

OBRAZOVNI PROGRAM

TEHNIČAR USLUŽIVANJA

SADRŽAJ:

OPŠTI DIO	3
1. NAZIV PROGRAMA: TEHNIČAR USLUŽIVANJA	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. RESTORATERSTVO	6
1.2.2. STRANI JEZIK II	21
1.2.2.1. FRANCUSKI JEZIK.....	21
1.2.2.2. NJEMAČKI JEZIK	39
1.2.2.3. ITALIJANSKI JEZIK.....	48
1.2.2.4. RUSKI JEZIK.....	62
1.2.3. HIGIJENA.....	75
1.2.4. POSLOVNA KOMUNIKACIJA.....	79
1.2.5. OSNOVE KUVARSTVA	86
1.2.6. PSIHOLOGIJA.....	95
1.2.7. POZNAVANJE HRANE	104
1.2.8. POZNAVANJE PIĆA	111
1.2.9. PREDUZETNIŠTVO	118
1.2.10. PRAKTIČNA NASTAVA.....	124
1.3. IZBORNA NASTAVA	135
1.3.1. STRANI JEZIK III	135
1.3.1.1. FRANCUSKI JEZIK.....	135
1.3.1.2. NJEMAČKI JEZIK	153
1.3.1.3. ITALIJANSKI JEZIK.....	162
1.3.1.4. RUSKI JEZIK.....	176
1.3.2. BONTON U UGOSTITELJSTVU	189
1.3.3. OSNOVE TURIZMA	193
1.3.4. HOTELSKO POSLOVANJE SA POSLOVNOM KOMUNIKACIJOM.....	198
1.3.5. PRIVREDNO PRAVO	206
1.3.6. EKOLOGIJA I ZAŠTITA ŽIVOTNE SREDINE	211
1.3.7. TURISTIČKA GEOGRAFIJA.....	216
1.3.8. POSLOVNA EKONOMIJA	226
1.3.9. OSNOVE SOMELIJERSTVA	231
1.3.10. MARKETING U TURIZMU	237
1.3.11. INFORMATIKA U RESTORATERSTVU.....	252
1.3.12. NAUKA O ISHRANI	256
2. STRUČNI ISPIT.....	263
2.1. ISPITNI KATALOZI ZA STRUČNO - TEORIJSKI DIO ISPITA	263
2.1.1. RESTORATERSVO	263
2.2. STRUČNI RAD	267
2.2.1. STRUČNI RAD SA ODBRANOM	267
3. OBAVEZNI NAČINI PROVJERAVANJA ZNANJA	270
4. USLOVI ZA NAPREDOVANJE I ZAVRŠETAK OBRAZOVNOG PROGRAMA.....	270
5. NAČIN PRILAGOĐAVANJA UČENICIMA SA POSEBNIM POTREBAMA	270
6. NAČIN PRILAGOĐAVANJA PROGRAMA OBRAZOVANJU ODRASLIH.....	271
7. PROFIL STRUČNE SPREME NASTAVNIKA I STRUČNIH SARADNIKA	271
8. OBLIK ORGANIZACIJE IZVOĐENJA OBRAZOVNOG PROGRAMA	273
8.1. BROJ ČASOVA PO GODINAMA OBRAZOVANJA I VRSTAMA NASTAVE	273
9. PROFESIONALNA PRAKSA	274
10. SLOBODNE AKTIVNOSTI	276

OPŠTI DIO

1. Naziv programa: **TEHNIČAR USLUŽIVANJA**

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.	Restoraterstvo	3	108	6	216	6	216	5	165	705
2.	Strani jezik II	2	72	2	72	2	72	2	66	282
3.	Higijena	2	72							72
4.	Poslovna komunikacija	2	72							72
5.	Osnove kuvarstva			2	72					72
6.	Psihologija					2	72			72
7.	Poznavanje hrane					2	72			72
8.	Poznavanje pića							2	66	66
9.	Preduzetništvo							2	66	66
C	Praktična nastava	2	72	5	180	5	180	6	198	630
UKUPNO B+C		11	396	15	540	17	612	17	561	2109
D	Slobodne aktivnosti	1	36	1	36	1	36	1	33	141
E	Izborna nastava	2	72	2	72	4	144	4	132	420
1.	Strani jezik III	2	72	2	72	2	72	2	66	282
2.	Bonton u ugostiteljstvu	2	72							72
3.	Osnove turizma	2	72							72
4.	Hotelsko poslovanje sa poslovnom komunikacijom	2	72	2	72					144
5.	Privredno pravo			2	72					72
6.	Ekologija i zaštita životne sredine			2	72					72
7.	Turistička geografija			2	72	2	72			144
8.	Poslovna ekonomija					2	72			72
9.	Osnove somelijerstva					2	72			72
10.	Marketing u turizmu					2	72	2	66	138
11.	Informatika u restoraterstvu							2	66	66
12.	Nauka o ishrani							2	66	66
	Profesionalna praksa	30 dana		30 dana		30 dana				90 dana
F	Sedmični broj časova	32		32		32		32		
G	Broj radnih sedmica	36		36		36		33		141
Ukupno (A+B+C+D+E)= 4. 512										

3. Ciljevi i zadaci obrazovnog programa

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

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. HEMIJA

1.1.10. BIOLOGIJA

Napomena:

Katalozi znanja opšteobrazovnih predmeta su u nadležnosti Zavoda za školstvo.

1.2. STRUČNO - TEORIJSKI PREDMETI

1.2.1. RESTORATERSTVO

1. Naziv predmeta: **RESTORATERSTVO**

2. Broj časova po godinama obrazovanja i vrstama nastave

Razred	Vrste nastave			Ukupno
	Teorija	Vježbe	Praktična nastava	
I	72	36		108
II	72	144		216
III	72	144		216
IV	66	99		165
Ukupno	282	423		705

Vježbe: odeljenje se dijeli na grupe do 17 učenika.

3. Opšti ciljevi nastave

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

4. Sadržaji/Standardi znanja predmeta/Operativni ciljevi

Razred: PRVI

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
Uloga i zadaci usluživanja			
- Opisuje ulogu i zadatke usluživanja.		- Stvara pozitivnu orijentaciju prema zanimanju.	
Ugostiteljski objekti za ishranu i smještaj			
- Nabraja i definiše ugostiteljske objekte za smještaj.	- Uočava razlike u strukturi, načinu rada i vrstama usluga u ugostiteljskim objektima za smještaj.		- Posjeta objektima za pružanje usluga smještaja. - Prikazivanje slajdova ili video zapisa o objektima za pružanje usluga smještaja.
- Nabraja i opisuje ugostiteljske objekte za pružanje usluga ishrane, točenja pića, poslastica i dr.	- Uočava razlike u navedenim objektima, u načinu rada i vrstama usluga.	- Razvija prilagodljivost različitim uslovima rada.	- Posjeta objektima za pružanje usluga ishrane, točenja pića, poslastica i sl. - Prikazivanje slajdova ili video zapisa o objektima za pružanje usluga ishrane, točenja pića, poslastica i sl.
- Nabraja i opisuje vrste ugostiteljskih usluga u prevoznim sredstvima.	- Prepoznaje prevozna sredstva na osnovu vrsta ugostiteljskih usluga koje se u njima pružaju.		- Prikazivanje slajdova ili video zapisa o prevoznim sredstvima u kojima se pružaju ugostiteljske usluge.
Uslužno osoblje			
- Navodi i opisuje uslužno osoblje u ugostiteljskim objektima za pružanje usluga ishrane, točenja pića i napitaka. - Opisuje osobine i dužnosti uslužnog osoblja.	- Šematski prikazuje strukturu uslužnog osoblja za različite kategorije restorana sa različitim organizacionim sistemima rada.	- Razvija preciznost, snalažljivost i smisao za timski rad.	- Simulacija uspostavljanja radnog osoblja u restoranu i podjela poslova.
Radna odjeća i obuća			
- Nabraja i opisuje djelove radne odjeće i obuće za uslužno osoblje u objektima za	- Prepoznaje djelove radne odjeće i obuće i njihovu namjenu.	- Razvija smisao za urednost i estetiku.	- Prikazivanje slajdova radne odjeće i obuće. - Rad u kabinetu - lična priprema za

