - Razumije uticaj psihologije na formiranje cijena. - Vrednuje odnos cijena jednako kvalitetu usluga.	- Razvija pregovaračke sposobnosti. - Razvija inicijativnost, kreativnost i sposobnost za timski rad. - Stiče sposobnost rješavanja problema i odabira alternativa.	- Video prezentacija objekata turističke ponude različitih kategorija. - Diskusija. - Simulacija situacije „cijena ne odgovara kvalitetu usluga“. - Diskusija. - Timski rad, grupe rade primjere cjenovno političkog prilagođavanja. - Internet. - Diskusija. - Bukiranje.
- Obrazlaže značaj konkurencije.	- Analizira prednosti i nedostatke cjenovnih i necjenovnih instrumenata tržišne utakmice.		
- Razlikuje strateško formiranje cijena od cjenovno prilagođavajućih strategija (diferenciranje cijena, yield management i paušalna cijena).	- Uočava faktore koji utiču na strateško određivanje cijena. - Na primjerima, objašnjava politiku diferenciranja cijena, upravljanje zaradom i paušalnu cijenu.		
Distribuciona politika			
- Definiše distribucionu politiku	- Procjenjuje i određuje važnost	- Identifikuje se sa privrednim	- Šematski prikaz kanala prodaje.

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
kao instrument marketinga. - Nabraja funkcije kanala prodaje. - Navodi distribucione puteve i metode: - direktne, - indirektne.	distribucione politike za poslovanje privrednih društava. - Analizira elemente potrebne za uspješno funkcionisanje kanala prodaje. - Analizira značaj odabira kanala distribucije i marketing logistike za turistička privredna društva. - Upoređuje i, na primjerima, obrazlaže prednosti i nedostake direktnih i indirektnih kanala prodaje u turizmu.	društvom. - Razvija samopouzdanje, sposobnost sopstvenog rasuđivanja i donošenja zaključaka.	
- Raspoznaje značaj distribucije informacija, rezervacija i načine organizacije prodaje u turizmu.	- Zna puteve distribucije informacija i rezervacija. - Prosuđuje značaj i funkcionisanje raznih instrumenata prodaje (sajmovi, agencije itd.).	- Razvija tolerantnost, komunikativnost i nalaženje kompromisa prilikom rješavanja problema.	- GDS AMADEUS. - Video prezentacija međunarodnih turističkih sajmova. - Simulacija situacija, u turističkoj agenciji i na sajmovima.
- Upoznaje se sa značajem interneta za turizam.	- Vrednuje značaj interneta za razvoj turizma.	- Bolje razumije odnos tehnike i društva.	- Diskusija o prednosti interneta u turizmu u odnosu na ranije periode.
- E - Business.	- Definiše i analizira internet poslovanje i poslovne modele sa aspekta saradnje među učesnicima (B2B, B2C, B2G...).	- Razvija motivisnost, inicijativnost, razumijevanje odnosa u skladu sa uslovima rada. - Stiče pozitivnu orijentaciju prema zanimanju. - Osposobljava se za timski rad, ali i za preuzimanje sopstvene odgovornosti.	- Simulacija poslovne saradnje (B2B, B2C, B2G...). - Diskusija.
Promocija			
- Definiše promociju kao instrument marketinga.	- Obrazlaže ulogu promocije u procesu donošenja odluke o	- Razvija samopouzdanje i usmjerenost na	- Prikazivanje propagandnih filmova.

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
	kupovini turističkog proizvoda.	razvoj.	
- Nabraja oblike i vrste promotivnih aktivnosti.	- Pravi komparativnu analizu između pojedinih oblika promotivne aktivnosti.	- Razvija snalažljivost, marljivost, motivisanost i kreativost.	- Učenici pojedinačno, u paru ili grupi izrađuju plakat, oglas (inserirat), prospekt ili na kompjuteru uz pomoć interneta prave propagandni spot, pišu reportažu, prave emisiju sa propagandnim sadržajem, po mogućnosti prave internet stranicu nekog objekta i sl.
- Definiše turističku propagandu kao podinstrument promociionog miksa.	- Obrazlaže osnovne principe propagande.		
- Navodi osnovne karakterisitke propagandne poruke.	- Kreira propagandnu poruku. - Na primjerima, ukazuje na uticaj propagandne poruke na turiste.		
- Navodi sredstva turističke propagande.	- Obrazlaže i upoređuje pojedina grafička sredstva propagande (plakat, prospekt, katalog itd.).		
- Navodi ostala sredstva turističke propagande (projekciona, propaganda na mjestu prodaje, direct - mailing).	- Obrazlaže i upoređuje oglasna sredstva propagande (homepage, štampa, radio, TV itd.).		
- Opisuje odnose sa strankama.	- Analizira organizaciju odnosa sa strankama i njihovo vezanje.	- Razvija sposobnost stvaranja povoljne društvene klime.	- Simulacija situacije.
- Definiše prodajnu promociju (unapređenje prodaje).	- Na primjerima, definiše oblike prodajne promocije.	- Spremnost i sposobnost za saradnju.	- Uz predavanje komentarisati i neka lična iskustva kod pojedinih oblika prodajne promocije, po mogućnosti posjetiti turističku berzu u Budvi (METUBES) ili prikazati slajdove sa neke turističke berze.
- Definiše ličnu prodaju kao	- Obrazlaže, na primjeru, kako se	- Razvija snalažljivost, samopouzdanje.	- Simulacija situacije.

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
podinstrument promocije.	sprovodi lična prodaja.	- Razvija preduzetnički duh.	
Odnosi sa javnošću			
<ul style="list-style-type: none"> - Definiše pojam i metode odnosa sa javnošću. - Definiše imidž. 	<ul style="list-style-type: none"> - Navodi karakteristike odnosa sa javnošću u odnosu na druge vidove komunikacije. - Obrazlaže na primjeru i piše izjavu za javnost. - Planira press - konferenciju. - Analizira vijest u novinama (o nekoj inovaciji u ponudi ili nekoj pogodnosti za klijente i sl.). - Navodi ostala sredstva odnosa sa javnošću (sponzorstvo, kontakti sa poznatim ličnostima, studijska putovanja i sl.) i definiše njihove razlike. - Na primjerima, obrazlaže načine građenja imidža. 	<ul style="list-style-type: none"> - Razvija pozitivnu orijentaciju prema zanimanju. - Razvija komunikativnost, motivisanost i sl. 	<ul style="list-style-type: none"> - Rad u kabinetu uz korišćenje interneta, dnevne i nedjeljne štampe. - Primjeri iz svijeta.
<ul style="list-style-type: none"> - Razumije primjenu informacione tehnologije u promotivnim aktivnostima. - Razumije načine finansiranja promotivnih aktivnosti. - Definiše organizaciju promotivnih aktivnosti od strane NTO. 	<ul style="list-style-type: none"> - Definiše globalne rezervacione sisteme i sisteme i pravi nalaz njihove zastupljenosti u Crnoj Gori. - Razlikuje metode finansiranja na mikro i makro nivou. - Obrazlaže ulogu NTO u organizaciji promotivnih aktivnosti na mikro i makro planu. 	<ul style="list-style-type: none"> - Formira kritičko razumijevanje odnosa tehnike i prirode i društva. - Stiče socijalnu sigurnost. 	<ul style="list-style-type: none"> - Rad u kabinetu.
<ul style="list-style-type: none"> - Definiše optimalnu kombinaciju instrumenata marketing - miksa. 	<ul style="list-style-type: none"> - Obrazlaže, na primjeru, kako se pravi optimalna kombinacija instrumenata marketing - miksa. 	<ul style="list-style-type: none"> - Stvara pozitivnu identifikaciju sa zanimanjem. 	<ul style="list-style-type: none"> - Rad po grupama u kabinetu.

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
Marketing za razna turistička sub-tržišta (eko - turizam, zdravstveni, gradski...)			
Sub-tržišta			
- Upoznaje se sa subtržištima i navodi vrste subtržišta koja su značajna za Crnu Goru.	- Razlikuje subtržišta značajna za Crnu Goru.		
Eko-turizam			
- Upoznaje se sa eko-turizmom.	- Određuje osobine eko-turizma.	- Razvija ekološku svijest.	
- Navodi i pojašnjava vrste eko-turizma.	- Razlikuje vrste eko-turizma.	- Razvija pravilan odnos prema prirodi.	
- Opisuje specifičnosti seoskog turizma.	- Obrazlaže, na primjerima iz Crne Gore i drugih turističkih destinacija, osobine seoskog turizma.		
- Navodi nosioce ponude seoskog turizma i pojašnjava njihov marketing.	- Analizira nosioce ponude seoskog turizma u Crnoj Gori i obrazlaže, na primjerima, markentiške aktivnosti.	- Motivisanost. - Zaganje. - Pozitivna orijentacija.	- Korišćenjem interneta učenici pronalaze primjere iz drugih turističkih destinacija i obrazlažu ih (npr. za eko-turizam eko-turističko naselje Lepene - Trenta, Slovenija npr. nacionalni park Triglav).
- Opisuje specifičnosti turizma u nacionalnim parkovima.	- Obrazlaže, na primjerima iz Crne Gore i drugih turističkih destinacija, osobine turizma u nacionalnim parkovima.		
- Navodi nosioce ponude turizma u nacionalnim parkovima i pojašnjava marketing.	- Analizira nosioce ponude turizma u nacionalnim parkovima Crne Gore i obrazlaže marketing aktivnosti.	- Razvija marketinške sposobosti.	
Zdravstveni turizam			
- Upoznaje se i opisuje	- Obrazlaže na		- Seminarski rad - na

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
specifičnosti zdravstvenog turizma.	primjerima osobine zdravstvenog turizma.		osnovu prikupljenih podataka učenici obrađuju neko subtržište iz poznate turističke destinacije.
- Navodi nosioce ponude zdravstvenog turizma u Crnoj Gori i pojašnjava njihov marketing.	- Analizira nosioce ponude zdravstvenog turizma u Crnoj Gori i obrazlaže, na primjerima, marketinške aktivnosti.		
Gradski turizam			
- Upoznaje se i opisuje specifičnosti gradskog turizma.	- Obrazlaže na primjerima osobine gradskog turizma.		
- Navodi nosioce ponude gradskog turizma u Crnoj Gori i pojašnjava njihov marketing.	- Analizira nosioce ponude gradskog turizma u Crnoj Gori i obrazlaže na primjerima marketinške aktivnosti.		
Izletnički (dnevni) turizam			
- Upoznaje se opisuje izletnički / dnevni / turizam.	- Obrazlaže osobine izletničkog turizma.		
- Navodi glavne nosioce izletničkog turizma u Crnoj Gori i pojašnjava njihov marketing.	- Analizira glavne nosioce ponude izletničkog turizma u Crnoj Gori i obrazlaže na primjerima marketinške aktivnosti.		
Poslovna putovanja i MICE - turizam			
- Upoznaje se sa poslovnim putovanjima i MICE turizmom.	- Obrazlaže osobine MICE turizma.		
- Navodi i pojašnjava nosioce ponude MICE turizma i njihov marketing.	- Analizira glavne nosioce ponude MICE turizma u Crnoj Gori i obrazlaže na primjerima marketinške aktivnosti.		- Pravi komparativnu analizu marketinških aktivnosti u zavisnosti od oblika turističke ponude.

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
Sportski turizam			
- Upoznaje se sa sportskim turizmom.	- Obrazlaže osobine sportskog turizma.		
- Navodi i pojašnjava nosioce ponude sportskog turizma u Crnoj Gori i njihov marketing.	- Analizira nosioce ponude sportskog turizma u Crnoj Gori i obrazlaže na primjerima marketinške aktivnosti.		- Praktični primjeri iz Crne Gore i drugih važnijih turističkih destinacija.

5. Okvirni spisak literature i drugih izvora

- T. Šebek, M. Božović, V. Medigović, Lj. Lukačević: Marketing u turizmu.
- Doc. dr D. Lacmanović: Marketing u turizmu, Bar, 2006.
- Prof. dr O. Bakić: Marketing u turizmu, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Beograd, 2000.
- Prof. dr B. Mihailović: Marketing u turizmu, CIP Podgorica, Podgorica, 2007.
- Dr J. Popesku: Marketing u turizmu, Čigoja, Beograd, 2002.
- Internet.

6. Materijalni uslovi za izvođenje nastave

- LCD projektor, projektno platno i računar.

7. Obavezni načini provjeravanja i ocjenjivanja znanja učenika

- Provjera znanja vrši se usmeno i pismeno:
- usmeno najmanje po jedna ocjena u svakom klasifikacionom periodu,
- pismena provjera znanja - test (po jedan u polugodištu).
- Zaključna ocjena na kraju klasifikacionog perioda izvodi se iz svih datih ocjena u klasifikacionom periodu.
- Zaključna ocjena na kraju školske godine izvodi se na osnovu svih ocjena dobijenih u klasifikacionim periodima.

8. Uslovi za napredovanje i završetak predmeta

- Pozitivna ocjena na kraju školske godine.

9. Profil stručne spreme nastavnika i stručnih saradnika

- Diplomirani turizmolog;
- diplomirani ekonomista;
- diplomirani ekonomista - turistički smjer.

10. Povezanost predmeta

Znanja	Povezanost sa drugim predmetima	
	Predmet	Znanja
- Pojam i specifičnosti turističkog tržišta - Motivi putovanja - Ponašanje potrošača u turizmu - Strategija segmentacije	- Osnove turizma	- Turističko tržište - Turistički motivi - Potrošači u turizmu - Segmentacija turističke tražnje

Znanja	Povezanost sa drugim predmetima	
	Predmet	Znanja
tržišta		
- Primjena informacione tehnologije u turizmu (MIS i TIS)	- Informatika	- Internet, Misrosoft Office
- Značaj marketinga za poslovanje privrednog društva - Faktori formiranja cijena	- Poslovna ekonomija	- Ciljevi i zadaci privrednog društva - Faktori ukupnog prihoda
- Značaj turizma za crnogorsko drustvo i privredu	- Osnove turizma	- Turizam kao privredna djelatnost
- Održivi razvoj turizma	- Osnove turizma	- Osnove održivog razvoja turizma
- Marketing za razna turistička subtržišta	- Turistička geografija	- Oblici turističkih kretanja
- EKO-turizam (turizam u nacionalnim parkovima)	- Turistička geografija	- Nacionalni parkovi u Crnoj Gori
- Zdravstveni turizam	- Turistička geografija	- Termomineralni i drugi izvori
- Gradski turizam	- Turistička geografija	- Gradska naselja kao turističke vrijednosti - Objekti svjetske baštine
- Marketing odeljenja	- Preduzetništvo	- Pojam i značaj marketinga
- Marketing odeljenja	- Preduzetništvo	- Promocija

1.3.7. OSNOVE POSLASTIČARSTVA

1. Naziv predmeta: OSNOVE POSLASTIČARSTVA

2. Broj časova po godinama obrazovanja vrstama nastave

Razred	Vrste nastave			Ukupno
	Teorija	Vježbe	Praktična nastava	
I				
II				
III	36	36		72
IV	33	33		66
Ukupno	69	69		138

Vježbe: odeljenje se dijeli u grupe do 17 učenika.

3. Opšti ciljevi nastave

- Upoznavanje sa tehnološkim fazama rada u poslastičarstvu.
- Usvajanje znanja i vještina potrebnih za samostalnu pripremu, izradu, serviranje i dekorisanje poslastičarskih proizvoda i sladoleda.
- Razvijanje vještina i sposobnosti za rad u prostorima za pripremu poslastičarskih proizvoda i sladoleda.
- Upoznavanje sa vrstama, načinom primjene i osposobljavanje za rukovanje savremenom opremom, priborom, alatom i formama u poslastičarstvu.
- Upoznavanje sa značajem higijene u ugostiteljstvu i razvijanje odgovornog odnosa prema obezbjeđivanju higijenskih standarda u radu.
- Razvijanje odgovornog odnosa prema sredstvima za rad i inventaru.
- Razvijanje sposobnosti za racionalno korišćenje vremena, sredstava, materijala i energije.
- Razvijanje odgovornog odnosa prema saradnicima i korisnicima usluga, osposobljavanje za timski rad.
- Razvijanje sposobnosti za samostalan rad, planiranje, izvođenje i kontrolu rada.
- Stvaranje uslova za socijalnu integraciju i formiranje svestrane ličnosti.

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

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
Uvod u poslastičarstvo - zadaci i uloga			
- Savremena poslastičarska proizvodnja (opšti pojmovi, značaj i uloga).	- Vršiti komparativnu analizu poslastičarstva nekad i sad.	- Razvija pozitivnu orijentaciju prema zanimanju.	- Prikazivanje filmova sa istorijskim razvojem poslastičarstva.
Poslastičarska radionica			
- Opisuje strukturu savremenog poslastičarskog pogona i radionice.	- Pojašnjava funkcionalnu povezanost prostorija u sastavu poslastičarskog pogona ili radionice.		- Posjeta poslastičarskoj radionici ili pogonu.
- Nabraja sredstva i opremu za higijensko - tehničku zaštitu u poslastičarstvu i opisuje način njihove primjene (u skladu sa HACCP standardima).	- Obavlja higijensko - tehničku pripremu za rad u skladu sa propisima u poslastičarskoj proizvodnji.	- Razvija odgovornost prema sebi i drugima.	Vježba: - Higijensko - tehnička zaštita uz pojašnjenje teorije.
- Definiše značaj i ulogu stručne terminologije u poslastičarstvu i tehniku označavanja.	- Koristi stručnu terminologiju (nazive, izraze) u poslastičarstvu.	- Razvoj retoričkih sposobnosti.	Vježba: - Komunikacija uz upotrebu stručne terminologije uz vizuelno prikazivanje i pojašnjenje. - Rad u grupama i individualno.
- Nabraja opremu, pribor, alat, posuđe i forme i pojašnjava njihovu primjenu u poslastičarskoj proizvodnji.	- Razlikuje upotrebu opreme, alata, pribora, posuđa i formi zavisno od faze u procesu proizvodnje.	- Razvija smisao za kombinovanje i snalažljivost.	- Rad u kabinetu.
- Nabraja strukturu radnog osoblja u poslastičarskom pogonu i radionici i pojašnjava opis njihovih poslova.	- Razlikuje različita radna mjesta u poslastičarskom pogonu i radionici i definiše njihove aktivnosti u procesu proizvodnje.	- Razvija osjećaj za timski rad.	- Rad u kabinetu ili poslastičarskoj radionici.
Sirovine u poslastičarskoj proizvodnji			
- Navodi vrste, ulogu i	- Razlikuje različite	- Razvija analitičnost.	- Prikazivanje

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
<p>značaj sirovina u poslastičarskoj proizvodnji:</p> <ul style="list-style-type: none"> - šećeri; - brašno; - masnoće; - namirnice sa sadržajem proteina (jaja, mlijeko mliječni proizvodi...); - voće i preradevine od voća; - začini; - alkohol i alkoholna pića; - aditivi (boje, konzervansi, regulatori kiselosti, emulgatori, sredstva za želiranje, sredstva za dizanje tijesta, pojačivači arome, zaslađivači i modifikovani skrobovi...); - ostali proizvodi. 	<p>vrste namirnica i njihovu primjenu u poslastičarstvu.</p>		<p>slajdova različitih vrsta namirnica koje se koriste u poslastičarstvu uz teorijska pojašnjenja.</p>
<ul style="list-style-type: none"> - Nabraja osnovne vrste sirovina u poslastičarstvu i opisuje način njihovog prijema, skladištenja, čuvanja i trebovanja. 	<ul style="list-style-type: none"> - Razlikuje osnovne vrste sirovina i definiše njihovu primjenu u poslastičarstvu, kao i način njihovog prijema, skladištenja, čuvanja i trebovanja. 	<ul style="list-style-type: none"> - Razvija pravilan odnos prema sredstvima za rad i odgovornost u postupanju sa njima. 	<p>Vježba:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Upoznavanje sa vrstama i primjenom sirovina u poslastičarstvu, te načinom prijema, skladištenja, čuvanja i trebovanja uz pojašnjenje teorije.
Priprema sirovina za poslastičarske proizvode			
<ul style="list-style-type: none"> - Opisuje tehnološke faze u pripremi sirovina za proizvodnju poslastičarskih proizvoda: - ocjena kvaliteta; - mjerenja (težina zapremina, temperatura i dr.); - doziranje u skladu sa recepturom i 	<ul style="list-style-type: none"> - Vršiti pripremu sirovina za proizvodnju poslastičarskih proizvoda u skladu sa tehnološkim postupkom i normativima. 	<ul style="list-style-type: none"> - Navikava se na poštovanje normi i propisa u cilju očuvanja zdravlja i zdrave ishrane. 	<p>Vježbe:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ocjena kvaliteta. - mjerenja (težina zapremina, temperatura i dr.). - Doziranje u skladu sa recepturom i važećim normativima. - Termička obrada.

Informativni ciljevi i sardžaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
<p>važećim normativima;</p> <p>- termička obrada.</p>			
Proizvodi od biskvit masa			
<p>- Navodi sastav: kokos mase, rigojanč mase, rolata (maraskino, voćni, čokoladni...), jednostavnih torti, (čokoladna torta, torta od lješnika, rum torta...), šniteva (srneća leđa, pariski šnit...) i opisuje tehnološki postupak izrade proizvoda od biskvit masa.</p> <p>- Pojašnjava tehnološke faze u izradi proizvoda biskvit masa: priprema sirovina, izrada biskvit masa, dijeljenje i oblikovanje mase, termička obrada biskvit masa, priprema filova, filovanje, oblikovanje, prelivanje, posipanje, sječenje, serviranje i dekorisanje.</p>	<p>- Izrađuje proizvode od biskvit masa u skladu sa recepturom i tehnološkim postupkom.</p>	<p>- Razvija kreativnost i preciznost.</p>	<p>- Vježbe:</p> <p>- Priprema, izrada i serviranje:</p> <p>- kokos mase, rigojanč mase, rolata (maraskino, voćni, čokoladni...), jednostavnih torti, (čokoladna torta, torta od lješnika, rum torta), šniteva (srneća leđa, pariski šnit...) i opisuje tehnološki postupak izrade proizvoda od biskvit masa.</p>
Proizvodi od kiselog tijesta			
<p>- Navodi recepturu za izradu: krofni, štrudli i mliječnog hljeba, i opisuje tehnološki postupak izrade proizvoda od kiselog tijesta.</p> <p>- Opisuje tehnološke faze u izradi proizvoda od kiselog tijesta: priprema sirovina, izrada</p>	<p>- Izrađuje proizvode od kiselog tijesta u skladu sa recepturom i tehnološkim postupkom.</p>	<p>- Pozitivna orijentacija prema zanimanju.</p> <p>- Izgrađuje pravilan stav prema zdravoj ishrani.</p>	<p>Vježbe:</p> <p>- Priprema, izrada i serviranje proizvoda od kiselog tijesta.</p> <p>- Rad u kabinetu u manjim grupama uz teorijska pojašnjenja.</p>

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
tijesta, dijeljene i oblikovanje tijesta, fermentacija, termička obrada tijesta, priprema filova, filovanje, završno oblikovanje, posipanje, sječenje, serviranje i dekorisanje.			
Proizvodi od lisnatog (butertajg) tijesta			
<ul style="list-style-type: none"> - Navodi recepture za isradu: štrudle sa jabukama, pašteta sa sirom i mesom, krempita i dr. - Pojašnjava tehnološki postupak izrade proizvoda od lisnatog tijesta: priprema sirovina, izrada tijesta, preklapanje i odmaranje tijesta, dijeljene i finalno oblikovanje tijesta, termička obrada lisnatog tijesta, priprema filova, filovanje, oblikovanje, prelivanje, posipanje, sječenje, serviranje i dekorisanje. 	<ul style="list-style-type: none"> - Izrađuje proizvode od lisnatog (butertajg) tijesta u skladu sa recepturom i tehnološkim postupkom. 	<ul style="list-style-type: none"> - Razvija kreativnost i preciznost. 	<p>Vježbe:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Priprema, izrada i serviranje proizvoda od lisnatog (butertajg) tijesta. - Rad u kabinetu u manjim grupama uz teorijska pojašnjenja.
Proizvodi od vučenog (vodenog) tijesta			
<ul style="list-style-type: none"> - Opisuje sastav: štrudle, savijače... - Pojašnjava tehnološki postupak izrade proizvoda od vučenog (vodenog) tijesta: priprema sirovina, izrada tijesta, dijeljene i oblikovanje tijesta, odmaranje tijesta, razvlačenje tijesta, priprema filova, 	<ul style="list-style-type: none"> - Izrađuje proizvode od vučenog (vodenog) tijesta u skladu sa recepturom i tehnološkim postupkom. 	<ul style="list-style-type: none"> - Stiče radne navike. - Navikava se na red i urednost. 	<p>Vježbe:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Priprema, izrada i serviranje proizvoda od vučenog (vodenog) tijesta. - Rad u kabinetu u manjim grupama uz teorijska pojašnjenja.

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
filovanje, završno oblikovanje, termička obrada, prelivanje, posipanje, sječenje, serviranje i dekorisanje.			
Proizvodi od linzer (prhkog - sipkavog) tijesta			
<ul style="list-style-type: none"> - Opisuje sastav: pite sa jabukama I voćne tartalete. - Pojašnjava tehnološki postupak izrade proizvoda od kiselog tijesta: priprema sirovina, izrada tijesta, dijeljene i oblikovanje tijesta, termička obrada tijesta, priprema filova, filovanje, završno oblikovanje, prelivanje, posipanje, sječenje, serviranje i dekorisanje. 	<ul style="list-style-type: none"> - Izrađuje proizvode od linzer (prhkog - sipkavog) tijesta u skladu sa recepturom i tehnološkim postupkom. 	<ul style="list-style-type: none"> - Stiče naviku poštovanja radne i tehnološke discipline. 	<p>Vježbe:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Priprema, izrada i serviranje proizvoda od linzer (prhkog - sipkavog) tijesta. - Rad u kabinetu u manjim grupama uz teorijska pojašnjenja.
Izrada palačinki			
<ul style="list-style-type: none"> - Nabraja recepture za izradu slatkih i slanah palačinki (palačinke sa orasima, džemom, čokoladom, palačinke u vinskou šatou, gratinirane palačinke sa sirom, makom, orasima...). - Opisuje tehnološki postupak izrade slatkih i slanah palačinki: priprema sirovina, izrada masa - tijesta, termička obrada, priprema filova, filovanje, oblikovanje, prelivanje, 	<ul style="list-style-type: none"> - Izrađuje osnovne vrste slanah i slatkih palačinki. 	<ul style="list-style-type: none"> - Navikava se na poštovanje propisanih postupaka u radu. 	<p>Vježbe:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Priprema, izrada i serviranje slatkih I slanah palačinki. - Rad u kabinetu u manjim grupama uz teorijska pojašnjenja.

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
posipanje, serviranje i dekorisanje.			
Proizvodi od tijesta od jezgrastog i koštičavog voća			
<ul style="list-style-type: none"> - Navodi recepture za izradu proizvoda od jezgrastog i koštičavog voća: - pite; - voćne tartalete; - torte. - Opisuje tehnološki postupak izrade proizvoda od tijesta od jezgrastog i koštičavog voća: priprema sirovina, izrada tijesta, dijeljene i oblikovanje tijesta, termička obrada tijesta, priprema filova, filovanje, završno oblikovanje, prelivanje, posipanje, sječenje, serviranje i dekorisanje. 	<ul style="list-style-type: none"> - Izrađuje proizvode od tijesta od jezgrastog i koštičavog voća u skladu sa recepturom i tehnološkim postupkom. 	<ul style="list-style-type: none"> - Stiče samopouzdanje i sigurnost u radu. 	<p>Vježbe:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Priprema, izrada i serviranje proizvoda od tijesta od jezgrastog i koštičavog voća u skladu sa tehnološkim postupkom. - Rad u kabinetu u manjim grupama uz teorijska pojašnjenja.
Izrada osnovnih kremova			
<ul style="list-style-type: none"> - Navodi recepture za izradu osnovnih kremova (puter krem, želatin krem, parizer krem, bavarski krem, grilijaš krem, čokoladni, voćni...). - Nabraja sirovine - poluproizvode (namirnice) za izradu osnovnih kremova i opisuje tehnološki postupak: pripreme sirovina poluproizvoda (namirnica), izrade masa, termičke obrade i čuvanja do upotrebe. 	<ul style="list-style-type: none"> - Izrađuje osnovne vrste kremova za izradu poslastičarskih proizvoda. 	<ul style="list-style-type: none"> - Razvija kreativnost, preciznost i odgovornost. 	<p>Vježbe:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Priprema osnovnih kremova za izradu poslastičarskih proizvoda. - Rad u kabinetu u manjim grupama uz teorijska pojašnjenja.

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
Glazure			
<ul style="list-style-type: none"> - Navodi sastav glazura od: bjelanceta, karamel galzure, čokoladne glazure, fondana i želatina. - Opisuje tehnološki postupak pripreme i njihove upotrebe u poslastičarstvu. 	<ul style="list-style-type: none"> - Izrađuje različite vrste glazura u skladu sa tehnološkim postupkom. 		<p>Vježbe:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Izrada glazura u skladu sa tehnološkim postupkom i recepturom. - Rad u kabinetu u manjim grupama uz teorijska pojašnjenja.

Razred: ČETVRTI

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
Sladoledi			
<ul style="list-style-type: none"> - Nabraja vrste i sastav: - mliječnih sladoleda (vanilin, od lješnika, čokolada...); - voćnih sladoleda(od višnje, kivija, jagode...). - Opisuje tehnološki postupak njihove izrade: priprema sirovina, izrada mase, termička obrada, porcionisanje i serviranje, prelivanje i dekorisanje. 	<ul style="list-style-type: none"> - Izrađuje različite vrste krem, mliječnih i voćnih sladoleda u skladu sa recepturom i tehnološkim postupkom. 	<ul style="list-style-type: none"> - Razvija pozitivnu orijentaciju prema zanimanju. - Navikava se na sistematičan rad i urednost. 	<p>Vježbe:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Priprema, izrada, serviranje i dekorisanje mliječnih sladoleda i voćnih sladoleda. - Rad u kabinetu u manjim grupama uz teorijska pojašnjenja.
Kupovi			
<ul style="list-style-type: none"> - Nabraja vrste i sastav kupova od različitih vrsta sladoleda, voća, kandiranog voća i dr. : - pešmelba; - žak; - malina; - jagoda. - Opisuje tehnološki postupak njihove izrade: priprema sirovina (više vrsta gotovih sladoleda, kandiranog voća, svježeg voća, kompot a i dr.), priprema kupa (srebrni i stakleni), punjenje kupa (sa formiranim sladoledom, voćem, kompotom, kandiranim voćem i dr.), dekorisanje, špricanje. 	<ul style="list-style-type: none"> - Izrađuje različite vrste kupova u skladu sa recepturom i tehnološkim postupkom. 	<ul style="list-style-type: none"> - Razvija osjećaj za pravilan raspored oblika i boja u prostoru. 	<p>Vježbe:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Priprema, izrada, serviranje i dekorisanje kupova. - Rad u kabinetu u manjim grupama uz teorijska pojašnjenja.