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
pružanje usluga ishrane i pića.			rad.
Lična i radna higijena			
- Opisuje značaj lične i radne higijene uslužnog osoblja u ugostiteljstvu.	- Uočava, prilikom posjete ugostiteljskim objektima, stepen održavanja lične i radne higijene uslužnog osoblja.	- Razvija marljivost i odgovornost prema drugim ljudima.	- Prikazivanje pozitivnih i negativnih primjera lične i radne higijene - diskusija.
Uređaji, oprema i namještaj u ugostiteljstvu			
- Navodi i opisuje namjenu uređaja, opreme i namještaja u prostorijama za usluživanje.	- Na novim zadatim primjerima, vrši odabir uređaja, opreme i namještaja u zavisnosti od vrste usluga i prostora.	- Razvija pravilan odnos prema sredstvima za rad.	- Prikazivanje slajdova unutrašnjeg dijela prostorija za usluživanje. - Posjeta ugostiteljskim objektima.
Inventar za usluživanje			
- Nabraja i opisuje namjenu inventara za usluživanje i načina njegovog razvrstavanja i održavanja: - rublje; - staklo; - porcelan; - metalno posuđe; - pribor za jelo; - mali stoni inventar; - pomoćni inventar.	- Razlikuje inventar po grupama, vrstama, materijalu i namjeni. - Demonstrira način izbora inventara, razvrstavanja, odlaganja i održavanja.	- Razvija snalažljivost i pravilan odnos prema sredstvima za rad.	- Prikazivanje slajdova, crteža, video zapisa i sl. različitog inventara. - Rad u kabinetu - inventar (razvrstavanje, odlaganje i održavanje).
Pripremni radovi			
- Nabraja i opisuje redoslijed pripremnih radova za usluživanje u ofisu i sali.	- Pravi oragnizacionu šemu radova u ofisu. - Pravi oragnizacionu šemu radova u sali.	- Razvija organizacione sposobnosti.	- Izrada šema rasporeda radnog osoblja u zavisnosti od vrste objekta. - Rad u kabinetu - simulacija situacija.
Sistemi usluživanja			
- Nabraja i opisuje organizacione sisteme rada uslužnog osoblja: - reonski; - revirni; - ober ili brigadni.	- Pravi šemu rasporeda uslužnog osoblja u sali. - Uočava razlike u sistemima rada u određenim objektima.	- Razvija smisao za timski rad.	- Grafički prikazi različitih šema organizacije rada.

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
Načini usluživanja			
- Nabraja i opisuje načine i tehniku usluživanja hrane i pića: - bečki; - francuski; - engleski; - ruski; - angloamerički.	- Ukazuje na razliku u načinima serviranja i usluživanja hrane i pića između bečkog, francuskog, engleskog, ruskog i angloameričkog načina.	- Razvija kreativnost, snalažljivost, ekonomičnost, estetiku i odgovornost prema gostu.	- Prikazivanje video zapisa, slika i skica sa različitim načinima usluživanja. -Komparativna analiza i diskusija o razlikama u načinu usluživanja.
Dnevni obroci			
- Nabraja i opisuje vrste dnevnih obroka: - doručak; - ručak; - večera; - međuobroci - užine; - kasna večera; - turistički obrok; - lanč paket; - piknik. - Navodi vrijeme postavljanja i mjesto serviranja dnevnih obroka.	- Definiše vrijeme i mjesto služenja dnevnih obroka u skladu sa nazivom.	- Razvija odgovornost i tačnost.	- Prikaz crteža, slika i video zapisa sa vrstama i sastavima dnevnih obroka.
- Nabraja i opisuje pripreme radove u sali za doručak.	- Uočava razliku u pripremnim radovima u ofisu i sali za doručak u odnosu na druge obroke. - Obavlja pripreme radnje u doručkovaonici.		- Izrada šeme pripremnih radova u sali za doručak.
- Nabraja i opisuje vrste i sastav doručaka: - jednostavan; - komplet; - bečki; - engleski; - švedski sto.	- Uočava razlike u sastavu doručaka.	- Razvija kulturu ishrane sa aspekta nacionalnih različitosti.	- Komparativna analiza različitih vrsta. - Diskusija.
- Analizira ponudu karte doručka.	- Vršiti procjenu pravilne strukture pojedinih karata doručaka.	- Razvija kreativnost, snalažljivost, tačnost, ekonomičnost i prilagodljivost.	- Razgledanje i diskusija o strukturi karata i jelima po grupama u okviru karte.

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
- Opisuje završne radove u doručkovaonici.	- Definiše ciljeve završnih radova u doručkovaonici. - Uočava greške u slijedu aktivnosti pri završnim radovima u doručkovaonici.	- Razvija analitičnost i sposobnost prevazilaženja problema u radu.	- Prikazivanje video zapisa, slika i skica sa završnim radovima. - Analiza i diskusija o dobrim i lošim primjerima.
Točionica pića			
- Analizira i opisuje strukturu i način poslovanja točionice pića.	- Uočava razliku u strukturi uslužnog osoblja, inventara, opreme, uređaja i načina u radu i pružanju usluga točionice pića u odnosu na slične objekte za pružanje ugostiteljskih usluga.		
- Opisuje elemente i postupak izrade karte pića.	- Vršiti procjenu pravilne strukture pojedinih karti pića.		- Razgledanje i diskusija o strukturi karti pića po grupama i vrstama.
- Opisuje osnovne karakteristike alkoholnih i bezalkoholnih pića i napitaka (specifična težina, boja, ukus, miris, temperatura služenja...), način njihovog skladištenja i održavanje.	- Uočava uticaj specifičnosti različitih pića na boju, ukus, miris i izgled pri pripremanju i usluživanju.	- Razvija kreativnost, snalažljivost, inovativnost i smisao za estetiku.	- Predlaganje različitih receptura za miješanje pića uz obrazloženje recepta. - Diskusija.
- Opisuje sistem trebovanja robe, zaduživanje i razduživanje sa robom.	- Popunjava odgovarajuće formule za trebovanje i razduživanje robe.	- Razvija odgovornost i ekonomičnost.	- Popunjavanje knjige trebovanja.
- Nabraja elemente knjige šanka i opisuje način vođenja knjige.	- Popunjava knjige šanka.		- Popunjavanje knjige šanka.
- Opisuje načine i tehniku posluživanja za pultom.	- Uočava razlike u načinima usluživanja za pultom u različitim	- Razvija pozitivnu orijentaciju prema zanimanju.	- Prikazivanje video zapisa, slika i skica sa različitim načinima

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
	objektima sa različitom vrstom usluga.		usluživanja. - Komparativna analiza i diskusija o razlikama u načinu usluživanja.
- Opisuje završne radove u točionici pića.	- Definiše ciljeve završnih radova u točionici pića. - Uočava greške u slijedu aktivnosti pri završnim radovima u točionici pića. - Uočava razliku u mjerenju utroška pića putem šankomjera za različite vrste pića sa različitom zapreminom i ambalažom.	- Razvija preciznost, odgovornost i moralne principe.	- Obilazak točionice pića.
Kultura ophođenja			
- Pojašnjava značaj kulturnog ophođenja u ugostiteljstvu na kvalitet usluga.	- Na pozitivnim i negativnim primjerima ukazuje na uticaj ophođenja na kvalitet usluga.	- Razvija manire lijepog ponašanja i ophođenja.	- Simulacija različitih situacija. - Igranje uloga. - Diskusija.

Razred: DRUGI

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
Kafana i kafansko poslovanje			
- Analizira i opisuje strukturu i način poslovanja u kafanama (bečka, francuska i savremena).	- Uočava razliku u pripremnim radnjama u ofisu i prostorima za usluživanje gostiju, u načinu kafanskog poslovanja bečkog, francuskog i savremenog tipa.		- Prikazivanje video zapisa, slika i skica sa načinima poslovanja u bečkim i francuskim kafanama. - Komparativna analiza i diskusija o razlikama u načinu poslovanja. - Rad u kabinetu - poslovanje u kafanama. - Simulacija situacija.
	- Prezentuje sredstva ponude u kafanskom poslovanju - kafanska karta: alkoholna i bezalkoholna pića, tople i hladne napitke i asortiman jela.	- Razvija komunikativnost.	
	- Razlikuje tople i hladne napitke, alkoholna i bezalkoholna pića.		
	- Procjenjuje pravilan način uskladištenja, hlađenja i serviranja pića.	- Razvija konstruktivan kritički odnos u radu.	
	- Razlikuje sisteme rada i načine usluživanja u kafanama.	- Razvija prilagodljivost uslovima rada.	
	- Definiše ciljeve završnih radova u kafani. - Uočava greške u slijedu aktivnosti pri završnim radovima u kafani.	- Razvija organizatorske sposobnosti.	
Restoran i restoransko poslovanje			
- Analizira i opisuje strukturu i način poslovanja u restoranima.	- Razlikuje načine poslovanja u restoranima i strukturu prostora u zavisnosti od vrste restorana.		
- Definiše značaj pripremnih radova u ofisu i sali i	- Uočava greške u slijedu aktivnosti na pripremnim		