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
Voćne salate			
<ul style="list-style-type: none"> - Navodi sastav voćnih salata: - bez dodataka; - sa šlagom; - sa sladoledom itd. i opisuje tehnološki postupak njihove pripreme i upotrebe u poslastičarstvu. 	<ul style="list-style-type: none"> - Izrađuje različite vrste voćnih salata u skladu sa tehnološkim postupkom i recepturom. 	<ul style="list-style-type: none"> - Razvija osjećaj za lijepo. 	<p>Vježbe:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Izrada voćnih salata: - bez dodataka; - sa šlagom; - sa sladoledom... , u skladu sa tehnološkim postupkom i recepturom. - Rad u kabinetu u manjim grupama uz teorijska pojašnjenja.
Topli pudinzi			
<ul style="list-style-type: none"> - Nabraja sastav pudinga od: - vanile; - lješnika; - badema; - čokolade; - oraha. - Opisuje tehnološki postupak njihove izrade: priprema sirovina, izrada mase (kuvanje), hlađenje, sastavljanje mase, priprema formi i punjenje, kuvanje na pari, vađenje iz formi, serviranje i prelivanje. 	<ul style="list-style-type: none"> - Izrađuje pudinge u skladu sa recepturom i tehnološkim postupkom. 		<p>Vježbe:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Priprema, izrada, i serviranje pudinga. - Rad u kabinetu u manjim grupama uz teorijska pojašnjenja.
Koh od griza			
<ul style="list-style-type: none"> - Nabraja sastav kohova od griza sa: - sa vinskim šatoom; - sa vanilinim šatoom; - sa sokom od maline. - Opisuje tehnološki postupak njihove izrade: priprema sirovina, miješanje i termička obrada (kuvanjem i pečenjem), zalivanje prelivom, sječenje, 	<ul style="list-style-type: none"> - Izrađuje kohove od griza sa vinskim šatoom, vanilinim šatoom i sa sokom od maline u skladu sa recepturom i tehnološkim postupkom. 		<p>Vježbe:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Priprema, izrada i serviranje kohova od griza. - Rad u kabinetu u manjim grupama uz teorijska pojašnjenja.

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
serviranje, prelivanje šatoom ili sirupom od maline.			
Parfei			
<ul style="list-style-type: none"> - Nabraja vrste i sastav parfea od: - lješnika; - badema; - kafe; - čokolade; - ananasa; - miješanog voća; - jagoda; - malina; - pomorandže; - grilijaš itd. - Opisuje tehnološki postupak njihove izrade: priprema sirovina, izrada mase za parfee, priprema forme, punjenje forme, zamrzavanje forme, sječenje, serviranje, špricanje i dekorisanje. 	<ul style="list-style-type: none"> - Izrađuje različite parfee u skladu sa recepturom i tehnološkim postupkom. 	<ul style="list-style-type: none"> - Razvija kreativnost u radu i preciznost. 	<p>Vježbe:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Priprema, izrada, serviranje i dekorisanje parfea. - Rad u kabinetu u manjim grupama uz teorijska pojašnjenja.
Omlet iznenađenja			
<ul style="list-style-type: none"> - Nabraja sastav omleta iznenađenja i opisuje tehnološki postupak njegove izrade: - priprema sirovina; - oblikovanje biskvita; - punjenje sladoledom biskvitne forme; - oblaganje špricanjem, šamom od bjelanaca i šećera; - zapijecanje (gratiniranje); - flambiranje. 	<ul style="list-style-type: none"> - Izrađuje omlete iznenađenja u skladu sa recepturom i tehnološkim postupkom. 		<p>Vježbe:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Priprema, izrada, serviranje omleta iznenađenja. - Rad u kabinetu u manjim grupama uz teorijska pojašnjenja.
Omlet Konfitur			
<ul style="list-style-type: none"> - Nabraja sastav omleta konfitur i opisuje tehnološki 	<ul style="list-style-type: none"> - Izrađuje omlet konfitur u skladu sa recepturom i 	<ul style="list-style-type: none"> - Razvija kreativnost i analitičnost. 	<p>Vježbe:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Priprema, izrada i serviranje omleta

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
<p>postupak njegove izrade:</p> <ul style="list-style-type: none"> - priprema sirovina; - filovanje biskvita; - posipanje sa šećerom u prahu; - karameliziranje šećera usijanom šipkom. 	<p>tehnološkim postupkom.</p>		<p>konfitur.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Rad u kabinetu u manjim grupama uz teorijska pojašnjenja.
Crnogorske nacionalne poslastice			
<ul style="list-style-type: none"> - Nabraja vrste i recepture crnogorskih poslastica: patišpanj, priganice, kotorska krempita, orahnjača (baklava), tufahije, savijače od voća, urmašice...). - Opisuje tehnološki postupak njihove izrade. 	<ul style="list-style-type: none"> - Izrađuje crnogorske poslastice u skladu sa recepturama i tehnološkim postupkom. 	<ul style="list-style-type: none"> - Razvija osjećaj nacionalne pripadnosti. 	<ul style="list-style-type: none"> - Priprema, izrada i serviranje crnogorskih poslastica. - Rad u kabinetu u manjim grupama uz teorijska pojašnjenja.
Dekoracije u poslastičarstvu i umjetničko oblikovanje			
<ul style="list-style-type: none"> - Pojašnjava značaj i ulogu dekoracije i oblikovanja u poslastičarstvu. - Nabraja i opisuje načine dekoracije u poslastičarstvu sa: - karamelom; - vučenim karamelom; - marcipanom; - grilijašem; - čokoladom i fondanom. 	<ul style="list-style-type: none"> - Vršiti dekoraciju gotovih proizvoda na različite načine i različitim materijalima. 	<ul style="list-style-type: none"> - Razvija kreativnost, snalažljivost i ekonomičnost. 	<p>Vježbe:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Dekoracije gotovih proizvoda. - Rad u kabinetu u manjim grupama uz teorijska pojašnjenja i korišćenje primjera iz prakse (časopisi, slike, slajdovi, video zapisi itd.).
Uloga i značaj poslastičarskih proizvoda savremenog čovjeka			
<ul style="list-style-type: none"> - Definiše osnovne elemente koji utiču na kvalitet poslastičarskih proizvoda i sladoleda, te ulogu laboratorijskih analiza za kvalitet proizvoda. 	<ul style="list-style-type: none"> - Vršiti procjenu rizika u distribuciji proizvoda koji su prošli laboratorijsku analizu i u slučaju distribucije bez laboratorijske kontrole, te nivo eventualnih posljedica. - Na osnovu vizuelnog 	<ul style="list-style-type: none"> - Razvijanje svijesti u prevenciji i zaštiti zdravlja pravilnom ishranom. 	

Informativni ciljevi i sardžaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
	uočavanja grešaka kod proizvoda definiše elemente u proizvodu kao uzročnike.		

5. Okvirni spisak literature i drugih izvora

- Prvi kuvar svijeta, Pellaprat, Prosvjeta, Beograd, 1969.
- K. Duh: Kuvarski leksikon za ugostitelje, Epoha, Zagreb, 1969.
- Dr S. Urošević, ing. J. Jović-Stefanović: Poznavanje prehrambenih proizvoda sa osnovama tehnologije, Nolit, Beograd, 1975.
- L. J. Auerman: Tehnologija pekarske proizvodnje, Univerzitet Novi Sad - Tehnološki fakultet, Novi Sad, 1988.
- Dr M. Kovačević: Pekarstvo i poslastičarstvo, Progres, Novi Sad, 1996.
- Veliki narodni kuvar, Narodna knjiga, Beograd, 1956.
- M. Živković: Poslastičarstvo, Beograd, 2002. god.
- Pravilnik o kvalitetu i uslovima upotrebe aditiva u namirnicama, Sl. list SCG 56/2003.
- Pravilnik o kvalitetu i drugim zahtjevima za fine pekarske proizvode, Sl. list SCG 2005.

6. Materijalni uslovi za izvođenje nastave

- Kabinet i poslastičarska radionica opremljeni sa: pećnicom - konvektomat sa plehovima, električnim štednjakom, radnim stolovima, sudoperom, frižiderom, mješalicom za miješenje tijesta, djelilicom za tijesto, univerzalnom mašinom za tijesto, separatorom, vagom, avanima, kalupima raznih oblika, daskama, cjediljkama, rendama, sitima, varjačama, kutlačama, kašikama, noževima, oklagijama, šerpama, loncima, vanglama, formama, činjama, plehovima i tepsijama različitih veličina.

7. Obavezni načini provjeravanja i ocjenjivanja znanja učenika

- U toku klasifikacionog perioda učenik treba da ima najmanje dvije ocjene, od kojih jedna treba da bude sa usmene i jedna sa provjere znanja u toku vježbi. U toku klasifikacionog perioda provjeravaju se i ocjenjuju:
 - usmeni odgovori i aktivnost učenika na časovima;
 - praktične vještine (razumijevanje poslova i zainteresovanost učenika, urednost, preciznost i vještina u izvođenju praktičnih zadataka, tačnost, odgovoran odnos prema alatu, materijalima, instrumentima, opremi i poštovanju propisa zaštite).
- Zaključna ocjena na kraju klasifikacionog perioda izvodi se iz svih datih ocjena u klasifikacionom periodu.
- Zaključna ocjena na kraju školske godine izvodi se na osnovu svih ocjena dobijenih u klasifikacionim periodima.

8. Uslovi za napredovanje i završetak predmeta

- Pozitivna ocjena na kraju školske godine.

9. Profil stručne spreme nastavnika i stručnih saradnika

- Nastavnik predmeta Osnove poslastičarstva može biti lice koje ima završen odgovarajući fakultet ili višu školsku spremu s područja poslastičarstva ili kuvarstva;

- stručni saradnik može biti lice koje ima VKV zvanje u poslastičarstvu sa najmanje 5 godina rada u struci.

10. Povezanost predmeta

Znanja	Povezanost sa drugim predmetima	
	Predmet	Znanja
- Značaj hljeba, peciva, drugih vrsta pekarskih proizvoda i finih pekarskih proizvoda u zdravoj ishrani	- Higijena	- Uloga ishrane za zdravlje ljudi
- Struktura savremenog pekarskog pogona ili radionice	- Higijena	- Radni i životni prostor
- Sredstva i oprema u cilju higijensko - tehničke zaštite u pekarskoj proizvodnji	- Higijena	- Zadaci higijene - Elementi higijene - Vrste nezgoda na radu
- Lična i radna higijena	- Higijena	- Lična i radna higijena
- Energetska vrijednost namirnica	- Poznavanje robe	- Hranjive materije i njihova uloga u organizmu
- Procjena kvaliteta sirovina	- Poznavanje robe	- Faktori koji utiču na kvalitet sirovina i načina ispitivanja kvaliteta
- Poslastičarski proizvodi	- Praktična nastava	- Dezerti

1.3.8. EKOLOGIJA I ZAŠTITA ŽIVOTNE SREDINE

1. Naziv predmeta: EKOLOGIJA I ZAŠTITA ŽIVOTNE SREDINE

2. Broj časova po godinama obrazovanja i vrstama nastave

Razred	Vrste nastave			Ukupno
	Teorija	Vježbe	Praktična nastava	
I				
II				
III	72			72
IV				
Ukupno	72			72

3. Opšti ciljevi nastave

- Upoznavanje sa osnovama ekologije.
- Upoznavanje osnova i značaja zaštite životne sredine.
- Uočavanje međusobne povezanosti žive i nežive prirode.
- Upoznavanje različitih izvora zagađivanja životne sredine.
- Upoznavanje sa problemom prenaseljenosti planete Zemlje.
- Razumijevanje uloge koju čovjek ima pri zagađivanju životne sredine.
- Upoznavanje sa načinima rješavanja problema zaštite životne sredine.

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

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
Osnovni pojmovi u ekologiji			
<ul style="list-style-type: none"> - Definiše pojmove: ekologija, životna sredina, ekološki faktori. 	<ul style="list-style-type: none"> - Ukazuje na međusobnu zavisnost žive i nežive prirode. - Određuje elemente životne sredine. - Objašnjava na konkretnim primjerima osobine biotopa i biocenoze. 	<ul style="list-style-type: none"> - Uviđa značaj ekologije u svakodnevnom životu. 	Terenski rad: <ul style="list-style-type: none"> - Posmatranje različitih staništa i zajednica.
Ekologija populacije			
<ul style="list-style-type: none"> - Definiše pojmove: populacija i ekološka ravnoteža. - Poznaje faktore koji određuju strukturu populacije. 	<ul style="list-style-type: none"> - Uočava osnovne karakteristike populacije. - Obrazlaže pojam opterećenosti populacije. - Objašnjava pojam ekološke ravnoteže i obrazlaže na primjeru međusobnu zavisnost činilaca sredine. 	<ul style="list-style-type: none"> - Uviđa odnose u okviru određene populacije pronalazeći analogiju sa ljudskom populacijom. 	
Kruženje materija i transformisanje energije u prirodi			
<ul style="list-style-type: none"> - Definiše pojmove: producent organske materije, potrošač organske materije, reducent organske materije. - Definiše lanac ishrane. 	<ul style="list-style-type: none"> - Analizira na primjeru kompleksnost odnosa u ishrani. - Šematski prikazuje kruženje materije i proticanje energije u ekosistemu. - Obrazlaže odnose među članovima lanca ishrane na primjeru energetske piramide. - Predstavlja ilustracijom kruženje materije i proticanje energije na odabranom primjeru lanca ishrane. 	<ul style="list-style-type: none"> - Shvata stalnost i zakonitost procesa. 	

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
Ekosistem			
<ul style="list-style-type: none"> - Poznaje kopnene, vodene i antropogene ekosisteme. - Definiše sukcesije u ekosistemu. 	<ul style="list-style-type: none"> - Određuje zajedničke i glavne razlike između ekosistema. - Zaključuje o raznovrsnosti ekosistema kod nas u odnosu na geografski položaj i klimatske karakteristike. - Predviđa posljedice ljudske aktivnosti u životnoj sredini. 	<ul style="list-style-type: none"> - Razvija svijest o značaju očuvanja prirodnih ekosistema. 	
Zagađivanje vazduha			
<ul style="list-style-type: none"> - Poznaje načine zagađivanja vazduha i otrovne materije u vazduhu. - Poznaje uticaj otrovnih materija na živa bića (kisele kiše, ozonske rupe, efekat staklene bašte). 	<ul style="list-style-type: none"> - Određuje uzroke zagađivanja vazduha. - Objašnjava posljedice previsokih koncentracija otrovnih materija u vazduhu na ekosistem. - Ocjenjuje značaj stalne kontrole kontaminiranosti vazduha. - Predlaže načine čišćenja otrovnih materija (uređaji za prečišćavanje, industrijski filteri, automobilski katalizatori). 	<ul style="list-style-type: none"> - Razvija sposobnost sagledavanja i rješavanja problema. 	<ul style="list-style-type: none"> - Film o zagađivanju vazduha.
Zagađivanje voda - mora i slatke vode			
<ul style="list-style-type: none"> - Definiše izvore i oblike zagađivanja vode. 	<ul style="list-style-type: none"> - Određuje glavne izvore zagađivanja vode i objašnjava posljedice. - Objašnjava metode prečišćavanja. - Objašnjava na koje načine prehrambena industrija zagađuje okolinu. 	<ul style="list-style-type: none"> - Razvija sposobnost sagledavanja i rješavanja ekoloških problema. 	<ul style="list-style-type: none"> - Prikazivanje video zapisa sa posljedicama zagađivanja voda. - Diskusija.

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
Zagađivanja zemljišta			
- Poznaje izvore i oblike zagađivanja zemljišta.	- Ukazuju na posljedice savremene intenzivne poljoprivredne proizvodnje. - Objašnjava problem prenaseljenosti zemlje.	- Razvija sposobnost sagledavanja i rješavanja ekoloških problema.	- Prikazivanje video zapisa sa posljedicama zagađivanja zemljišta. - Diskusija.
Nuklearna energija			
- Definiše izvore i oblike radioaktivnog zagađenja.	- Objašnjava problem radioaktivnog zračenja i njegove dalekosežne posljedice. - Uočava problem nekontrolisanog skladištenja radioaktivnog otpada i neodgovornog korišćenja nuklearnog oružja.	- Shvata važnost čuvanja zdrave i čiste životne sredine.	
Ugrožene biljne i životinjske vrste			
- Poznaje glavne uzroke izumiranja šuma i istrebljenja nekih životinjskih vrsta.	- Određuje značaj šuma i razlog njihovog izumiranja. - Ukazuje na značaj pošumljavanja terena koji su podložni eroziji. - Pronalazi najugroženije ekosisteme i grupe u Crnoj Gori i svijetu. - Predlaže moguće mjere za zaštitu prirodnog nasljeđa za konkretan primjer.	- Podržava aktivnosti čovjeka kojima se potpomažu procesi obnavljanja ugroženih ili narušenih ekosistema.	- Seminarski rad na temu zaštite ugroženih biljnih i životinjskih vrsta. - Prezentacije radova i diskusija.
Mjere za zaštitu životne sredine			
- Poznaje značaj štednje energije i vode u domaćinstvu i industriji.	- Određuje načine planske upotrebe prirodnih izvora. - Objašnjava značaj pravilnog odnosa	- Razvija svijest o značaju zaštite životne sredine za buduće generacije.	

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
- Poznaje alternativne energetske izvore.	prema pitkoj vodi. - Objašnjava značaj traženja i korišćenja novih ekoloških izvora energije. - Ocjenjuje značaj globalizacije nadzora dešavanja u životnoj sredini. - Primjenjuje propise kojima se određuju norme čuvanja zaštićenih objekata prirode, ugroženih, endemskih biljnih i životinjskih vrsta.		

5. Okvirni spisak literature i drugih izvora

- M. Jablanović, D. Rožaja: Zaštita i zagađivanje životne sredine, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Beograd, 2002.
- I. Savić, V. Terzija: Ekologija i zaštita životne sredine, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Beograd, 2004.

6. Materijalni uslovi za izvođenje nastave

- Dijaprojektor, slajdovi, grafoskop, TV prijemnik, video rikorder, video kasete.

7. Obavezni načini provjeravanja i ocjenjivanja znanja učenika

- U toku klasifikacionog perioda provjeravaju se i ocjenjuju pisani radovi i usmeni odgovori učenika.
- Zaključna ocjena na kraju klasifikacionog perioda izvodi se iz svih datih ocjena u klasifikacionom periodu.
- Zaključna ocjena na kraju školske godine izvodi se na osnovu svih ocjena dobijenih u klasifikacionim periodima.

8. Uslovi za napredovanje i završetak predmeta

- Pozitivna ocjena na kraju godine.

9. Profil stručne spreme nastavnika i stručnih saradnika

- Diplomirani biolog.

10. Povezanost predmeta

Znanja	Povezanost sa drugim predmetima	
	Predmet	Znanja
- Ekosistem - Zagađenje vazduha, vode, zemljišta	- Turistička geografija	- Elementi turističke valorizacije prirodnih vrijednosti

1.3.9. POSLOVNA EKONOMIJA

1. Naziv predmeta: POSLOVNA EKONOMIJA

2. Broj časova po godinama obrazovanja i vrstama nastave

Razred	Vrste nastave			Ukupno
	Teorija	Vježbe	Praktična nastava	
I				
II				
III				
IV	66			66
Ukupno	66			66

3. Opšti ciljevi nastave

- Sticanje znanja o osnovnim ekonomskim pojmovima i odnosima sa ciljem formiranja odnosa prema zdravoj privredi zemlje.
- Razvijanje radoznalosti, samostalnosti i kreativnosti poslovanja vlastitog privrednog društva.
- Sticanje radnih navika, marljivosti, odgovornosti i motivisanosti.
- Razvoj fer-pleja i timskog rada.
- Razvijanje želje za osavremenjavanjem uslova i uspješnog poslovanja privrednog društva u svojoj zemlji.
- Razvijanje kulture dijaloga sa poslovnim partnerima iz zemlje i inostranstva.
- Pozitivna orijentacija prema odabranom zanimanju, sa ciljem njegovanja želje za daljim usavršavanjem kako bi, sebi i drugima, stvorio bolje uslove za život i rad u svojoj zemlji.

4. Sadržaj/Standardi znanja predmeta/Operativni ciljevi
Razred: ČETVRTI

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
Ekonomika i organizacija privrednog društva kao naučna disciplina			
- Definiše i pojašnjava poslovnu ekonomiju.	- Analizira predmet i ciljeve izučavanja poslovne ekonomije.	- Razvija spremnost za saradnju i toleranciju.	- Pregled disciplina poslovne ekonomije.
- Definiše pojam i nosioce privređivanja.	- Interpretira osnovne i složene nosioce privređivanja.	- Razvija osjećaj značaja odnosa čovjek - privreda - država.	- Ilustracija osnovnih odnosa između proizvodnih i potrošnih nosilaca privređivanja.
Oblici obavljanja privrednih djelatnosti			
- Opisuje i pojašnjava nastanak i razvoj privrednog društva.	- Analizira i uočava razlike u istorijskim uslovima nastanka privrednog društva kao i značaj zadovoljavanja potreba.	- Uočava odnose tehnike, prirode i društva.	- Diskusija. - Pretraživanje primjera na internetu.
- Navodi karakteristike, definiše zadatke i elemente privrednog društva.	- Razumije pojam privrednog pravnog lica. - Definiše elemente privrednog društva i njihov uticaj na privredni rast i tehnološki razvoj.		- Prikaz (šematski) elemenata i zadataka privrednog društva.
- Opisuje vrste i oblike privrednog društva, način njihovog osnivanja i prestanka rada.	- Izrađuje šematski prikaz prema vrstama i oblicima privrednog društva. - Razlikuje društva lica i društva kapital. - Pojašnjava preduzetnika u zemlji i inostranstvu.	- Stiče socijalnu sigurnost. - Identifikuje se sa preduzetnikom.	- Službeni list Crne Gore, 2005. god. - Zakon o privrednom društvu. - Diskusija.
Sredstva i izvori sredstava			
- Definiše pojam i navodi pojedine vrste sredstava (osnovna, obrtna i ostale vrste sredstava).	- Određuje karakteristike i razlikuje sredstva prema različitim kriterijumima. - Utvrđuje amortizaciju osnovnih sredstava. - Prikazuje kružno kretanje obrtnih	- Razumije značaj tehničko - tehnoloških dostignuća.	- Prezentacija imovine konkretnog privrednog društva iz područja turizma i hotelijerstva.

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
	sredstava.		
- Definiše i pojašnjava vlastite i tuđe izvore sredstava.	- Analizira strukturu izvora sredstava, odnosno učešće pojedinih vrsta izvora u ukupnim izvorima.		- Prezentacija propagandnog materijala za odobravanje kredita za mala i srednja preduzeća u Crnoj Gori.
Ulaganja (utrošci, troškovi i angažovana sredstva)			
- Definiše pojam i razlikuje: utroške rada, sredstava za rad i utroške predmeta rada.	- Upoređuje i razlikuje pojmove norma i normativ. - Razlikuje pojam ekonomsko trošenje od pojma fizičko trošenje sredstava za rad.	- Preuzima odgovornost ulaganja u konkretan posao. - Stiče snalažljivost i sposobnost obezbjeđivanja potrebnih elemenata procesa rada za vlastito društvo.	- Video prezentacija ugostiteljskog privrednog društava. - Obilazak proizvodnog i uslužnog privrednog društva.
- Definiše pojam, navodi kriterijume i vrste troškova. - Prema različitim kriterijumima	- Razumije način utvrđivanja troškova. - Razlikuje troškove elemenata procesa rada, fiksne, varijabilne, kao i ostale vrste troškova.	- Razvija osjećaj za optimalno i racionalno trošenje činioca procesa rada.	- Obračunavanje zarade radnika.
- Pojašnjava i utvrđuje cijenu koštanja.	- Razlikuje elemente cijene koštanja (troškove nabavke, zarade radnika, amortizacije, indirektno troškove).		
- Definiše pojam i oblike angažovanih sredstava.	- Razlikuje obim, vrijeme i pojavne oblike angažovanih sredstava.	- Razvija sposobnost za timski rad.	
Rezultati poslovanja			
- Definiše fizički proizvod, ukupan prihod i dobit kao rezultate poslovanja privrednog društva.	- Razlikuje način izražavanja fizičkog obima u proizvodnim i uslužnim privrednim društvima. - Razlikuje naturalno i vrednosno izražavanje rezultata poslovanja. - Razlikuje način	- Razvija poslovnu odgovornost.	- Prezentovanje fizičkog obima proizvodnje u proizvodnom i uslužnom privrednom društvu.

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
	utvrđivanja ukupnog prihoda i dobiti.		
- Opisuje specifičnosti rezultata poslovanja u turizmu i ugostiteljstvu.	- Prepoznaje značaj sezonskog karaktera poslovanja turizma i ugostiteljstva.	- Razvija efikasnost.	- Diskusija.
Mjerenje poslovnog uspjeha			
- Opisuje princip produktivnosti, ekonomičnosti i rentabilnost.	- Razlikuje eksterne i interne faktore poslovnog uspjeha.	- Razvija sposobnost da sa manjim ulaganjima ostvari maksimalne rezultate.	- Prezentacija uspješnog turističkog ili ugostiteljskog privrednog društva.
- Obrazlaže uticaj ekonomskih principa na poslovanje privrednog društva.	- Prepoznaje faktore koji utiču na ekonomske principe poslovanja.		

5. Okvirni spisak literature i drugih izvora

- Dr G. Bogetić: Ekonomika preduzeća, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Podgorica, 1998.
- Dr B. Stavrić, dr B. Punović, dr P. S. Bojović: Poslovna ekonomija za I razred ekonomske škole, Zavod za udžbenike, Beograd, 2006.
- Dr Lj. Kosar: Ekonomika i organizacija preduzeća za II razred ugostiteljsko - turističke škole, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Beograd, 1996.
- Službeni list Crne Gore, II 2002. / Zakon o privrednim društvima.
- Službeni list Crne Gore XII 2007.

6. Materijalni uslovi za izvođenje nastave

- LCD projektor, projektno platno i računar.

7. Obavezni načini provjeravanja i ocjenjivanja znanja učenika

- Provjera znanja vrši se usmeno i pismeno:
- usmeno najmanje po jedna ocjena u svakom klasifikacionom periodu,
- pismena provjera znanja - test (po jedan u polugodištu).
- Zaključna ocjena na kraju klasifikacionog perioda izvodi se iz svih datih ocjena u klasifikacionom periodu.
- Zaključna ocjena na kraju školske godine izvodi se na osnovu svih ocjena dobijenih u klasifikacionim periodima.

8. Uslovi za napredovanje i završetak predmeta

- Pozitivna ocjena na kraju školske godine.

9. Profil stručne spreme nastavnika i stručnih saradni

- Diplomirani ekonomista.

10. Povezanost predmeta

Znanja	Povezanost sa drugim predmetima	
	Predmet	Znanja
- Vrste i oblici privrednog društva	- Preduzetništvo	- Organizaciona struktura privrednog društva
- Ciljevi i zadaci privrednog društva - Faktori ukupnog prihoda	- Marketing u turizmu	- Značaj marketinga za poslovanje privrednog društva - Faktori formiranja cijena

1.3.10. INFORMATIKA U RESTORATERSTVU

1. Naziv predmeta: **INFORMATIKA U RESTORATERSTVU**

2. Broj časova po godinama obrazovanja i vrstama nastave

Razred	Vrste nastave			Ukupno
	Teorija	Vježbe	Praktična nastava	
I				
II				
III				
IV	33	33		66
Ukupno	33	33		33

3. Opšti ciljevi nastave

- Upoznavanje sa softverskim rješenjima za restoransko poslovanje.
- Osposobljavanje za rad na Point Office Sistem softveru.

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

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
Opis softvera			
- Opisuje softver i njegovu namjenu (namjena).	- Na primjerima, ukazuje na neophodnost primjene namjenskog softvera (Micros) za restoransko poslovanje.	- Razvija pozitivnu orijentaciju prema informaciono komunikacionim tehnologijama.	- Startovanje (paljenje) terminala.
Uslovi za korišćenje			
- Definiše uslove za korišćenja softvera u smislu hardvera.	- Uočava razliku u strukturi mreže, odnosno indetifikuje razlike između klijent računara i server računara.		- Ako za to postoje uslovi uočavanje razlike između jednog terminala i mreže od 2 ili više terminala.
Funkcionalni elementi softvera			
- Nabraja i opisuje vrste poslova u restoranu koje podržava softver.	- Prepoznaje vrste zadataka iz djelokruga poslova u restoranu, čiju obradu podataka i aktivnosti podržava softver Micros.	- Razvija pozitivnu orijentacija prema zanimanju.	- Prikaz svih funkcionalnosti softvera na terminalu.
- Pojašnjava način uključivanja, funkcionalne elemente softvera na startnom ekranu i isključivanje (softver na engleskom jeziku).	- Vršu uključivanje sitema. - Vršu odabir funkcioalnih elemenata softvera sa polaznog ekrana u zavisnosti od zadatih aktivnosti (podataka).	- Razvija snalažljivost i kreativnost. - Razvija pozitivan odnos prema timskom radu.	- Uključivanje softvera i njegovih modula.
- Opisuje vrste podataka i način njihove obrade u dijelu softvera koji se odnosi na korišćenje softvera od strane konobara.	- U zavisnosti od vrste zadatka iz dijela programa za konobare (POS Operacije), konobar prolazi kroz proceduru osnovnog izdavanja računa.	- Razvija preciznost.	- Rad u softveru sa ciljem koji je opisan u informativnim ciljevima.
- Opisuje vrste podataka i način njihove obrade u dijelu softvera koji se odnosi na	- U zavisnosti od vrste zadatka iz dijela programa (POS Operacije i POS Configurator),	- Razvija osjećaj preuzimanja odgovornosti.	- Rad u softveru sa ciljem koji je opisan u u informativnim ciljevima.