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
navodi i opisuje pripremne radnje.	radovima u ofisu i sali.		
- Detaljno opisuje rad u restoranu: - prijem, pozdrav i smještaj gosta; - davanje sredstava ponude; - razgovor sa gostima u vezi porudžbine; - davanje sugestija gostu pri izboru jela i pića; - zapisivanje porudžbine; - boniranje porudžbine; - predaja porudžbine proizvodnim odeljenjima.	- Na različitim primjerima ukazuje na dobre i loše primjere u radu osoblja pri prijemu gosta, primanju i boniranju porudžbe, kao i predaje porudžbine proizvodnim odeljenjima.	- Razvija, konstruktivan, kritički odnos u radu.	- Gledanje video zapisa sa različitim primjerima i rad u kabinetu sa teorijskim pojašnjenjima. - Rad u kabinetu - poslovanje u restoranima. - Simulacija situacija od prijema gosta do predaje porudžbine proizvodnim odeljenjima.
- Opisuje postupak usluživanja gosta, naplate računa i ispraćaja gosta sa završnim radovima u restoranu.	- Uočava nepravilnosti prilikom usluživanja, naplate računa, ispraćaja gosta i završnih radova u restoranu.	- Razvija pravilan odnos prema gostima. - Usvaja pravilo: gost je uvijek u pravu.	- Gledanje video zapisa sa različitim primjerima. - Rad u kabinetu - simulacija situacija usluživanja, naplate računa i ispraćaja gosta.
Jelovnik i usluživanje jela po jelovniku			
- Detaljno opisuje strukturu i način sastavljanja jelovnika u zavisnosti od vrste restorana.	- Uočava razlike u strukturi, vrstama i načinu sastavljanja jelovnika u zavisnosti od vrste restorana.	- Razvija logičko razmišljanje i kreativnost.	- Razgledanje i diskusija o strukturi jelovnika po grupama i vrstama. - Izrada jelovnika.
Instrumenti ponude - vinska karta i karta pića			
- Nabraja elemente vinske karte i karte pića. - Opisuje način sastavljanja vinske karte i karte pića.	- Uočava razlike u strukturi i načinu sastavljanja vinske karte i karte pića.	- Razvija inovativnost.	- Razgledanje i diskusija o strukturi vinske karte. - Izrada vinske karte i karte pića.
Meni			
- Nabraja i opisuje elemente meni karte.	- Uočava razlike u strukturi i načinu sastavljanja meni karte.		- Razgledanje i diskusija o strukturi meni karte. - Izrada menija.

Razred: TREĆI

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
Pansionsko poslovanje			
- Analizira i opisuje strukturu i način poslovanja u polupansionima i pansionima.	- Razlikuje načine poslovanja u polupansionima i pansionima.		- Prikazivanje video zapisa, slika i skica sa načinima poslovanja u polupansionima i pansionima - komparativna analiza i diskusija o razlikama u načinu poslovanja. - Posjeta restoranima pansinskog tipa.
- Navodi i opisuje načine rada u polupansionu i pansionu po sistemu meni karte, sistemu anketnog lista i sistemu švedskog stola (samoposluživanje) i jelovnika.	- Uočava razliku u načinu rada u pripremnim poslovima, poslovima usluživanja, naplate usluga i završnim poslovima između polupansinskog i pansionskog poslovanja, po sistemu meni karte, sistemu anketnog lista i sistemu švedskog stola (samoposluživanje) i jelovnika.	- Razvija prilagodljivost uslovima rada.	- Analiza i diskusija o sastavu menija, jelovnika, anketnog lista, karte pića, švedskog ili izložbenog stola... - Rad u kabinetu - simulacija situacija.
Etažni servis			
- Analizira i opisuje strukturu uslužnog osoblja i način poslovanja i usluživanja na spratovima (prijem porudžbine, posluživanje gosta i naplata računa).	- Definiše razliku u načinu usluživanja po etažama u hotelskim sobama i apartmanima. - Vrš pripreme radove, prijem porudžbine i usluživanje gosta na spratu.	- Razvija pozitivan odnos prema zanimanju.	- Prikazivanje video zapisa, slika i skica sa načinima usluživanja po etažama u hotelskim sobama i apartmanima - komparativna analiza i diskusija o razlikama u načinu usluživanja. - Simulacija situacija. - Igranje uloga.

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
- Opisuje sadržaj robe u mini baru i način praćenja potrošnje.	- Na novim primjerima, vodi evidenciju utroška pića u mini barovima.		- Ispisivanje različitih načina evindentiranja utroška pića u mini (sobnim) barovima - analiza i diskusija o strukturi evidencinog listića.
- Navodi i opisuje sredstva ponude na spratovima - sobama: - kruška - kvaka; - jelovnik; - karta pića.	- Uočava razlike u sredstvima ponude na spratovima.	- Razvija organizacione sposobnosti.	- Izrada sredstava ponude.
Švedski sto u restoranu			
- Opisuje strukturu (izbor jela) švedskog stola - način pripreme i postavljanja.	- Obavlja pripremne radnje i postavljanje švedskog stola.	- Razvija kreativnost i tolerantnost.	- Rad u kabinetu uz pojašnjenja - postavljanje švedskog stola.
Usluživanje u saobraćajnim sredstvima			
- Analizira i opisuje strukturu uslužnog osoblja, način poslovanja i usluživanja u prevoznim sredstvima: - vozu; - brodu - kruzer; - avionu; - autobusu.	- Razlikuje strukturu uslužnog osoblja, organizaciju rada i način usluživanja u prevoznim sredstvima.		- Prikazivanje video zapisa o načinima usluživanja u prevoznim sredstvima. - Simulacija u kabinetu.
- Navodi i opisuje sredstva ponude u prevoznim sredstvima.	- Uočava razliku u sredstvima ponude za različita prevozna sredstva.		- Sastavlja sredstva ponude za prevozna sredstva.
Bar i barsko poslovanje			
- Analizira i opisuje strukturu uslužnog osoblja, način poslovanja i usluživanja u barovima: - aperitiv bar; - hotelski bar; - ameriken bar; - dansing bar; - variete bar; - kafe bar -	- Komparativnom analizom rada u barovima uočava razlike u strukturi uslužnog osoblja, načinu poslovanja i usluživanja u njima.	- Razvija analitičnost i prilagodljivost uslovima rada.	- Prikazivanje video zapisa, slika i skica sa načinima rada (aperitiv, hotelskih, ameriken, dansing, variete i kafe) barova - komparativna analiza i diskusija o razlikama u načinu rada i strukturi

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
espresso bar.			osoblja. - Obilazak različitih vrsta barova.
- Navodi i opisuje primjenu uređaja, opreme i inventara u barovima.	- Razlikuje uređaje, opremu i inventar u barovima.		- Posjeta barovima. - Razgledanje uređaja, opreme i inventara. - Simulacija barskog poslovanja u kabinetu.
- Navodi i opisuje sredstva ponude u barovima.	- Uočava razliku u sredstvima ponude za različite vrste barova. - Izrađuje sredstva ponude.		- Prikazivanje materijala sa različitim sredstvima ponude za različite vrste barova - komparativna analiza i diskusija o razlikama u strukturi sredstava ponude. - Izrada sredstava ponude.
- Nabraja i opisuje pripreme radove u baru (barski pult, vitrine i sala).	- Vršiti odabir i klasifikaciju pića za barski pult, u zavisnosti od vrste bara. - Predlaže način postavljanja pića na pultu, vitrinama i rashladnim uređajima. - Na različitim primjerima, uočava greške u izvođenju pripremi radova u sali bara.	- Razvija kreativnost i organizacione sposobnosti. - Razvija smisao za lijepo.	- Prikazivanje video zapisa, slika i skica sa pripremi radovima u baru - komparativna analiza i diskusija o razlikama u načinu rada. - Rad u kabinetu - pripremi radovi u baru.
- Opisuje pripremu pića za miješanje, tehniku pripreme mješavina, vrste dekoracija i način usluživanja pića i mješavina za pultom.	- Razlikuje pića po vrstama. - Vršiti odabir pića u zavisnosti od recepture. - Priprema mješavine, koktele i dekoracije.		- Razgledanje slika, slajdova i filmova sa barskim inventarom. - Sastavljanje receptura i diskusija. - Rad u kabinetu - priprema mješavina, koktela i dekoracija u skladu sa recepturama.

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
- Nabraja i opisuje načine naplate usluga za barskim pultom.	- Upoređuje način naplate usluga u baru i drugim objektima za služenje pića.	- Razvija pravilan odnos prema sredstvima za plaćanje.	- Diskusija o sredstvima i načinima plaćanja usluga - prednosti i nedostaci pojedinih načina plaćanja. - Simulacija situacija naplate računa. - Igranje uloga.
- Navodi i opisuje završne radove u baru.	- Uočava greške u slijedu aktivnosti na završnim radovima u baru. - Obavlja završne radove u baru.		- Rad u kabinetu - simulacija završnih radova.
Specijalna jela i načini usluživanja			
- Navodi i opisuje specijalna jela i način usluživanja: - ribe; - školjki; - puževa; - kavijara; - špageta; - špargli; - crnogorska nacionalna jela i sl.	- U zavisnosti od jela, navodi vrste kuvera i specijalnog pribora koji se koristi pri konzumiranju. - Postavlja kuver i vrši usluživanje.	- Razvija bonton.	- Prikaz crteža, slika i video zapisa sa kuverima i priborom za konzumaciju različitih vrsta specijalnih jela. - Rad u kabinetu - postavljanje kuvera i usluživanje specijalnih jela.
Zajednički obroci - poslovni ručak			
- Nabraja i opisuje vrste zajedničkih obroka po utvrđenom meniju. - Nabraja i opisuje pripreme radnje u ofisu i sali u zavisnosti od menija za zajednički obrok.	- Definiše razliku u načinu pripremnih radova u sali i ofisu između zajedničkih obroka i poslovanja po jelovniku. - Sastavlja i predlaže meni kartu za određene obroke. - Obavlja pripreme radove za zajednički obrok.	- Razvija kreativnost.	- Prikazivanje video zapisa, slika i skica sa pripremnim radovima u sali i ofisu između zajedničkih obroka i poslovanja po jelovniku. - Rad u kabinetu - pripremi radovi u ofisu i sali za služenje zajedničkih obroka.
- Opisuje način prijema i usluživanja gostiju u skladu sa vrstom obroka.	- Obavlja prijem i usluživanje gosta.		- Rad u kabinetu - prijem i usluživanje gosta. - Igranje uloga.

Razred: ČETVRTI

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
Pripremanje - dovršavanje jela pred gostom (salate, jela, voće, poslastice)			
- Navodi i opisuje tehnike pripremanja jela pred gostom: - filiranje; - tranširanje; - flambiranje.	- Ukazuje na razlike u pripremi jela pred gostom filiranjem, tranširanjem i flambiranjem. - Priprema jela pred gostom.	- Razvija atraktivnost u radu i pozitivan odnos prema gostima.	- Prikazivanje video zapisa, slika i skica sa pripremom jela pred gostom. - Rad u kabinetu - priprema jela pred gostom (filiranje, tranširanje, flambiranje).
Zajednički svečani obroci (banket, koktel, čajanka, hladni bife)			
- Nabraja i opisuje elemente za organizaciju svečanih prijemâ: - banket; - koktel parti; - hladni bife; - topli bife; - čajanka.	- Uočava razliku u elemenitima organizacije u pripremnim radovima između banketa, koktel parti, hladnog bifea, toplog bifea i čajanki. - Razmatra zahtjev priređivača za svečani prijem. - Vršî pripremu ponude (meni i pića) za organizaciju svečanih prijemâ. - Obavlja pripreme radove u ofisu i salama u zavisnosti od prijema. - Obavlja prijem gosta, organizaciju usluživanja gostiju, aperitiva, jela, pića uz jelo, kafe i dižestiva.	- Razvija organizacione sposobnosti i usvaja pravila lijepog ponašanja.	- Prikazivanje video zapisa, slika i skica sa pripremnim elementima organizacije svečanih prijemâ - komparativna analiza i diskusija o razlikama u načinu rada. - Rad u kabinetu - pisanje ponude, pripremi radovi u u ofisu i sali, prijem i usluživanje gostiju - simulacija situacija. - Diskusija.
Slaganje vina i hrane			
- Nabraja osnovne elemente koji utiču na izbor vina uz jela.	- U zavisnosti od vrste jela preporučuje vina.	- Razvija kulturu odnosa prema hrani i vinu.	- Rad u kabinetu - slaganje vina i hrane. - 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: Kuvarestvo 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.

6. Materijalni uslovi za izvođenje nastave

- Kabinet usluživanja opremljen, pored osnovnog inventara, opremom i uređajima, sa: TV i DVD plejerom, LCD projektorom sa projekcionim platnom, propagandnim materijalima, slajdovima i video zapisima.

7. Obavezni načini provjeravanja i ocjenjivanja znanja učenika

- Provjeravaju se i ocjenjuju: usmeni odgovori, pismeni zadaci i vježbe:
- usmeno, najmanje jednom u klasifikacionom periodu,
- vježbe, najmanje jednom u 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 spremlje nastavnika i stručnih saradnika

- Diplomirani menadžer restoraterstva.

10. Povezanost predmeta

Znanja	Povezanost sa drugim predmetima	
	Predmeti	Znanja
- Ugostiteljsko poslovanje	- Strani jezik II i III	- Stručna terminologija
- Higijena tijela, odjeće i obuće	- Higijena	- Standardi lične i radne higijene - Higijena tijela, odjeće i obuće
- Radna higijena	- Higijena	- Pripremni radovi u ofisu i sali
- Ugostiteljska preduzeća	- Preduzetništvo	- Organizacija preduzeća
- Prijem, pozdrav i smještaj gosta	- Psihologija	- Kontakt sa gostom i emocionalna kontrola
- Uslužno osoblje	- Psihologija	- Osobine kadrova od uticaja na radnu sposobnost
- Prijem porudžbine	- Psihologija	- Komunikacija
- Instrumenti i sredstva prodaje	- Psihologija	- Psihološki principi prodaje
- Usluživanje gosta na odgovarajući način	- Psihologija	- Motivacija i osobine savremenog ugostiteljskog radnika
- Komunikacija sa gostom	- Psihologija	- Pojam frustracije i konflikta, tipovi i reakcije
- Pića	- Poznavanje pića	- Vina - Piva - Likeri - Jaka alkoholna pića - Bezalkoholna pića - Sredstva za uživanje

Znanja	Povezanost sa drugim predmetima	
	Predmeti	Znanja
- Pravila lijepog ponašanja	- Bonton u ugostiteljstvu	- Prijem i usluživanje gostiju
- Vrste ugostiteljskih objekata	- Poslovna ekonomija	- Pojam, vrste i organizacija privrednih društava
- Vina	- Osnove somelijerstva	- Slaganje hrane i vina
- Primjena softvera za ugostiteljsko poslovanje	- Informatika u restoraterstvu	- Poin Office Sistem - softver za restoransko poslovanje
- Hotel i hotelsko poslovanje	- Hotelsko poslovanje sa poslovnom komunikacijom	- Restoransko poslovanje - Etažni servis - Kategorizacija objekata za ishranu i piće
- Praktična primjena teorijskih znanja	- Praktična nastava	- Restoraterstvo

1.2.2. STRANI JEZIK II

1.2.2.1. 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. - Uvježbava spelovanje.	- 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 stvaranje pozitivne društvene klime.	- Frontalni, individualni, rad u parovima i grupama uz kombinovano korišćenje aktivnih i tradicionalnih metoda u nastavi.
- Navodi prezent gl. ÊTRE, nenaglašene lične zamjenice. - Uočava razliku između: C'est / Il est.	- Predstavlja sebe i druge (ime, nacionalnost, profesija). - Daje podatke o sebi, o svom zanimanju. - Postavlja pitanja o identitetu druge osobe. - Izražava slaganje /neslaganje.	- Razvija inicijativnost i spremnost na saradnju i sposobnost postizanja kompromisa.	
- Navodi vlastite i zajedničke imenice, rod i broj imenica.	- Upoznaje se sa francuskom terminologijom koja se i kod nas koristi u ugostiteljstvu. - Imenuje vrste obroka. - Nabraja djelove pribora za jelo. - Imenuje restoransko rublje. - Predstavlja restoransko osoblje.	- Razvija pozitivnu orijentaciju prema zanimanju.	
- Upoznaje neodređeni i određeni član.	- Imenuje djelove restorana. - Imenuje predmete u restoranu. - Navodi nazive ugostiteljskih objekata. - Nabraja vrste restorana. - Imenuje obroke. - Imenuje vrste doručka. - Nabraja vrste	- Pokazuje jasnost, određenost i usmjerenost na razvoj.	