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
menadžere.	menadžer prolazi kroz osnovne menadžerske procedure.		
- Opisuje vrste podataka i način njihove obrade u dijelu softvera koji se odnosi na fiskalni printer.	- Obraduje podatke.		- Obrada podataka u dijelu fiskalnog printera, tipovi i funkcionalnosti.
- Opisuje vrste podataka i način njihove obrade u dijelu softvera koji se odnosi na Izvještaje (Autosequences and Reports).	- Obraduje podatke.	- Razvija samokontrolu.	- Rad u softveru sa ciljem koji je opisan u u informativnim ciljevima.
- Opisuje vrste podataka i način njihove obrade u dijelu softvera koji se odnosi na POS Configurator.	- Obraduje podatke u dijelu POS Configurator.	- Razvija marljivost i pravilan odnos kvaliteta rada i ispunjavanja radnih obaveza.	- Rad u softveru sa ciljem koji je opisan u informativnim ciljevima.
- Opisuje vrste podataka i način njihove obrade u dijelu softvera koji se odnosi na menadžerske procedure.	- Obraduje podatke u dijelu softvera koji se odnosi na menadžerske procedure.		- Rad u softveru sa ciljem koji je opisan u informativnim ciljevima.
- Opisuje vrste podataka i način njihove obrade u dijelu softvera koji se odnosi na štampanje izvještaja na A4 printerima.	- Štampanje izvještaja.		- Povezivanje terminala sa A4 printerom i štampanje izvještaja.
- Opisuje vrste podataka i način njihove obrade u dijelu softvera koji se odnosi na štampanje izvještaja na POS printerima.	- Štampanje izvještaja.		- Povezivanje terminala sa Epson POS printerom i štampanje izvještaja.

5. Okvirni spisak literature i drugih izvora

- Uputstvo koje se instalira zajedno sa softverom.

6. Materijalni uslovi za izvođenje nastave

- Kabinet informatike sa instaliranim softverom i internet konekcijom.

7. Obavezni načini provjeravanja i ocjenjivanja znanja učenika

- Provjera znanja vrši se usmenim putem i u toku vježbi, najmanje jednom u svakom klasifikacionom periodu.
- Zaključna ocjena na kraju klasifikacionog perioda izvodi se iz svih datih ocjena u klasifikacionom periodu.
- Zaključna ocjena na kraju školske godine izvodi se na osnovu svih ocjena dobijenih u klasifikacionim periodima.

8. Uslovi za napredovanje i završetak predmeta

- Pozitivna ocjena na kraju školske godine.

9. Profil stručne spreme nastavnika i stručnih saradnika

- Visoka školska sprema sa područja turizma ili hotelijerstva (3 + 1) sa znanjem rada na računaru i korišćenja POS softvera.

10. Povezanost predmeta

Znanja	Povezanost sa drugim predmetima	
	Predmeti	Znanja
- Primjena računara u ugostiteljstvu	- Praktična nastava	- Evidencija porudžbi, naplata i izdavanje računa

2. STRUČNI ISPIT

2.1. ISPITNI KATALOZI ZA STRUČNO - TEORIJSKI DIO ISPITA

2.1.1. KUVARSTVO

1. Naziv ispitnog kataloga: KUVARSTVO

2. Cilj ispita

- Provjera nivoa postignuća standarda znanja iz oblasti Kuvarstva.

3. Standardi znanja koji se ocjenjuju na stručnom ispitu

1. Obrazložiti potrebe higijensko - tehničke zaštite na radu.
2. Opisati postupak trebovanja namirnica.
3. Opisati metode termičke obrade životnih namirnica (kuvanje, prženje, dinstanje, pečenje, sotiranje, gratiniranje i dr.).
4. Nabrojiti i opisati dnevne obroke.
5. Opisati planiranje i oblikovanje jelovnika, menija i karte doručka.
6. Nabrojiti osnovne začine i mirođije i opisati njihove karakteristike.
7. Nabrojiti i opisati vrste životinjskog mesa koje se koristi u kulinarstvu.
8. Opisati osnovne karakteristike goveđeg i junećeg mesa i njihovu podjelu po kategorijama.
9. Opisati osnovne karakteristike telećeg, svinjskog, jagnječeg i ovčjeg mesa i njihovu podjelu po kategorijama.
10. Opisati osnovne karakteristike živinskog (kokošijeg, guščjeg, ćurećeg i pačjeg) mesa i njihovu podjelu po kategorijama.
11. Opisati osnovne karakteristike dlakave i pernate divljači (zec, srna, divlja svinja, divokoza, fazan, prepelica, tetrijeb, šljuka...).
12. Nabrojiti vrste i podjelu morskih i slatkovodnih riba, riba selica, rakova, školjki i mekušaca.
13. Nabrojiti vrste jela od povrća i opisati (variva, prilozi i garniture) i opisati tehnološki postupak njihove obrade, pripreme, seviranja i dekorisanja.
14. Nabrojiti i opisati sredstva za povezivanje (svijetla i tamna zaprška, klajster, majcena...) i mješavine maslaca (buter metrdotel, marseljez, krojter, krepnsi buter od rakova i buter mel i...).
15. Opisati način pripreme, serviranja i dekorisanja salata (jednostavnih salata od svježeg i kvanog povrća, miješanih i pečenih salata).
16. Nabrojiti načine i opisati tehnologiju pripreme zimnice od povrća i voća (kiseljenje, barenje i upržavanje).
17. Definisati pojam "fondovi" njihov značaj, podjelu i pripremu:
 - fondovi za nalivanje jela: mesni, riblji i od divljači;
 - fondovi temeljci: mrki ili braon, espanjol, demiglas, glas - devijand i fond od divljači;
 - svijetli fondovi: bešamel i velute;
 - crveni - ružičasti fondovi: paradjz i paprika;
 - specijalni - pjenasti fondovi: holandez i bernez;
 - fondovi hladne kuhinje: uljni - majonez, sirćetni - vinigrt, specijalni aspik i šo - froa;
18. Opisati tehnologiju pripreme:
 - bistrih supa (goveđe, kokošije i riblje) i

- uložaka za bistre supe kuvane od tijesta (domaće rezance, flekice, tarne, knedle od griza i džigerice, pržene celestino i fridato od palačinki i prženi grašak).
19. Opisati postupak pripreme, serviranja i značaja konsomea (goveđeg, pilećeg ili ribljeg).
 20. Opisati način pripremanja i serviranja:
 - potaža (pasiranih i nepasiranih) od: povrća, pečuraka i mozga i
 - velutea od: pilećeg i ribljeg mesa, karfiola, celera i špargli.
 21. Navesti sastav ragu čorbe i opisati tehnologiju pripreme od telećeg, jagnječeg ili pilećeg mesa.
 22. Opisati tehnologiju pripreme nacionalnih čorbi (teleće, jagnjeće, pileće, riblje, srpske čorbe, mađarske gulaš čorbe, italijanski minestron ili ruski borč).
 23. Opisati način pripreme, serviranja i dekorisanja:
 - vezanih salata od:
 - povrća (fransuska, ruska ili italijanska...);
 - mesa (goveđa ili pileća);
 - ribe (riblja salata, salata od rakova ili salata od morskih plodova);
 - jaja (jaje u majonezu, punjena jaja kasino ili jaja na ruski način);
 - narezaka od suhomesnatih proizvoda (njeguški pršut, dalmatinski pršut, užički pršut, praška šunka, salama, njeguška pečenica i vrat, kraški vrat i dr.);
 - zakuski (crnogorska, srpska, primorska ili francuski ordever);
 - mliječnih proizvoda kao hladnih jela i predjela (meki i tvrdi sirevi i kajmak);
 - hladnih jela i predjela od povrća (marinirane pečurke, špangle, artičoke, karfiol...);
 - ribljih konzervi kao hladnih predjela (sardina, tunjevina, dimljeni šaran, pastrmka i losos).
 24. Opisati način pripreme, serviranja i dekorisanja:
 - toplih predjela od jaja: kajgane (natur, sa mliječnim i suhomesnatim proizvodima, omleti sa sirom i šunkom na lovački, seljački i srpski način...);
 - specijaliteta od jaja (hemendeks, behendeks, i jaja ameriken);
 - poširanih jaja na puteru, holandez, bernez, muslin, šoron;
 - toplih predjela od tijesta (srpska gibanica i pita zeljanica);
 - toplih predjela od špageta (italien, milanez, napoliten, bolonjez i sa morskim plodovima);
 - toplih predjela od palačinki (pohovane palačinke sa sirom, mozgom i gratinirane);
 - toplih predjela od pirinča (rižoto od pečuraka, džigerice, mesa, školjki i morskih plodova);
 - toplih predjela od sira (pohovani sir i krofne od sira);
 - toplih predjela od pečuraka (pečurke na žaru, pečurke na bečki i pariski način);
 - toplih predjela od povrća (kroketi, šnicle, medaljoni i gratinirani karfiol);
 - suflee i pudinge od mozga, sira, šunke, spanaća... ;
 - krokete od mesa (pilećeg, telećeg i ribljeg);
 - toplih predjela na način orli (pečurke, piletina, riba, rakovi i povrće).
 25. Nabrojiti potrebne namirnice po recepturi i opisati način pripremanja ribe kao:
 - gotovog jela (kuvana i poširana riba, paprikaš, perklet, đuveč i brodet);
 - jela (pržena riba, pečena i riba na žaru, gradelama);
 - pržene i pečene ribe na: dalmatinski, mlinarski, pariski i bečki način;
 - lignje na žaru - pohovane i punjenje;
 - školjke na buzari.
 26. Opisati značaj i ulogu dijetalne i vegetarijanske kuhinje u zdravoj ishrani.

27. Nabrojiti vrste hladnih predjela od riba, rakova, školjki i mekušaca i opisati njihov sastav i način pripremanja, serviranja i dekorisanja:
- riba u marinatu od povrća i mornarskom marinatu;
 - riba u majonezu, aspiku i šo - froa sosu;
 - salata od hobotnice i morskih plodova;
 - kokteli od rakova i školjki - kamenice na ledu;
 - vrste kavijara i serviranje.
28. Opisati način pripremanja:
- hladnog rozbifa;
 - telećeg frikandoa;
 - pilećeg galantina ili
 - pileće bijelo u majonezu.
29. Opisati način pripreme i održavanja gotovih jela do izdavanja, serviranje i dekorisanje:
- kuvano meso kao gotovo jelo (lešo kuvana govedina, teletina i jagnjetina) u ren sosu, paradjz sosu...;
 - pile u supi sa domaćim rezancima;
 - gulaši od goveđeg mesa (goveđi gulaš, salon i bakrač gulaš...);
 - paprikaši i perkelti (od telećeg, svinjskog, jagnječeg i pilećeg mesa);
 - sotei od telećeg, jagnječeg, svinjskog i pilećeg mesa;
 - ragui od junećeg i goveđeg mesa;
 - gotova jela od kupusa i mesa: sladak kupus sa jagnječim, junećim i suvim mesom;
 - gotova jela od pasulja i mesa: čorbasti gust pasulj sa suvim rebrima, kobasicom, šunkom i faširanim mesom;
 - đuveči sa telećim i svinjskim mesom;
 - rizota i pilavi od telećeg, jagnječeg i pilećeg mesa;
 - dinstana špikovana govedina - junetina na lovački način u madera i pikant sosu...;
 - juneća šnicla-rozbratna u sosu pikant, bordolez, madera, dobra domaćica, esterhazi...;
 - koljenice svinjske i teleće kuvane, dinstane, na kajmaku, „imperijal“, „provensal“, „dobra domaćica“...;
 - jagnjeći pikljevi i ribić na kajmaku;
 - gotova jela od mljevenog mesa, faširana masa i oblikovana jela od faširane mase: faširana šnicla i stek, ćufte u paradjz sosu, faširani rolat i rolat „štefani“;
 - musake od krompira, tikvica, plavog patlidžana, karfiola i kelja;
 - sarme od slatkog i kiselog kupusa, zelja i vinovog lista;
 - punjeno povrće: paprike u paradajz sosu, punjene tikvice u sosu od mirođije;
 - gotova jela od iznutrica: škembići u saftu i „italien“, na žaru i pohovani, sarma u jagnjećoj maramici, restovana džigerica, srce i bubrezi i mozak „menijer“, restovan i pohovan na pariski i bečki način;
30. Opisati postupak termičke obrade mesa putem pečenja u pećnici, ispod sača i na ražnju.
31. Opisati način pripreme saftova za prelivanje pečenja prilikom serviranja.
32. Opisati način sječenja ispečenog mesa i serviranja u skladu sa normativima, dekoraciju i priloge za teleće, svinjsko, praseće, jagnjeće ili živinsko pečenje.
33. Opisati postupak pripreme jela od dlakave i pernate divljači:
- srneći i zečji but špikovani i dinstani u sosovima (marsala, lovački, vild...);
 - paprikaš i ragu od srnetine, divlje svinje i zeca,
 - bardiranje u punjenje fazana, prepelice, tetrijeba...;
 - šnicle i medaljoni od srnećeg i svinjskog buta.

34. Opisati postupak pripreme priloga i garnitura za jela od divljači: pariske i češke knedle, kisele jabuke (kuvane i pečene) sa brunsnicama, dinstan crveni kupus sa kiselim jabukama, glazirani kesten i drugo voće i povrće.
35. Opisati tehnološki postupak pripreme jela po narudžbi:
- jela od goveđeg filea:
 - biftek na žaru;
 - turnedoi (na žaru, rosini, metrdotel);
 - file minjoni (sa pečurkama, u sosu od pečuraka);
 - sote „stroganov“;
 - tartar biftek.
 - jela od ramsteka i rozbratne:
 - ramstek i rozbratna na žaru.
 - jela od telećeg i svinjskog mesa:
 - šnicle (natur, pariska i bečka, praška, imperijal...);
 - stekovi (sa jajetom);
 - medaljoni na puteru sa pečurkama, u sosu od pečuraka;
 - teleći kotlet (natur, na buteru, parma, bečki i pariski);
 - krmenadla natur.
 - jela od jagnječeg mesa:
 - jagnjeći ili ovčji čop na žaru;
 - šašljik.
 - jela od pilećeg mesa:
 - kijevski kotlet;
 - pile ameriken.
 - ćevapi:
 - hajdučki i čobanski.
36. Opisati tehnologiju pripreme i spremanja jela na roštilju:
- jela od mljevenog mesa:
 - ćevapčići;
 - pljeskavica i uštipci na žaru;
 - pljeskavica i ćevapčići na kajmaku;
 - punjena pljeskavica.
 - jela na žici:
 - ražnjići od telećeg, svinjskog, jagnječeg i pilećeg mesa.
 - jela od telećeg i svinjskog mesa:
 - kotlet;
 - krmenadla;
 - vješalica;
 - ćulbastija;
 - leskovačka mućkalica na dva načina.
 - jela od iznutrica.
 - crni i bijeli bubrezi;
 - srce;
 - brizle;
 - džigerica.
37. Opisati način pripreme nacionalnih jela:
- banjalučki lonac;
 - ćufte na grčki način;
 - smočani kačamak;
 - cicvara (gotovac);
 - kuvani i pečeni krompir sa sirom i skorupom;
 - savijače (pite) sa sirom, krompirom i zeljem;
 - pastrmka na podgorički način;

- šaran na skadarski način;
 - dimljeni krap;
 - čorba od krapa;
 - jagnjetina na pari i u varenici;
 - jagnjeća kapama;
 - raštan sa kaštradinom;
 - japraci (sarma od raštana);
 - jagnjetina i jaretina ispod sača;
 - nježuški stek;
 - durmitorski stek;
 - popeci na podgorički način;
 - paštrovačka pašticada;
 - bokeška bonaca.
38. Opisati način pripreme, serviranja i dekorisanja hladnih predjela:
- Museva;
 - Pašteta;
 - Salata od mesa;
 - Hladnih ordevera;
 - Hladnog jezika;
 - Tartar bifteka;
 - Jaja u aspiku;
 - Turbana od škampi;
 - Rakova „bellevue“;
 - Koktela od rakova i školjki;
 - Riba šo-froa;
 - Riba u aspiku.
39. Opisati način pripreme, serviranja i dekorisanja toplih predjela od tijesta:
- Volovana;
 - Bušea;
 - Raviolia;
 - Njoka na razne načine;
 - Toplih predjela od plemenitog povrća (špargle, artičoke, karfiol).
40. Opisati način pripreme, serviranja i dekorisanja jela od goveđeg filea:
- File „velington“;
 - File „pompadur“;
 - File „kolbert“;
 - File „boston“.
41. Opisati način pripreme, serviranja i dekorisanja jela od divljači:
- Srneći stek, medaljoni, leđa, file, šnicle;
 - Punjena patka, jarebica, šljuka, tetreb.
42. Opisati način pripreme, serviranja i dekorisanja vegetarijanskih jela:
- Koktel partije;
 - Čajanke;
 - Hladan bife.