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
	namirnica (voće, povrće, začini, mliječni proizvodi).		
- Navodi glagol AVOIR (avoir faim, soif, mal à, besoin de, raison...) i uvježbava njegovu upotrebu u izrazima. - Razlikuje <i>il y a</i> i <i>il a</i>.	- Izražava osjećanja, potrebu slaganje /neslaganje. - Popunjava formular ličnim podacima. - Govori o članovima svoje porodice.	- Razvija preciznost, spremnost za saradnju i toleranciju. - Uočava značaj kvaliteta rada i ispunjavanja radnih obaveza.	
- Upoznaje se sa sadašnjim vremenom glagola I grupe (na - ER). - Upoznaje se sa sadašnjim vremenom nepravilnog glagola FAIRE.	- Govori o dnevnim aktivnostima. - Izražava dopadanje (nedopadanje). - Poziva i odgovara na pozivnicu. - Upoznaje goste sa sadržajem jelovnika i vinske karte. - Preporučuje jela i pića. - Daje jednostavne informacije o vremenu (meteo).	- Razvija pozitivnu orijentaciju prema zanimanju, motivisanost i samopouzdanje.	- Frontalni, individualni, rad u parovima i grupama uz kombinovano korišćenje aktivnih i tradicionalnih metoda u nastavi.
- Uvježbava odrični oblik glagola.	- Odbija ponudu. - Izražava nedopadanje. - Izražava žaljenje zbog nedostataka u ponudi.	- Izražava prilagodljivost i sposobnost postizanja sporazuma.	
- Upoznaje se s osnovnim brojevima i nazivima mjernih jedinica za težinu i visinu i uvježbava njihovu upotrebu.	- Saopštava godine, broj telefona i datum. - Pita i kaže koliko je sati. - Kazuje iznos računa. - Kazuje visinu i težinu.	- Razvija preciznost i efikasnost.	- Frontalni, individualni, rad u parovima i grupama uz kombinovano korišćenje aktivnih i tradicionalnih metoda u nastavi.
- Upoznaje se sa upitnim oblicima glagola (est - ce que, qu'est - ce que) i upitnim riječima.	- Dočekuje gosta. - Informiše se o njegovim željama vezanim za narudžbu.	- Razvija preciznost, komunikativnost, ljubaznost, predusretljivost i efikasnost.	
- Nabraja upitne riječi. - Upoznaje se sa oblicima upitnog pridjeva QUEL.	- Uzima podatke od gosta prilikom rezervisanja stola. - Traži i daje informacije o broju	- Izražava ljubaznost, radoznalost, predusretljivost i efikasnost u radu, preciznost i	

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
	telefona, adresi, elektronskoj adresi, godinama, nacionalnosti i sl. - Postavlja pitanja o radnom vremenu restorana.	komunikativnost.	- Frontalni, individualni, rad u parovima i grupama uz kombinovano korišćenje aktivnih i tradicionalnih metoda u nastavi.
- Uočava razlike između predloga <i>à</i> i <i>de</i> .	- Daje informacije o radnom vremenu i vremenu služenja obroka. - Razlikuje upotrebu ovih predloga u nazivima nekih francuskih specijaliteta. - Nabraja načine usluživanja u restoranu.		
- Uvježbava upotrebu IMPERATIV-a.	- Razumije i daje uputstva, kratka obavještenja, upozorenja. - Savjetuje gosta pri izboru jela i pića. - Daje jednostavan recept.	- Razvija preciznost i spremnost na kompromis i saradnju, osjećaj za timski rad kao i svijest o neophodnosti kvaliteta rada.	
- Upoznaje se sa sadašnjim vremenom nepravilnih glagola ALLER (aller à, au, aux, en), VENIR (venir de, du, des).	- Upotrebljava odgovarajuće prijedloge uz imena zemalja i gradova u koje ide / u kojima boravi i iz kojih dolazi.		
- Upoznaje se sa sadašnjim vremenom povratnih glagola. - Upoznaje se sa upotrebom neodređene zamjenice ON.	- Govori o svakodnevnom aktivnostima na održavanju lične higijene. - Navodi djelove tijela. - Raspituje se za zdravlje sagovornika.	- Pokazuje tolerantnost i samopouzdanje.	
- Upoznaje se sa nepravilnim glagolima POUVOIR, VOULOIR, DEVOIR + infinitif. - Upoznaje se sa	- Izražava sposobnost obavezu, želju da nešto uradi. - Nudi jela i pića. - Pomaže gostu pri izboru jela i pića.	- 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	
kondicionalom učtivosti glagola VOULOIR, (Je voudrais, vous voudriez).	- Navodi mogućnosti naručivanja (meni i jelovnik). - Daje dozvolu, predlaže. - Na učtiv način izražava želju. - Upoznaje se i uvježbava kulturu lijepog ophođenja prema gostu.		- Frontalni, individualni, rad u parovima i grupama uz kombinovano korišćenje aktivnih i tradicionalnih metoda u nastavi.
- Uočava upotrebu vremena u kondicionalnim rečenicama (Si + présent + présent, impératif).	- Iznosi pretpostavku. - Izražava mogućnost dešavanja neke radnje.	- Pokazuje tolerantnost i samopouzdanje.	
- Navodi i uvježbava upotrebu osnovnih priloga za mjesto (à, dans, sur, sous, devant, derrière, à côté de, près de, loin de). - Nabraja oblike i uvježbava upotrebu sažetog člana.	- Traži i daje uputstva za snalaženje unutar i izvan ugostiteljskog objekta. - Izražava osnovne prostorne odnose. - Umije odrediti poziciju stola u restoranu ili na terasi.	- Pokazuje snalažljivost u hijerarhiji socijalnih odnosa. - Razvija preciznost i komunikativnost.	
- Nabraja pridjeve, njihove oblike i mjesto u rečenici.	- Opisuje restoran, osoblje, jela. - Umije poželjeti gostu dobar apetit, prijatan dan, prijatan boravak i srećan put.	- Pokazuje spremnost i sposobnost za saradnju.	- Frontalni, individualni, rad u parovima i grupama uz kombinovano korišćenje aktivnih i tradicionalnih metoda u nastavi.
- Uvježbava prisvojne pridjeve.	- Daje jednostavne informacije o prijateljima i porodici. - Izražava pripadanje.	- Razvija komunikativnost i stvaranje pozitivne društvene klime.	
- Uvježbava lične zamjenice kao direktni i indirektni objekt: COD, COI.	- Piše pozivnicu. - Prihvata ili odbija poziv.	- Pokazuje spremnost na pomoć.	
- Upoznaje se sa pokaznim pridjevima i nazivima boja.	- Daje savjete za pripremanje i serviranje jela i pića. - Daje sugestije za serviranje priloga od	- Pokazuje spremnost na pomoć i saradnju radi poboljšanja ponude.	

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
	povrća u zavisnosti od boje. - Navodi i opisuje djelove radne odjeće.		
- Nabraja načine poređenja pridjeva.	- Pomaže gostu pri izboru menija.	- Pokazuje spremnost na pomoć.	
- Upoznaje se sa upotrebom bliskog budućeg vremena (FUTUR PROCHE).	- Razgovara o poslovnim planovima i namjerama. - Vršiti raspodjelu zadataka osoblju. - Izražava spremnost za pomoć gostu: pomoći pri izboru, raspitati se o njegovom ukusu i dati mu savjet.	- Pokazuje spremnost na pomoć. - Ispoljava komunikativnost, snalažljivost i smisao za timski rad.	- Frontalni, individualni, rad u parovima i grupama uz kombinovano korišćenje aktivnih i tradicionalnih metoda u nastavi.
- Upoznaje se sa sadašnjim vremenom nepravilnog glagola PRENDRE. - Uočava način upotrebe partitivnog člana i partitivnog DE. - Uvježbava upotrebu priloga za količinu. - Uvježbava upotrebu bezličnog oblika nekih glagola: <i>Il faut, il y a, il reste, il manque.</i>	- Predlaže gostu nacionalna jela. - Zapisuje narudžbu i pravilno ispunjava blok o narudžbi. - Precizno navodi količinu potrebnih sastojaka za pripremu nekog jela.	- Razvija preciznost, efikasnost i samopouzdanje. - Preuzima odgovornost i pokazuje pozitivnu orijentaciju prema zanimanju.	- Frontalni, individualni, rad u parovima i grupama uz kombinovano korišćenje aktivnih i tradicionalnih metoda u nastavi.

Razred: DRUGI

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
- Upoznaje se sa stranom (francuskom) terminologijom u kuvarstvu.	- Razlikuje rod i broj imenica i pridjeva.	- Izražava pozitivnu orijentaciju prema poslu, inicijativnost i komunikativnost.	- Frontalni, individualni, rad u parovima i grupama uz kombinovano korišćenje aktivnih i tradicionalnih metoda u nastavi.
- Uvježbava upotrebu bliskog budućeg vremena (FUTUR PROCHE).	- Razgovara o poslovnim planovima i namjerama za taj i naredne dane. - Predstavlja plan izleta. - Izražava spremnost za pomoć gostu: pomaže pri izboru, raspituje se o njegovom ukusu, daje mu savjet. - Prezentuje vinsku kartu i preporučuje razne vrste vina. - Prezentuje kartu pića i preporučuje razne aperitive kao i bezalkoholne tople i hladne napitke.	- Izražava komunikativnost, snalažljivost i pozitivnu identifikaciju i razvija sposobnost stvaranja pogodne društvene klime kao i svijest o obavezi ispunjavanja radnih obaveza.	
- Uvježbava perfekt sa gl. AVOIR.	- Govori o prethodnim aktivnostima iz ličnog i profesionalnog života. - Prepričava događaje od prethodnog dana. - Pomaže gostu u postupku traženja izgubljenih stvari. - Piše razglednicu sa godišnjeg odmora. - Koristi odgovarajuće priloge za vrijeme prilikom prepričavanja.	- Razvija sposobnost stvaranja pogodne društvene klime, spremnost na pomoć kao i njegovanje prijateljskih osjećanja.	- Frontalni, individualni, rad u parovima i grupama uz kombinovano korišćenje aktivnih i tradicionalnih metoda u nastavi.
- Uvježbava perfekt sa gl. ÊTRE.	- Prepričava događaje od prethodnog dana. - Pomaže gostu u postupku traženja izgubljenih stvari. - Piše razglednicu sa	- Razvija sposobnost stvaranja pogodne društvene klime, spremnost na pomoć kao i njegovanje	

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
	godišnjeg odmora. - Govori o svom školovanju.	prijateljskih osjećanja.	
- Nabraja slučajeve upotrebe priloških zamjenica Y, EN.	- Raspituje se o količini namirnica koje klijent naručuje ili koje treba kupiti. - Navodi mogućnosti naručivanja jela (meni, jelovnik). - Govori o turističkim znamenitostima Crne Gore. - Razumije i ispunjava zahtjeve klijenta tokom obroka.	- Njeguje svijest o važnosti kvalitetnog predstavljanja turističke ponude i pozitivnog odnosa prema lokalnoj zajednici.	- Frontalni, individualni, rad u parovima i grupama uz kombinovano korišćenje aktivnih i tradicionalnih metoda u nastavi.
- Nabraja slučajeve nepravilne komparacije.	- Upoređuje kategorije hotela, cijene, kvalitet.	- Preuzima odgovornost i pokazuje pozitivnu orijentaciju prema zanimanju, preciznost i profesionalnost.	
- Upoznaje se sa oblicima upitnog pridjeva QUEL.	- Postavlja pitanja o vrsti prevoznog sredstva i načinu putovanja. - Prima telefonski poziv, prenosi poruku klijentu.	- Pokazuje inicijativnost i komunikativnost.	
- Nabraja priloge za način.	- Prima telefonsku rezervaciju.	- Pokazuje profesionalnost i sposobnost stvaranja pogodne društvene klime.	
- Uvježbava povratne glagole.	- Raspituje se o zdravlju sagovornika.	- Praktikuje empatiju.	
- Uočava formiranje perfekta povratnih glagola.	- Piše pismo sa godišnjeg odmora. - Govori i raspituje se o obavljenim aktivnostima na održavanju lične higijene.	- Pokazuje sposobnost razvijanja prijateljskih odnosa.	
- Uvježbava imperfekt.	- Opisuje okolnosti dešavanja nekog događaja.	- Razvija svijest o zavičaju u okvirima istorijskih perioda.	

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
	- Govori o svojim navikama iz prošlosti. - Opisuje znamenitosti grada i šireg zavičaja. - Predstavlja svoje mjesto u istorijskim okvirima.	- Pokazuje sposobnost razvijanja prijateljskih odnosa.	
- Upotrebljava oblike odnosnih zamjenica: qui, que.	- Govori o svom poslu. - Prezentuje račun klijentu i na njegov zahtjev ga pojašnjava. - Pojašnjava gostu riječ ili izraz koji ne razumije. - Bliže određuje stvari, lica i mjesta o kojima govori.	- Pokazuje pozitivnu identifikaciju prema zanimanju, profesionalnost i preciznost.	
- Razlikuje upotrebu osnovnih i rednih brojeva. Uočava razlike u upotrebi u našem i francuskom jeziku.	- Odgovara na pitanja o datumu, satu, adresi i broju telefona. - Daje informacije o radnom vremenu i redu vožnje. - Preračunava iznos računa u drugoj valuti. - Pojašnjava račun na zahtjev gosta.	- Pokazuje spremnost za pomoć, preciznost i efikasnost u radu. - Radi na njegovanju prijateljskih osjećanja.	
- Uočava slučajeve upotrebe fokluziva: rien, jamais, plus, personne kao drugog dijela negacije.	- Usvaja odgovarajuća pravila ponašanja prema nezadovoljnom klijentu.	- Pokazuje inicijativnost i spremnost na kompromis.	- Frontalni, individualni, rad u parovima i grupama uz kombinovano korišćenje aktivnih i tradicionalnih metoda u nastavi.
- Uočava pravila funkcionisanja 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.	
- Upoznaje se sa jednostavnim uzročnim (parce que) i finalnim (pour + infinitif) zavisnim rečenicama.	- Pravi rezervacije za individualne i grupne obroke u restoranu. - U kraćem izlaganju na određenu temu	- Pokazuje spremnost za pomoć, preciznost i efikasnost u radu.	

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
	navodi uzroke i posljedice dešavanja neke radnje, naglašava važne elemente, daje definicije, rezimira i donosi zaključke.		
- Uočava upotrebu vremena u uslovnim rečenicama I tipa: <i>Si + prezent + prezent</i> <i>Si + prezent + imperativ.</i>	- Daje gostu prijedloge i preporuke pri izboru jela i pića.	- Pokazuje spremnost za pomoć, preciznost i efikasnost u radu.	

Razred: TREĆI

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
- Upoznaje imperfekt i perfekt.	- Prepričava okolnosti odigravanja nekog nepovoljnog događaja. - Govori o ranijem izgledu mjesta. - Evocira uspomene. - Opisuje ličnost, predmet, mjesto, situaciju, događaj.	- Izražava pozitivnu identifikaciju i razvija sposobnost stvaranja pogodne društvene klime. - Razvija svijest o obavezi ispunjavanja radnih obaveza.	- Frontalni, individualni, rad u parovima i grupama uz kombinovano korišćenje aktivnih i tradicionalnih metoda u nastavi.
- Služi se vremenskim rečenicama i gerundom.	- Razumije reklamacije vezane za uslugu, za jela i pića, izvinjava se i daje prijedlog za rješenje problema.		
- Uvježbava upotrebu budućeg vremena.	- Daje projekciju privrednog razvoja kraja. - Govori o planiranim ličnim i profesionalnim aktivnostima.	- Razvija svijest o neophodnosti kvalitetnog obavljanja radnih zadataka.	
- Uočava upotrebu vremena u kondicionalnim rečenicama (Si + présent + futur simple).	- Iznosi pretpostavku. - Započinje, održava razgovor i mijenja temu. - Izražava (ne) mogućnost dešavanja neke radnje. - Navodi osoblje etažnog servisa i njihove obaveze. - Navodi sastavne djelove kuvera za specijalna jela (rakovi, školjke, kavijar, žablje batak ...).	- Pokazuje spremnost na pomoć, ljubaznost i prilagodljivost.	- Frontalni, individualni, rad u parovima i grupama uz kombinovano korišćenje aktivnih i tradicionalnih metoda u nastavi.
- Uočava oblike pasivne konstrukcije glagola.	- Govori o obavljenim i planiranim aktivnostima u pripremi namirnica za spremanje nekog specijaliteta. - Umije poželjati gostu dobrodošlicu.	- Razvija svijest o neophodnosti kvalitetnog obavljanja radnih zadataka.	

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
	- Navodi vrste prevoznih sredstava u kojima klijent može biti uslužen.		- Frontalni, individualni, rad u parovima i grupama uz kombinovano korišćenje aktivnih i tradicionalnih metoda u nastavi.
- Uvježbava upotrebu SUBJONCTIF-a.	- Preporučuje izletišta. - Usvaja pravila ponašanja konobara prema gostu - konobar mora biti nasmijan, efikasan uočljiv i uvijek na usluzi.	- Pokazuje spremnost na pomoć i ljubaznost. - Razvija kulturu lijepog ponašanja u školi, porodici i na javnom mjestu, kao i sposobnost slušanja i uvažavanja mišljenja drugog.	
- Uvježbava upotrebu CONDITIONNEL PRESENT-a.	- Na učitiv način izražava želju, savjet, prijedlog. - Prihvata prijedlog.	- Razvija kulturu lijepog ponašanja u školi, porodici i na javnom mjestu, kao i sposobnost slušanja i uvažavanja mišljenja drugog.	
- Uočava upotrebu vremena u kondicionalnim rečenicama (Si + imparfait + conditionnel présent).	- U kraćem izlaganju na određenu temu nabraja, naglašava važne elemente, iznosi pretpostavku, uslov dešavanja neke radnje, donosi zaključke. - Navodi vrste barova i njihovo osoblje. - Navodi djelove barskog inventara.	- Pokazuje sposobnost stvaranja pozitivne društvene klime, razumijevanje odnosa u skladu sa uslovima rada i sposobnost za saradnju i timski rad.	
- Upotrebljava priloge za količinu.	- Govori o načinu ishrane. - Precizno navodi količinu namirnica potrebnih za pripremu nekog jela. - Daje i razumije recept za pripremu nekog koktela. - Razumije recept gdje je količina navedena na razne načine.	- Njeguje osjećaj tolerancije prema stranoj kulturi. - Razvija svijest o neophodnosti kvalitetnog obavljanja radnih zadataka. - Pokazuje preciznost i efikasnost u radu.	