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

2.2. STRUČNI RAD

2.2.1. STRUČNI RAD SA ODBRANOM

1. Naziv ispitnog kataloga: **STRUČNI RAD SA ODBRANOM**

2. Cilj ispita

- Na praktičnom dijelu stručnog ispita kandidat treba da pokaže:
- Pravilnu upotrebu stručne terminologije.
- Stepenu povezanosti stručno - teoretskih i praktičnih znanja.
- Samostalnost i sistematičnost u radu.
- Poznavanje propisa za obezbjeđenje zaštite na radu i zaštite okoline.
- Racionalno korišćenje materijala, vremena, energije.

3. Spisak tema/zadataka

TEMA BR. 1.

MENU

Salata od celera

*

Jagnjeća srpska čorba

*

Omlet na lovački način

*

Goveđi gulaš

Miješana salata

*

Vanilija sladoled

Za Menu koji je dat u temi uraditi sljedeće:

- Izvršiti trebovanje namirnica posebno za svaki gang u Menu-u.
- Odrediti normative i kalkulacije sa maržom od 100% za 10 osoba.
- Objasniti način pripremanja i serviranja svakog ganga u Menu-u.
- Kod osnovnih namirnica objasniti glavne odlike hemijskog sastava.

TEMA BR. 2.

MENU

Pileća salata

*

Goveđi konsome - biskvit sa šunkom

*

Rižoto od povrća

*

Kuvana jagnjetina u varenici

Miješana salata

*

Palačinke sa orasima

Za Menu koji je dat u temi uraditi sljedeće:

- Izvršiti trebovanje namirnica posebno za svaki gang u Menu-u.
- Odrediti normative i kalkulacije sa maržom od 100% za 10 osoba.
- Objasniti način pripremanja i serviranja svakog ganga u Menu-u.
- Kod osnovnih namirnica objasniti glavne odlike hemijskog sastava.

TEMA BR. 3.

MENU

Mliječni proizvodi (sir, kajmak, buter)

*

Goveđi konsome - „profiteroli“

*

Punjene tikvice sa povrćem sos mirođija

*

Krap u tavi

Zelena salata

*

Gratinirane palačinke sa orasima

Za Menu koji je dat u temi uraditi sljedeće:

- Izvršiti trebovanje namirnica posebno za svaki gang u Menu-u.
- Odrediti normative i kalkulacije sa maržom od 70% za 6 osoba.
- Objasniti način pripremanja i serviranja svakog ganga u Menu-u.
- Kod osnovnih namirnica objasniti glavne odlike hemijskog sastava.

TEMA BR. 4.

MENU

Crnogorska zakuska

*

Krem od paradajza

*

Kajgana na seljački način

*

Sladak kupus sa kaštradinom

*

Voćna salata

Za Menu koji je dat u temi uraditi sljedeće:

- Izvršiti trebovanje namirnica posebno za svaki gang u Menu-u.
- Odrediti normative i kalkulacije sa maržom od 70% za 3 osobe.
- Objasniti način pripremanja i serviranja svakog ganga u Menu-u.
- Kod osnovnih namirnica objasniti glavne odlike hemijskog sastava.

TEMA BR. 5.

MENU

Pileće bijelo “šo - froa”

*

Bujon sa jajetom

*

Smočani kačamak
Kiselo mlijeko
*

Musaka od tikvica
Miješana salata
*

Voćna salata

Za Menu koji je dat u temi uraditi sljedeće:

- Izvršiti trebovanje namirnica posebno za svaki gang u Menu-u.
- Odrediti normative i kalkulacije sa maržom od 40% za 4 osobe.
- Objasniti način pripremanja i serviranja svakog ganga u Menu-u.
- Kod osnovnih namirnica objasniti glavne odlike hemijskog sastava.

TEMA BR. 6.

MENU

Pasulj prebranac
*

Velute od ribe
*

Prženo jaje „amerikan“
*

Ćufte na grčki način
Pečene paprike
*

Voćna salata

Za Menu koji je dat u temi uraditi sljedeće:

- Izvršiti trebovanje namirnica posebno za svaki gang u Menu-u.
- Odrediti normative i kalkulacije sa maržom od 40% za 4 osobe.
- Objasniti način pripremanja i serviranja svakog ganga u Menu-u.
- Kod osnovnih namirnica objasniti glavne odlike hemijskog sastava.

TEMA BR. 7.

MENU

Salata od jaja
*

Goveđa supa - prženi grašak
*

Cicvara
*

Pilav sa jagnječim mesom
Srpska salata
*

Voćni kup

Za Menu koji je dat u temi uraditi sljedeće:

- Izvršiti trebovanje namirnica posebno za svaki gang u Menu-u.
- Odrediti normative i kalkulacije sa maržom od 100% za 10 osoba.
- Objasniti način pripremanja i serviranja svakog ganga u Menu-u.

- Kod osnovnih namirnica objasniti glavne odlike hemijskog sastava.

TEMA BR. 8.

MENU

Salata od školjki

*

Goveđa supa - griz knedle

*

Kaneloni sa mesom

*

File od oslića „menijer“

Paradajz salata

*

Breskve u sosu

Za Menu koji je dat u temi uraditi sljedeće:

- Izvršiti trebovanje namirnica posebno za svaki gang u Menu-u.
- Odrediti normative i kalkulacije sa maržom od 100% za 10 osoba.
- Objasniti način pripremanja i serviranja svakog ganga u Menu-u.
- Kod osnovnih namirnica objasniti glavne odlike hemijskog sastava.

TEMA BR. 9.

MENU

Smuđ u aspiku

*

Teleća ragu čorba

*

Kroketi od povrća

*

Pileći paprikaš

Slani krompir

Srpska salata

*

Palačinke sa džemom

Za Menu koji je dat u temi uraditi sljedeće:

- Izvršiti trebovanje namirnica posebno za svaki gang u Menu-u.
- Odrediti normative i kalkulacije sa maržom od 90% za 10 osoba.
- Objasniti način pripremanja i serviranja svakog ganga u Menu-u.
- Kod osnovnih namirnica objasniti glavne odlike hemijskog sastava.

TEMA BR. 10.

MENU

Riblje konzerve (dimljeni šaran - sardine, tunjevina)

*

Velute od karfiola

*

Omlet „lionez“

*

Punjene paprike u paradajz sosu

Miješana salata

*

Voćna salata

Za Menu koji je dat u temi uraditi sljedeće:

- Izvršiti trebovanje namirnica posebno za svaki gang u Menu-u.
- Odrediti normative i kalkulacije sa maržom od 40% za 4 osobe.
- Objasniti način pripremanja i serviranja svakog ganga u Menu-u.
- Kod osnovnih namirnica objasniti glavne odlike hemijskog sastava.

TEMA BR. 11.

MENU

Francuska salata

*

Goveđi konsome - slane štanglice

*

Teleći sote sa pečurkama

*

Distantna riža

Srpska salata

*

Flambirani sladoled

Za Menu koji je dat u temi uraditi sljedeće:

- Izvršiti trebovanje namirnica posebno za svaki gang u Menu-u.
- Odrediti normative i kalkulacije sa maržom od 40% za 8 osoba.
- Objasniti način pripremanja i serviranja svakog ganga u Menu-u.
- Kod osnovnih namirnica objasniti glavne odlike hemijskog sastava.

TEMA BR. 12.

MENU

Vindzor salata

*

Velute od smuđa

*

Rižoto od morskih plodova

*

Njeguški stek

Miješana garnitura

Zelena salata

*

Palaćinke sa orasima

Za Menu koji je dat u temi uraditi sljedeće:

- Izvršiti trebovanje namirnica posebno za svaki gang u Menu-u.
- Odrediti normative i kalkulacije sa maržom od 20% za 2 osobe.
- Objasniti način pripremanja i serviranja svakog ganga u Menu-u.
- Kod osnovnih namirnica objasniti glavne odlike hemijskog sastava.

TEMA BR. 13.

MENU

Srpska zakuska

*

Mađarska gulaš čorba

*

Pohovani kačkavalj

Sos tartar

*

Dinstana koljenica „milanez“

Miješana salata

*

Crnogorske palačinke

Za Menu koji je dat u temi uraditi sljedeće:

- Izvršiti trebovanje namirnica posebno za svaki gang u Menu-u.
- Odrediti normative i kalkulacije sa maržom od 70% za 3 osobe.
- Objasniti način pripremanja i serviranja svakog ganga u Menu-u.
- Kod osnovnih namirnica objasniti glavne odlike hemijskog sastava.

TEMA BR. 14.

MENU

Ruska salata

*

Goveđa supa - celestino

*

Njoki romen

*

Jagnjeća kapama

*

Voćna salata

Za Menu koji je dat u temi uraditi sljedeće:

- Izvršiti trebovanje namirnica posebno za svaki gang u Menu-u.
- Odrediti normative i kalkulacije sa maržom od 25% za 3 osobe.
- Objasniti način pripremanja i serviranja svakog ganga u Menu-u.
- Kod osnovnih namirnica objasniti glavne odlike hemijskog sastava.

TEMA BR. 15.

MENU

Smuđ u aspiku

*

Konsome „kolbert“

*

Špageti „bolonjez“

*

Restovana govedina „stroganov“

Miješana salata

*

Tufahije

Za Menu koji je dat u temi uraditi sljedeće:

- Izvršiti trebovanje namirnica posebno za svaki gang u Menu-u.
- Odrediti normative i kalkulacije sa maržom od 100% za 10 osoba.
- Objasniti način pripremanja i serviranja svakog ganga u Menu-u.
- Kod osnovnih namirnica objasniti glavne odlike hemijskog sastava.

TEMA BR. 16.

MENU

Jednostavni hladni narazak

*

Pileća ragu čorba

*

Kroketi od pilećeg mesa

*

Rozbratna na „lovački način“

Šopska salata

*

Banane u vrhnju

Za Menu koji je dat u temi uraditi sljedeće:

- Izvršiti trebovanje namirnica posebno za svaki gang u Menu-u.
- Odrediti normative i kalkulacije sa maržom od 70% za 3 osobe.
- Objasniti način pripremanja i serviranja svakog ganga u Menu-u.
- Kod osnovnih namirnica objasniti glavne odlike hemijskog sastava.

TEMA BR. 17.

MENU

Francuska salata

*

Pileća srpska čorba

*

Kroketi od ribe

*

Teleća šnicla na „praški način“

Zelena salata

*

Voćna salata

Za Menu koji je dat u temi uraditi sljedeće:

- Izvršiti trebovanje namirnica posebno za svaki gang u Menu-u.
- Odrediti normative i kalkulacije sa maržom od 50% za 3 osobe.
- Objasniti način pripremanja i serviranja svakog ganga u Menu-u.
- Kod osnovnih namirnica objasniti glavne odlike hemijskog sastava.

TEMA BR. 18.

MENU

Salata od gambora

*

Goveđa supa - griz knedle

*

Rižoto od pileće džigerice

*

Hadžijski ćevap

Sezonska salata

*

Voćni sladoled

Za Menu koji je dat u temi uraditi sljedeće:

- Izvršiti trebovanje namirnica posebno za svaki gang u Menu-u.
- Odrediti normative i kalkulacije sa maržom od 70% za 6 osoba.
- Objasniti način pripremanja i serviranja svakog ganga u Menu-u.
- Kod osnovnih namirnica objasniti glavne odlike hemijskog sastava.

TEMA BR. 19.

MENU

Srpska zakuska

*

Talijanski minestron

*

Pohovane palačinke sa mozgom

*

Pileći kijeovski kotlet

Zelena salata

*

Voćna salata

Za Menu koji je dat u temi uraditi sljedeće:

- Izvršiti trebovanje namirnica posebno za svaki gang u Menu-u.
- Odrediti normative i kalkulacije sa maržom od 50% za 3 osobe.
- Objasniti način pripremanja i serviranja svakog ganga u Menu-u.
- Kod osnovnih namirnica objasniti glavne odlike hemijskog sastava.

TEMA BR. 20.

MENU

Koktel od rakova

*

Jagnjeća srpska čorba

*

Poširano jaje na buteru

*

Teleći kotlet „dibari“

Paradajz salata

*

Kompot od breskve

Za Menu koji je dat u temi uraditi sljedeće:

- Izvršiti trebovanje namirnica posebno za svaki gang u Menu-u.
- Odrediti normative i kalkulacije sa maržom od 60% za 5 osoba.
- Objasniti način pripremanja i serviranja svakog ganga u Menu-u.
- Kod osnovnih namirnica objasniti glavne odlike hemijskog sastava.

TEMA BR. 21.

MENU

Jaje u majonezu

*

Mađarska gulaš čorba

*

Špageti „napoliten“

*

Hajdučki ćevap

Garnitura variva

Šopska salata

*

Palačinke u vinskom šatou

Za Menu koji je dat u temi uraditi sljedeće:

- Izvršiti trebovanje namirnica posebno za svaki gang u Menu-u.
- Odrediti normative i kalkulacije sa maržom od 90% za 2 osobe.
- Objasniti način pripremanja i serviranja svakog ganga u Menu-u.
- Kod osnovnih namirnica objasniti glavne odlike hemijskog sastava.

TEMA BR. 22.

MENU

Turban od jezika

*

Velute “dibari”

*

Srpska gibanica

*

Ramstek „mirabo“

Garnitura variva
Miješana salata

*

Višnje u sosu (kompot)

Za Menu koji je dat u temi uraditi sljedeće:

- Izvršiti trebovanje namirnica posebno za svaki gang u Menu-u.
- Odrediti normative i kalkulacije sa maržom od 90% za 4 osobe.
- Objasniti način pripremanja i serviranja svakog ganga u Menu-u.
- Kod osnovnih namirnica objasniti glavne odlike hemijskog sastava.

TEMA BR. 23.

MENU

Mus od šunke

*

Pileći velute

*

Musaka od tikvica

*

Teleći kotlet „orlov“

Sezonska salata

*

Palačinke sa orasima

Za Menu koji je dat u temi uraditi sljedeće:

- Izvršiti trebovanje namirnica posebno za svaki gang u Menu-u.
- Odrediti normative i kalkulacije sa maržom od 30% za 2 osobe.
- Objasniti način pripremanja i serviranja svakog ganga u Menu-u.
- Kod osnovnih namirnica objasniti glavne odlike hemijskog sastava.

TEMA BR. 24.

MENU

Rižoto od morskih plodova

*

Goveđa supa “žilijen”

*

Pileće bijelo „orli“

*

Čobanski ćevap

Srpska salata

*

Voćna salata

Za Menu koji je dat u temi uraditi sljedeće:

- Izvršiti trebovanje namirnica posebno za svaki gang u Menu-u.
- Odrediti normative i kalkulacije sa maržom od 70% za 8 osoba.
- Objasniti način pripremanja i serviranja svakog ganga u Menu-u.
- Kod osnovnih namirnica objasniti glavne odlike hemijskog sastava.

TEMA BR. 25.

MENU

Salata od hobotnice

*

Kosome "madrilijen"

*

Krofne od sira

*

Teleći kotlet „imperijal“

Salata „mimoza“

*

Tufahije

Za Menu koji je dat u temi uraditi sljedeće:

- Izvršiti trebovanje namirnica posebno za svaki gang u Menu-u.
- Odrediti normative i kalkulacije sa maržom od 60% za 3 osobe.
- Objasniti način pripremanja i serviranja svakog ganga u Menu-u.
- Kod osnovnih namirnica objasniti glavne odlike hemijskog sastava.

TEMA BR. 26.

MENU

Vindzor salata

*

Velute od smuđa

*

Rižoto od morskih plodova

*

Njeguški stek

Miješana garnitura

Zelena salata

*

Palačinke sa orasima

Za Menu koji je dat u temi uraditi sljedeće:

- Izvršiti trebovanje namirnica posebno za svaki gang u Menu-u.
- Odrediti normative i kalkulacije sa maržom od 20% za 2 osobe.
- Objasniti način pripremanja i serviranja svakog ganga u Menu-u.
- Kod osnovnih namirnica objasniti glavne odlike hemijskog sastava.

TEMA BR. 27.

MENU

Salata od hobotnice

*

Kosome "madrilijen"

*

Krofne od sira

*

Teleći kotlet „imperijal“

Salata „mimoza“

*

Tufahije

Za Menu koji je dat u temi uraditi sljedeće:

- Izvršiti trebovanje namirnica posebno za svaki gang u Menu-u.
- Odrediti normative i kalkulacije sa maržom od 60% za 3 osobe.
- Objasniti način pripremanja i serviranja svakog ganga u Menu-u.
- Kod osnovnih namirnica objasniti glavne odlike hemijskog sastava.

TEMA BR. 28.

MENU

Punjena jaja na „kladovski“ način

*

Goveđi konsome - biskvit sa šunkom

*

Sufle od sira

*

Pile na žaru „amerikan“

Šopska salata

*

Flambirani sladoled

Za Menu koji je dat u temi uraditi sljedeće:

- Izvršiti trebovanje namirnica posebno za svaki gang u Menu-u.
- Odrediti normative i kalkulacije sa maržom od 60% za 5 osoba.
- Objasniti način pripremanja i serviranja svakog ganga u Menu-u.
- Kod osnovnih namirnica objasniti glavne odlike hemijskog sastava.

TEMA BR. 29.

MENU

Kavijar na ledu

*

Krem potaž od povrća

*

Gratinirane palačinke sa sirom

*

Teleća šnicla „cordon - blu“ (plava traka)

*

Voćni sladoled

Za Menu koji je dat u temi uraditi sljedeće:

- Izvršiti trebovanje namirnica posebno za svaki gang u Menu-u.
- Odrediti normative i kalkulacije sa maržom od 100% za 10 osoba.
- Objasniti način pripremanja i serviranja svakog ganga u Menu-u.
- Kod osnovnih namirnica objasniti glavne odlike hemijskog sastava.

TEMA BR. 30.

MENU

Vindzor salata

*

Velute od smuđa

*

Rižoto od morskih plodova

*

Njeguški stek

Miješana garnitura

Zelena salata

*

Palačinke sa orasima

Za Menu koji je dat u temi uraditi sljedeće:

- Izvršiti trebovanje namirnica posebno za svaki gang u Menu-u.
- Odrediti normative i kalkulacije sa maržom od 20% za 2 osobe.
- Objasniti način pripremanja i serviranja svakog ganga u Menu-u.
- Kod osnovnih namirnica objasniti glavne odlike hemijskog sastava.

TEMA BR. 31.

MENU

Hladan teleći frikando

*

Goveđa supa flekice

*

Rižoto od pečuraka

*

Turnedo „rosini“

Garnitura variva

Miješana salata

*

Voćni kup sa šlagom

Za Menu koji je dat u temi uraditi sljedeće:

- Izvršiti trebovanje namirnica posebno za svaki gang u Menu-u.
- Odrediti normative i kalkulacije sa maržom od 30% za 5 osoba.
- Objasniti način pripremanja i serviranja svakog ganga u Menu-u.
- Kod osnovnih namirnica objasniti glavne odlike hemijskog sastava.

TEMA BR. 32.

MENU

Vindzor salata

*

Velute od smuđa

*

Rižoto od morskih plodova

*

Njeguški stek
Miješana garnitura
Zelena salata
*

Palačinke sa orasima

Za Menu koji je dat u temi uraditi sljedeće:

- Izvršiti trebovanje namirnica posebno za svaki gang u Menu-u.
- Odrediti normative i kalkulacije sa maržom od 20% za 2 osobe.
- Objasniti način pripremanja i serviranja svakog ganga u Menu-u.
- Kod osnovnih namirnica objasniti glavne odlike hemijskog sastava.

TEMA BR. 33.

MENU

Marinirane pečurke
Bečki vinegret sos
*

Riblja srpska čorba
*

Poširano jaje „bernez“
*

Rozbratna dobra domaćica
Miješana salata
*

Voćna salata

Za Menu koji je dat u temi uraditi sljedeće:

- Izvršiti trebovanje namirnica posebno za svaki gang u Menu-u.
- Odrediti normative i kalkulacije sa maržom od 100% za 5 osoba.
- Objasniti način pripremanja i serviranja svakog ganga u Menu-u.
- Kod osnovnih namirnica objasniti glavne odlike hemijskog sastava.

TEMA BR. 34.

MENU

Pileći galantin
*

Goveđa supa - celestino
*

Špageti „bolonjez“
*

Jagnjeći pikljevi u kajmaku
Kuvani krompir
Srpska salata
*

Vanila sladoled sa čokoladnim prelivom

Za Menu koji je dat u temi uraditi sljedeće:

- Izvršiti trebovanje namirnica posebno za svaki gang u Menu-u.
- Odrediti normative i kalkulacije sa maržom od 30% za 5 osobe.
- Objasniti način pripremanja i serviranja svakog ganga u Menu-u.

- Kod osnovnih namirnica objasniti glavne odlike hemijskog sastava.

TEMA BR. 35.

MENU

Tartar biftek

*

Velute od smuđa

*

Poširano jaje u „holandez“

*

Pržena riba na „dalmatinski način“

Miješana salata

*

Tufahije

Za Menu koji je dat u temi uraditi sljedeće:

- Izvršiti trebovanje namirnica posebno za svaki gang u Menu-u.
- Odrediti normative i kalkulacije sa maržom od 60% za 4 osobe.
- Objasniti način pripremanja i serviranja svakog ganga u Menu-u.
- Kod osnovnih namirnica objasniti glavne odlike hemijskog sastava.

TEMA BR. 36.

MENU

Ordever

*

Goveđa supa - griz knedle

*

Fritirana jaja „amerikan“ (sos tartar)

*

Smederevska vinogradska janija

*

Voćna salata

Za Menu koji je dat u temi uraditi sljedeće:

- Izvršiti trebovanje namirnica posebno za svaki gang u Menu-u.
- Odrediti normative i kalkulacije sa maržom od 60% za 4 osobe.
- Objasniti način pripremanja i serviranja svakog ganga u Menu-u.
- Kod osnovnih namirnica objasniti glavne odlike hemijskog sastava.

TEMA BR. 37.

MENU

Riblja salata

*

Krem potaž od povrća

*

Ravioli na buteru

*

File minjoni u sosu od pečuraka

Garnitura variva
Miješana salata
*

Voćni sladoled

Za Menu koji je dat u temi uraditi sljedeće:

- Izvršiti trebovanje namirnica posebno za svaki gang u Menu-u.
- Odrediti normative i kalkulacije sa maržom od 100% za 10 osoba.
- Objasniti način pripremanja i serviranja svakog ganga u Menu-u.
- Kod osnovnih namirnica objasniti glavne odlike hemijskog sastava.

TEMA BR. 38.

MENU

Hladan rozbif
*

Jagnjeća srpska čorba
*

Omlet sa šunkom
*

Banjalučki lonac
*

Savijača od višanja

Za Menu koji je dat u temi uraditi sljedeće:

- Izvršiti trebovanje namirnica posebno za svaki gang u Menu-u.
- Odrediti normative i kalkulacije sa maržom od 100% za 5 osoba.
- Objasniti način pripremanja i serviranja svakog ganga u Menu-u.
- Kod osnovnih namirnica objasniti glavne odlike hemijskog sastava.

TEMA BR. 39.

MENU

Špargle u bečkom vinigretu
*

Mali marmit
*

Hemendegs
*

Goveđi file „velington“

Garnitura variva

Sezonska salata
*

Voćni sladoled

Za Menu koji je dat u temi uraditi sljedeće:

- Izvršiti trebovanje namirnica posebno za svaki gang u Menu-u.
- Odrediti normative i kalkulacije sa maržom od 70% za 6 osoba.
- Objasniti način pripremanja i serviranja svakog ganga u Menu-u.
- Kod osnovnih namirnica objasniti glavne odlike hemijskog sastava.

TEMA BR. 40.

MENU

Poširana jaja u aspiku

*

Krem potaž od mozga

*

Tikvice „orli“ sos Vert

*

Pileći sote „marengo“

Paradajz salata

*

Voće

Za Menu koji je dat u temi uraditi sljedeće:

- Izvršiti trebovanje namirnica posebno za svaki gang u Menu-u.
- Odrediti normative i kalkulacije sa maržom od 90% za 5 osoba.
- Objasniti način pripremanja i serviranja svakog ganga u Menu-u.
- Kod osnovnih namirnica objasniti glavne odlike hemijskog sastava.

TEMA BR. 41.

MENU

Talijanska salata

*

Bujon sa jajetom

*

Pita zeljanica

*

Ramstek „mirabo“

Garnitura variva

Paradajz salata

*

Tufahije

Za Menu koji je dat u temi uraditi sljedeće:

- Izvršiti trebovanje namirnica posebno za svaki gang u Menu-u.
- Odrediti normative i kalkulacije sa maržom od 40% za 10 osoba.
- Objasniti način pripremanja i serviranja svakog ganga u Menu-u.
- Kod osnovnih namirnica objasniti glavne odlike hemijskog sastava.

TEMA BR. 42.

MENU

Punjena jaja “kasino”

*

Mali marmit

*

Volovani sa šunkom

*

Svinjski file „kolber“ (pomfrit, grašak, šargarepa)

Miješana salata

*

Voćna salata

Za Menu koji je dat u temi uraditi sljedeće:

- Izvršiti trebovanje namirnica posebno za svaki gang u Menu-u.
- Odrediti normative i kalkulacije sa maržom od 50% za 6 osoba.
- Objasniti način pripremanja i serviranja svakog ganga u Menu-u.
- Kod osnovnih namirnica objasniti glavne odlike hemijskog sastava.

TEMA BR. 43.

MENU

Narezak od divljači

*

Lovačka čorba

*

Kroketi od prepelice sos tartar

*

Špikovan srneći but sos „marsala“

Češke knedle, glaziran kesten, pečena jagnjetina sa brusnicama

Salata pečene paprike

*

Miješano voće

Za Menu koji je dat u temi uraditi sljedeće:

- Izvršiti trebovanje namirnica posebno za svaki gang u Menu-u.
- Odrediti normative i kalkulacije sa maržom od 90% za 5 osoba.
- Objasniti način pripremanja i serviranja svakog ganga u Menu-u.
- Kod osnovnih namirnica objasniti glavne odlike hemijskog sastava.

TEMA BR. 44.

MENU

Fazan Šo-fro-a

*

Supa od divljih golubova sa griz knedlama

*

Rižoto od jarebice

*

Srneći stek u vild sosu

Pariske knedle

Salata vitaminska

*

Rezanci sa makom

Za Menu koji je dat u temi uraditi sljedeće:

- Izvršiti trebovanje namirnica posebno za svaki gang u Menu-u.
- Odrediti normative i kalkulacije sa maržom od 40% za 4 osobe.
- Objasniti način pripremanja i serviranja svakog ganga u Menu-u.
- Kod osnovnih namirnica objasniti glavne odlike hemijskog sastava.

TEMA BR. 45.

MENU

Crnogorska zakuska

*

Jagnjeća kisjela čorba

*

Smočani kačamak sa kisjelim mlijekom

*

Jagnjeće pečenje ispod sača sa pečenom krtolom

Paradajz salata sa sirom

*

Orahnjača

Za Menu koji je dat u temi uraditi sljedeće:

- Izvršiti trebovanje namirnica posebno za svaki gang u Menu-u.
- Odrediti normative i kalkulacije sa maržom od 100% za 5 osoba.
- Objasniti način pripremanja i serviranja svakog ganga u Menu-u.
- Kod osnovnih namirnica objasniti glavne odlike hemijskog sastava.

TEMA BR. 46.

MENU

Salata od hobotnice

*

Primorska riblja čorba

*

Škampi na žaru

*

Zubatac „menijer“

Šargarepa, krompir slani, karfijol na puteru

Salata zelena

*

Voćni kup sa šlagom

Za Menu koji je dat u temi uraditi sljedeće:

- Izvršiti trebovanje namirnica posebno za svaki gang u Menu-u.
- Odrediti normative i kalkulacije sa maržom od 60% za 10 osoba.
- Objasniti način pripremanja i serviranja svakog ganga u Menu-u.
- Kod osnovnih namirnica objasniti glavne odlike hemijskog sastava.

TEMA BR. 47.

MENU

Vegetarijanska plata

*

Potaž od povrća

*

Pečurke na žaru

*

Medaljoni od povrća sa pire spanaćem

Salata cvekla

*

Savijača od jabuka

Za Menu koji je dat u temi uraditi sljedeće:

- Izvršiti trebovanje namirnica posebno za svaki gang u Menu-u.
- Odrediti normative i kalkulacije sa maržom od 90% za 5 osoba.
- Objasniti način pripremanja i serviranja svakog ganga u Menu-u.
- Kod osnovnih namirnica objasniti glavne odlike hemijskog sastava.