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
	- Iznosi razlike između francuskih i naših obroka. - Traži informacije od gosta o količini poručene hrane i pića.		- Frontalni, individualni, rad u parovima i grupama uz kombinovano korišćenje aktivnih i tradicionalnih metoda u nastavi.
- Prepoznaje oblike pokaznih i prisvojnih zamjenica.	- Navodi sportske sadržaje hotela. - Govori o turističkim znamenitostima Francuske. - Analizira prospekt nekog francuskog i nekog crnogorskog turističkog mjesta.	- Radi na podizanju kvaliteta rada i usluge. - Ispoljava toleranciju prema stranoj kulturi.	
- Koristi neupravni govor pri postavljanju pitanja.	- Piše poslovno pismo. - Raspituje se za interesovanja klijenta. - Prenosi nečija interesovanja.	- Preuzima odgovornost prilikom poslovnog komuniciranja.	

Razred: ČETVRTI

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
- Uvježbava neupravni govor.	- Prenosi nečije izjave, naredbe, savjet, preporuke i pitanja. - Razumije tekstove o savremenim problemima društva u kojima se iznose mišljenja, argumenti i kritike. - Predstavlja Crnu Goru kao državu.		- Frontalni, individualni, rad u parovima i grupama uz kombinovano korišćenje aktivnih i tradicionalnih metoda u nastavi.
- Uvježbava upotrebu pluskvamperfekta (PLUS - QUE - PARFAIT).	- Govori o planiranim ličnim i profesionalnim aktivnostima. - Govori o prethodnim aktivnostima. - Daje informacije (kod švedskog stola, npr.) o sastojcima nekog jela.	- Razvija 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.	- Razvija 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.
- Upotrebljava pogodbene rečenice (<i>Si + present + futur, Si + imparfait + conditionnel present</i>).	- 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 ekološkoj zaštiti. - Shvata bitne elemente službene prepiske. - Umije voditi poslovnu prepisku putem e-maila.	- Razvija stepen razvoja ekološke svijesti kao 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	
- Upotrebljava namjerne rečenice.	- Govori o svom daljem školovanju. - U kraćem izlaganju predstavlja neku temu: govori o jelima koja se pripremaju za topli / hladni bife, o koktel partijama i povodima za njihovo organizovanje, o načinu usluživanja 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.	- Razvija osjećaj samopouzdanja i osjećaj nacionalne pripadnosti.	- Frontalni, individualni, rad u parovima i grupama uz kombinovano korišćenje aktivnih i tradicionalnih metoda u nastavi
- Upotrebljava uzročne i posljedične rečenice.	- Pravi rezervacije za individualne i grupne boravke u restoranu ili hotelu. - Razumije pisanu reklamaciju i sastavlja pismo izvinjenja, e - mail. - Predstavlja smještajnu ponudu mjesta i okoline. - Govori o mogućnostima za seoski i planinski turizam u Crnoj Gori.	- Razvija efikasnost, preciznost i pozitivnu identifikaciju prema zanimanju. - Stiče radne navike, marljivost, odgovornost i pokazuje motivisanost u radu.	
- Upoznaje se sa dopusnim rečenicama.	- Govori o prednostima i manama svoje profesije. - Upoređuje poslovanje malog restorana i velikih	- Razumije odnos produktivnosti i kritičnosti. - Pokazuje pozitivnu identifikaciju prema zanimanju.	

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
	poslovnih lanaca.		

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
- J. Jacquet: 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, J. R. 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..., bogatstvo 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).
- 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	- Poznavanje hrane	- Dnevni obroci - Jelovnik i usluživanje jela po jelovniku
- Stručna terminologija	- Poznavanje pića	- Instrumenti ponude - vinska karta, karta pića
- Stručna terminologija	- Osnove kuvarstva	- Meni
- Restoraterstvo - Ugostiteljstvo i poslovanje u restoranima i hotelima	- Restoraterstvo - Hotelijersko poslovanje sa poslovnom komunikacijom	- Ugostiteljski objekti za ishranu i smještaj - Uloga i zadaci usluživanja - Pripremni radovi - Inventar za usluživanje - Oprema i namještaj u ugostiteljstvu - Uslužno osoblje - Dnevni obroci - Načini usluživanja - Sistemi usluživanja - Kultura ophođenja - Kafansko poslovanje - Restoran i restoransko poslovanje
- Pismena komunikacija	- Poslovna komunikacija	- Poslovna korespondencija - izgled i elementi poslovnog pisma
- Predstavljanje prirodnih ljepota	- Turistička geografija	- Prirodne i antropogene vrijednosti Crne Gore - Prirodne i antropogene vrijednosti Francuske
- Zaštita okoline i	- Ekologija i zaštita	- Upoznavanje sa značajem

Znanja	Povezanost sa drugim predmetima	
	Predmet	Znanja
upoznavanje sa održivim razvojem	životne sredine	održivog razvoja i sa očuvanjem okoline
- Propaganda - turistički prospekti i katalozi, hotelski prospekti	- Marketing u turizmu	- Predstaviti grad kao turističko mjesto ili mjesto održavanja raznovrsnih manifestacija

1.2.2.2. NJEMAČKI JEZIK

1. Naziv predmeta: NJEMAČKI 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 izgovorom i pravopisom.	- Formuliše pravila izgovora. - Oslovljava, pozdravlja i zahvaljuje se gostu.	- Razvija sposobnost komuniciranja na stranom jeziku.	- Frontalni, individualni, rad u parovima i grupama uz kombinovano korišćenje aktivnih i tradicionalnih metoda u nastavi.
- Upoznaje se sa ličnim zamjenicama. - Opoznaje se sa glagolom SEIN.	- Predstavlja sebe i drugog. - Daje lične podatke. - Postavlja pitanja o identitetu drugih osoba. - Popunjava formular sa ličnim podacima.	- Razvija komunikativnost i kulturu ophođenja.	
- Prepoznaje prisvojne pridjeve. - Upoznaje se sa glagolom HABEN.	- Imenuje zanimanja restoranskog osoblja. - Navodi nazive stonog posuđa i pribora za jelo. - Imenuje obroke, nazive hrane i pića.	- Razvija vlastitu motivaciju. - Razvija pozitivnu orijentaciju prema budućem zanimanju.	
- Upoznaje se sa neodređenim i određenim članom. - Uočava NULL - Artikel. - Upoznaje se sa imenicama (jedinina i množina).	- Opisuje restoran. - Navodi djelove restorana. - Imenuje predmete u restoranu. - Navodi nazive ugostiteljskih objekata i vrste restorana.	- Razvija inicijativnost.	
- Upoznaje se sa prezentom pravilnih i nepravilnih glagola (potvrđan i upitan oblik). - Uočava negaciju.	- Upoznaje gosta sa sadržajem jelovnika i vinske karte. - Informiše se o željama gosta vezano za narudžbu. - Daje preporuke gostu u vezi sa izborom jela i pića. - Izražava žaljenje zbog nedostatka određene ponude.		

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
- Uočava brojeve (osnovni i redni).	- Kazuje iznos računa. - Popunjava formular za rezervaciju stola u restoranu. - Daje informacije o radnom vremenu. - Saopštava tačno vrijeme i datum. - Daje informacije o vremenu služenja obroka.	- Razvija preciznost. - Razvija komunikativnost.	- Frontalni, individualni, rad u parovima i grupama uz kombinovano korišćenje aktivnih i tradicionalnih metoda u nastavi.
- Uočava upitne riječi.	- Uzima podatke od gosta pri rezervaciji stola u restoranu. - Postavlja pitanja o vremenu služenja obroka, radnom vremenu.	- Razvija pouzdanost i preciznost.	
- Upoznaje se sa modalnim glagolima u prezentu, oblik ICH MØCHTE.	- Upućuje molbu i zahtjev. - Izražava dozvolu, sposobnost. - Nudi i poručuje jelo i piće.	- Razvija predusretljivost, spremnost na saradnju.	
- Upoznaje se sa pokaznim zamjenicama. - Uočava prijedloge (vrijeme i mjesto). - Upoznaje se sa imperativom.	- Daje instrukcije za pripremu i serviranje određenog jela ili koktela. - Traži i daje uputstva gostu za snalaženje unutar i izvan restorana. - Daje instrukcije, slijedi uputstva za izradu karte pića.	- Razvija spremnost na pomoć.	
- Upoznaje se sa futurom.	- Razgovara o budućim planovima i namjerama. - Izražava spremnost za pomoć gostima.	- Razvija snalažljivost i komunikativnost.	