4. Uputstvo za sprovođenje stručnog rada

- Praktičan rad sa odbranom
- Nastavnik /aktiv formuliše temu za stručni rad u skladu sa izvučenim zadatkom na osnovu okvirnog spiska zadataka, datih u Ispitnom katalogu.
- Na ispitnom listu treba definisati strukturu rada (teme) i način odbrane.
- Izbor teme i način polaganja se obavlja u skladu sa Pravilnikom o polaganju, praktičnog, završnog i stručnog ispita.
- Na ispitnom listu treba da bude jedan praktičan rad, odnosno jedan meni.
- Kandidat ima 30 minuta za pripremu za rad.
- Praktičan rad se polaže u propisanoj uniformi za kuvare.
- Parktični rad traje najviše do 120 minuta.
- Ocjenu na ispitu oblikuje ispitna komisija, na predlog ispitivača.

5. Dozvoljena pomagala

- Potrebna sredstva i oprema za realizaciju zadatka.

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.	Kuvarstvo	- Provjera znanja vrši se usmenim putem i na vježbama
2.	Poznavanje robe	- Provjera znanja vrši se usmenim putem
3.	Higijena	- Provjera znanja vrši se usmenim putem
4.	Osnove turizma	- Provjera znanja vrši se usmenim putem
5.	Preduzetništvo	- Provjera znanja vrši se usmeno, pismeno i na vježbama
6.	Osnove restoraterstva	- Provjera znanja vrši se usmenim putem
7.	Nauka o ishrani	- Provjera znanja vrši se usmenim putem
8.	Praktična nastava	- Provjera znanja vrši se za vrijeme praktičnog rada
IZBORNA NASTAVA		
1.	Francuski jezik	- Provjera znanja vrši se usmenim i pismenim putem
2.	Osnove pekarstva	- Provjeravaju se i ocjenjuju praktični radovi koji se izvode na vježbama i usmeni odgovori učenika
3.	Poslovna komunikacija	- Provjera znanja vrši se usmenim putem
4.	Osnove somelijerstva	- Provjera znanja vrši se usmenim putem
5.	Turistička geografija	- Provjera znanja vrši se usmenim putem pomoću seminarskih radova
6.	Marketing u turizmu	- Provjera znanja vrši se usmeno
7.	Osnove poslastičarstva	- Provjera znanja vrši se usmeno i na vježbama
8.	Ekologija i zaštita životne sredine	- Provjera znanja vrši se usmenim i pismenim putem
9.	Poslovna ekonomija	- Provjera znanja vrši se usmeno
10.	Informatika u restoraterstvu	- Provjera znanja vrši se usmenim putem i u toku vježbi

4. USLOVI ZA NAPREDOVANJE I ZAVRŠETAK OBRAZOVNOG PROGRAMA

- U sljedeći razred napreduju učenici koji su na kraju školske godine pozitivno ocijenjeni iz svih predmeta tog razreda i ako su obavili profesionalnu praksu, kako je predviđeno nastavnim planom.
- **Obrazovanje se završava stručnim ispitom, koji obuhvata:**
- Pismeni ispit iz Maternjeg jezika i književnosti,
- Pismeni ispit iz Matematike ili Stranog jezika,
- Usmeni ispit iz Kuvarstva,
- Stručni rad 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:
- iz nastavnog plana se izostavljaju predmeti Fizičko vaspitanje i Slobodne aktivnosti, koji time prestaju biti uslov za završetak obrazovanja. Škola je obavezna da odraslim ponudi sportske aktivnosti kojima se oni mogu dobrovoljno priključiti.
- škola izradi prilagođen program praktičnog obrazovanja sa 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 obrazovnog programa za odrasle.
- se provjeravanje znanja izvodi putem ispita, pri čemu se uzimaju u obzir načini provjeravanja znanja (usmeno, pismeno, vježbe, praktični rad), određeni obrazovnim programom.
- odrasli ne polažu međuispit iz uspješnosti praktičnog obrazovanja.

7. PROFIL STRUČNE SPREME NASTAVNIKA I STRUČNIH SARADNIKA

Redni broj	Predmeti	Profil stručne spreme nastavnika i stručnih saradnika
1.	Kuvarstvo	- Visoka školska sprema (3 + 1) iz kuvarstva
2.	Poznavanje robe	- Diplomirani inženjer tehnologije, smjer prehrambeno - tehnološko inženjerstvo - Diplomirani inženjer prehrambene tehnologije biljnih proizvoda - Diplomirani inženjer prehrambene tehnologije animalnih proizvoda - Diplomirani inženjer tehnologije, smjer ugljeno - hidratna hrana - Diplomirani inženjer tehnologije, smjer mikrobiološki procesi - Diplomirani inženjer poljoprivredne prerade i kontrole poljoprivrednih proizvoda
3.	Higijena	- Diplomirani biolog ili - Doktor medicine.
4.	Osnove turizma	- Diplomirani turizmolog - Diplomirani ekonomista - turistički smjer - Diplomirani ekonomista
5.	Preduzetništvo	- Diplomirani ekonomista
6.	Osnove restoraterstva	- Diplomirani menadžer restoraterstva
7.	Nauka o ishrani	- Diplomirani inženjer tehnologije, smjer prehrambeno - tehnološko inženjerstvo - Diplomirani inženjer prehrambene tehnologije biljnih proizvoda - Diplomirani inženjer prehrambene tehnologije animalnih proizvoda - Diplomirani inženjer tehnologije, smjer ugljeno - hidratna hrana - Diplomirani inženjer tehnologije, smjer mikrobiološki procesi - Diplomirani inženjer poljoprivredne prerade i kontrole poljoprivrednih proizvoda

Redni broj	Predmeti	Profil stručne spreme nastavnika i stručnih saradnika
8.	Praktična nastava	- Visoka ili viša stručna sprema sa područja gastronomije, sa najmanje pet godina radnog iskustva u kuhinji - V stepen školske spreme, sa najmanje 5 godina rada u kuhinji i položen stručni ispit
IZBORNA NASTAVA		
1.	Francuski jezik	- Profesor francuskog jezika
2.	Osnove pekarstva	- Diplomirani inženjer tehnologije, smjer prehrambeno - tehnološko inženjerstvo - Diplomirani inženjer prehrambene tehnologije biljnih proizvoda - Diplomirani inženjer tehnologije, smjer ugljeno - hidratna hrana - Diplomirani inženjer tehnologije, smjer mikrobiološki procesi - Diplomirani inženjer poljoprivredne prerade i kontrole poljoprivrednih proizvoda - Stručni saradnik (za časove vježbi) može biti lice koje ima najmanje srednju školu pekarskog smjera i najmanje 3 godine rada u struci.
3.	Poslovna komunikacija	- Diplomirani psiholog, - Diplomirani pedagog ili - Diplomirani sociolog
4.	Osnove somelijerstva	- Poljoprivredni fakultet - visoka stručna sprema (3 + 1), smjer vinogradarstvo i voćarstvo, sa završenom obukom za somelijere.
5.	Turistička geografija	- Diplomirani geograf - Diplomirani geograf - turizmolog - Profesor geografije
6.	Marketing u turizmu	- Diplomirani turizmolog - Diplomirani ekonomista - Diplomirani ekonomista - turistički smjer
7.	Osnove poslastičarstva	- Fakultet ili viša školska sprema sa područja poslastičarstva ili kuvarstva - Stručni saradnik - VKV zvanje u poslastičarstvu sa najmanje 5 godina rada u struci
8.	Ekologija i zaštita životne sredine	- Diplomirani biolog
9.	Poslovna ekonomija	- Diplomirani ekonomista
10.	Informatika u restoraterstvu	- Visoka školska sprema s područja turizma ili hotelijerstva (3 + 1) sa znanjem rada na računaru i korišćenja POS softvera

8. OBLIK ORGANIZACIJE IZVOĐENJA OBRAZOVNOG PROGRAMA:

- Nastava 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 odeljenje dijeli na grupe		
				T	V	P	T	V	P
1.	Kuvarstvo	I	108	72	36			36	
		II	252	108	144			144	
		III	252	108	144			144	
		IV	231	99	132			132	
2.	Poznavanje robe	I	72	57	15				
		II	72	57	15				
		III	72	62	10				
3.	Higijena	I	72	72					
4.	Osnove turizma	I	72	72					
5.	Preduzetništvo	III	72	20	52				
6.	Osnove restoraterstva	IV	66	66					
7.	Nauka o ishrani	IV	66	66					
8.	Praktična nastava	I	72			72			72
		II	216			216			216
		III	216			216			216
		IV	198			198			198
IZBORNA NASTAVA									
1.	Francuski jezik	I	72	72					
		II	72	72					
		III	72	72					
		IV	66	66					
2.	Osnove pekarstva	I	72	36	36			36	
		II	72	36	36			36	
3.	Poslovna komunikacija	I	72	60	12				
4.	Osnove somelijerstva	II	72	72					
5.	Turistička geografija	II	72	72					
		III	72	72					
6.	Marketing u turizmu	III	72	72					
		IV	66	66					
7.	Osnove poslastičarstva	III	72	36	36			36	
		IV	66	33	33			33	
8.	Ekologija i zaštita životne sredine	III	72	72					
9.	Poslovna ekonomija	IV	66	66					
10.	Informatika u restoraterstvu	IV	66	33	33				

9. PROFESIONALNA PRAKSA

- Učenici I, II i III razreda nakon završetka nastavne godine obavljaju profesionalnu praksu u trajanju od 30 dana, u skladu sa nastavnim planom. Profesionalna praksa izvodi se u odgovarajućim ugostiteljskim objektima.
- Za izradu programa profesionalne prakse i njenu realizaciju zadužena je škola. Program profesionalne prakse mora biti u korelaciji sa programom stručno teorijskih predmeta i praktične nastave. O realizaciji programa profesionalne prakse učenik je obavezan da vodi dnevnik profesionalne prakse. U dnevniku učenik po danima upisuje sadržaje rada. Dnevnik profesionalne prakse potpisuje lice zaduženo za realizaciju programa. Podatke o profesionalnoj praksi (ime i prezime učenika, mjesto i vrijeme izvođenja) evidentiraju se u posebnim rubrikama u odeljenskim knjigama.
- Profesionalna praksa se ne ocjenjuje, ali je uslov za završetak razreda.
- U cilju oraganizacije profesionalne prakse:
- Poslodavac imenuje kvalifikovano lice koje će voditi evidenciju prisutnosti učenika, vršiti raspored učenika na poslovima u skladu sa planiranim sadržajem i obavještavati nastavnika praktične nastave o prisutnosti i postignućima učenika;
- Uvodi se **karton profesionalne prakse**, sa ciljem lakšeg praćenja angažovanosti učenika u toku rada i njihovim uspjehom. Karton bi potpisom ovjeravali imenovano lice od strane preduzeća i nastavnik praktične nastave, a bio bi sastavni dio dokumentacije učenika uz Uput za profesionalnu praksu.

Uputstvo za popunjavanje kartona profesionalne prakse

- Osnovni podaci se upisuju u prazna polja, kako je navedeno.

Prisutnost učenika

- Za period obavljanja profesionalne prakse upisuje se datum početka prakse i datum njenog završetka.
- U poljima za vođenje dnevne evidencije upisuje se vrijeme izraženo u satima koje je učenik proveo na radu.

Predmetne oblasti po razredima

- Sa lijeve strane naziva teme, u kvadratiću, imenovano lice upisuje znak X (iks) za one oblasti u okviru kojih je učenik imao aktivnosti.

Ocjena rada

- Imenovano lice, ocjenjuje učenika unošenjem znaka X (iks) u kvadratić s lijeve strane pored vrijednosti koja odgovara pokazanim znanjima, vještinama i angažovanošću učenika za vrijeme trajanja profesionalne prakse. Ocjena unešena u karton profesionalne prakse ne utiče na uspjeh učenika.
- **Zapažanja - preporuke**
- Imenovano lice može dati svoje primjedbe ili sugestije na rad učenika.
- Imenovano lice i nastavnik praktične nastave ovjeravaju karton profesionalne prakse svojim potpisima.

KARTON PROFESIONALNE PRAKSE OBRAZOVNI PROFIL: TEHNIČAR KULINARTSVA														
Naziv škole					Naziv preduzeća									
Ime i prezime učenika					Imenovano lice									
Razred					Nastavnik praktične nastave									
PRISUTNOST UČENIKA														
PERIOD OD _____ DO _____ (30 dana)														
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30
PREDMETNE OBLASTI PO RAZREDIMA														
I RAZRED					II RAZRED					III RAZRED				
Inventar i alat					Fondovi					Jela od riba				
Kuhinjsko osoblje					Supe					Gotova jela				
Higijensko tehnička zaštita - HAACP					Ulošci za supe i konsomei					Nacionalna jela (gotova jela)				
Trebovanje namirnica					Velutei - potaži					Jela od divljači				
Termička obrada namirnica					Čorbe					Pečenja				
Dnevni obroci					Dekoracije za hladna jela i predjela									
Planiranje dokumenata (jelovnik i meni)					Šemiziranje i šofrodiranje hladnih jela i predjela									
Začini					Vezane salate									
Namirnice životinjskog porijekla - meso					Predjela									
Divljač (dlakava i pernata)														
Ribe														
Rakovi, školjke i mekušci														
Namirnice biljnog porijekla														
Sredstva za povezivanje (zaprške)														
Jela od povrća														
Salate														
OCJENA RADA					ZAPAZANJA-PREPORUKE									
Ne zadovoljava														
Zadovoljava														
Ističe se														
Naročito se ističe														
OVJERAVA														
Imenovano lice					Nastavnik praktične nastave									
Potpis:					Potpis:									

10. SLOBODNE AKTIVNOSTI

- Slobodne aktivnosti učenika su sastavni dio nastavnog plana i obrazovnog programa. Konceptija slobodnih aktivnosti zasniva se na tome da doprinesu rasterećenju učenika, da pomognu njihovoj socijalizaciji, ali i da upotpune, prošire i prodube znanja i kompetencije učenika.
- Program slobodnih aktivnosti radi škola, polazeći od utvrđenog broja časova u nastavnom planu (u I, II, III razredu po 36 časova, a u IV - 33 časa godišnje).
- Program slobodnih aktivnosti je sastavni dio godišnjeg plana rada škole.
- Uspješnost učenika na slobodnim aktivnostima se ne ocjenjuje, ali su učenici obavezni da realizuju sadržaje slobodnih aktivnosti.
- Okvirni program slobodnih aktivnosti je sastavni dio godišnjeg plana rada škole, a sastoji se iz tri cjeline:
 - **sadržaji vezani za opšteobrazovno područje:** dani sporta, ekološke aktivnosti, filmske, pozorišne, muzičke predstave i likovne izložbe, posjeta istorijskim spomenicima, muzejima, sajmu knjiga i dr.
 - **obavezni sadržaji vezani za stručno - teorijsko područje:** posjete institucijama i preduzećima koja su stručno vezana za obrazovni program koji se realizuje, posjete sajmovima informatike, tehnike i nastavne tehnologije, učešće na stručnim predavanjima i takmičenjima u poznavanju određenih oblasti.
 - **sadržaji po izboru učenika:** učešće u raznim sekcijama (sportska, dramska, literarna, muzička, likovna, informatička, prva pomoć, saobraćajni propisi, Internet klub i dr.), socijalni rad učenika, organizovanje dopunske i dodatne nastave i dr.