Razred: DRUGI

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
- Upoznaje se sa pridjevima, osnovnim oblikom i poređenjem.	- Planira jelovnik. - Upoređuje cijene i kvalitete različitih vrsta hrane i pića. - Pronalazi sličnosti i razlike. - Uočava razlike između objekata za smještaj.	- Usavršava preciznost izražavanja.	- Frontalni, individualni, rad u parovima i grupama uz kombinovano korišćenje aktivnih i tradicionalnih metoda u nastavi.
- Uvježbava pridjevske deklinacije: (određeni član, pridjev i imenica), (neodređeni ili prisvojni član, pridjev i imenica).	- Opisuje restorane u određenom turističkom mjestu. - Detaljnije opisuje jelo. - Navodi i opisuje djelove radne odjeće.	- Razvija prijateljske odnose.	
- Upoznaje se sa imperfektom.	- Opisuje raniji izgled restorana.	- Razvija sposobnost stvaranja pozitivne društvene klime.	
- Upoznaje se sa perfektom.	- Prepričava prošle događaje. - Govori o iskustvu. - Govori o obavljenim radnim obavezama.	- Podstiče samopouzdanje i motivisanost.	
- Prepoznaje povratne glagole.	- Raspituje se o zdravlju sagovornika. - Opisuje dnevne aktivnosti.	- Razvija spremnost na saradnju i pružanje pomoći.	
- Upoznaje se sa zavisnom rečenicom, DASS rečenicom. - Uoznaje se sa relativnom rečenicom. - Prepoznaje relativnu zamjenicu.	- Bliže određuje stvari, lica i mjesta o kojima govori. - Objašnjava značenje riječi koje gost ne razumije.	- Razvija sposobnost za saradnju, pružanje pomoći i preuzimanje odgovornosti.	
- Prepoznaje vremenske rečenice (ALS, WENN, WÄHREND).	- Prepričava događaj sa izleta.	- Razvija pozitivan odnos prema zavičaju. - Razvija ljubaznost.	
- Uvježbava zamjenicu ES (bezlični subjekat).	- Saopštava tačno vrijeme. - Odgovara na	- Razvija komunikativnost.	

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
	pitanja o vremenskim uslovima.		- Frontalni, individualni, rad u parovima i grupama uz kombinovano korišćenje aktivnih i tradicionalnih metoda u nastavi.
- Koristi prijedloge (kretanje).	- Preporučuje hotel, restoran, mjesto za izlazak.	- Povećava informisanost u komuniciranju sa strankama.	
- Služi se brojevima i računskim operacijama.	- Pojašnjava račun na zahtjev gosta. - Preračunava iznos računa u drugu valutu.	- Razvija empatiju.	
- Prepoznaje zavisnu rečenicu: (uzročnu, namjernu, dopusnu).	- Daje preporuke i prijedloge gostima u vezi sa izborom jela i pića.	- Razvija ekološku svijest.	
- Upoznaje se sa pasivom.	- Opisuje sastojke i način pripreme određenog jela. - Govori o obavljenim i planiranim aktivnostima u pripremi namirnica za neki specijalitet.	- Razvija toleranciju prema stranoj kulturi.	

Razred: TREĆI

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
- Upoznaje se sa infinitivom sa ZU. - Prepoznaje namjernu rečenicu.	- Predlaže način korišćenja slobodnog vremena.	- Razvija inicijativnost.	- Frontalni, individualni, rad u parovima i grupama uz kombinovano korišćenje aktivnih i tradicionalnih metoda u nastavi.
- Upoznaje se sa kondicionalom prezenta.	- Daje prijedloge i savjete za izbor jela i pića. - Preporučuje nacionalne specijalitete crnogorske kuhinje. - Izražava potrebu, želju, daje sugestije gostu na učtiv način.	- Razvija ljubaznost i predusretljivost.	
- Upoznaje se sa konjunktivom imperfekta.	- Daje informacije o crnogorskim vinima. - Izražava dopadanje / nedopadanje. - Usvaja pravila ponašanja prema gostu.	- Njeguje osjećaj nacionalne pripadnosti i tolerancije.	
- Prepoznaje poređenje priloga i pridjeva (pravilno i nepravilno).	- Detaljnije opisuje jelo. - Pronalazi sličnosti i razlike.	- Razvija komunikativnost i svijest o važnosti kvalitetnog predstavljanja turističke ponude.	
- Upoznaje se sa pogodbenim rečenicama.	- Daje preporuke i prijedloge gostima u vezi sa izborom jela i pića. - Predlaže izlet gostima.	- Razvija odgovornost. - Razvija predusretljivost.	
- Upoznaje se sa irealnim rečenicama.	- Govori o, zbog loših vremenski uslova, propuštenom izletu.	- Razvija komunikativnost i preciznost.	
- Upoznaje se sa neupravnim govorom.	- Prenosi gostu poruke. - Iznosi pritužbu na jelo navodeći tačno šta je rečeno.	- Podiže nivo kvaliteta rada. - Razvija osjećaj za timski rad.	

Razred: ČETVRTI

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
- Upoznaje se sa pluskvamperfektom. - Služi se vremenskim rečenicama (NACHDEM, BIS).	- Prepričava prošle događaje. - Predstavlja Crnu Goru kao državu.	- Njeguje osjećaj nacionalne pripadnosti.	- Frontalni, individualni, rad u parovima i grupama uz kombinovano korišćenje aktivnih i tradicionalnih metoda u nastavi.
- Služi se glagolima sa dopunom.	- Piše radnu biografiju. - Piše molbu za posao. - Predstavlja svoj zavičaj. - Govori o kulturnim spomenicima i prirodnim ljepotama Crne Gore.	- Razvija pozitivnu identifikaciju. - Podstiče inicijativnost.	
- Uvježbava promjenu imenica (sistematizacija) i prepoznaje posebne slučajeve.	- Detaljno opisuje određeni ugostiteljski obekat.	- Razvija praćenje savremenih tokova i konstantan rad na ličnom usavršavanju.	
- Prepoznaje i služi se zavisnom rečenicom: (modalnom, komparativnom, posljedičnom).	- Upućuje učtive molbe i zahtjeve. - Daje prijedloge i savjete.	- Afirmiše ličnost. - Razvija pozitivnu orijentaciju u odnosu na zanimanje.	
- Upotrebljava modalne glagole u perfektu. - Prepoznaje oblike modalnih glagola kojima se izražava želja ili pretpostavka.	- Izražava želju, mogućnost, pretpostavku. - Nudi pomoć gostu. - Upućuje molbu, zahtjev.	- Razvija snalažljivost i prilagodljivost.	

5. Okvirni spisak literature i drugih izvora

- Moment mal! - Lehrbuch 1 von Martin Muller, Paul Rusch, Theo Scherling, Reiner Schmidt, Lukas Wertenschlag, Heinz Wilms in Zusammenarbeit mit Christiane Lemcke, 1996. Langenscheidt KG, Berlin und Munchen.
- Moment mal! - Arbeitsbuch 1 - in Zusammenarbeit mit Cornelia Gick, 1996. Langenscheidt KG, Berlin und Munchen.
- Moment mal! - Lehrbuch 2 - in Zusammenarbeit mit Heinrich Graffmann, 1997. Langenscheidt KG, Berlin und Munchen.
- Moment mal! - Arbeitsbuch 2 - in Zusammenarbeit mit Eva Fontana, Heinrich Graffmann, Paul Rusch, Martin Turnherr, Edelgard Weiler, 1997. Langenscheidt KG, Berlin und Munchen.
- Johannes Diekhans, Othmar H-fling: Grammatik, 1996. Ferdinand Sch - ningh - Paderborn.

- Mosaik, Regionale Deutschlehrerzeitschrift, 2003, DVR und Goethe - Institut, Bukarest.
- Prospekti turističkih mjesta, tekstovi iz štampe i sa interneta.
- I. Maksimović, M. Ostojić-Hripač: Njemački jezik, Zavod za izdavanje udžbenika, Novi Sad, 1990.
- P. Barberis, E. Bruno: Deutsch im Hotel - Gesräche führen, Max Huber Verlag, 2000.
- P. Barberis, E. Bruno: Deutsch im Hotel - korrespondenzy, Max Huber Verlag, 2001.
- A. Höffgen: Deutsch lernen für den Beruf, Max Huber Verlag.
- F. Eppert: Deutsch in Küche + Restaurant, Max Huber Verlag.

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: tačnost i jasnoća izražavanja, izgovor (akcenat), 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).
- 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 njemačkog jezika.

10. Povezanost predmeta

Znanja	Povezanost sa drugim predmetima	
	Predmet	Znanja
- Stručna terminologija	- Poznavanje hrane - Poznavanje pića - Osnove kuvarstva	- Dnevni obroci - Jelovnik i usluživanje jela po jelovniku - Instrumenti ponude - vinska karta, karta pića - Meni
- Restoraterstvo - Ugostiteljstvo i poslovanje u restoranima i hotelima	- Restoraterstvo - Hotelijersko poslovanje sa poslovnom komunikacijom	- Ugostiteljski objekti za ishranu i smještaj - Uloga i zadaci usluživanja - Pripremni radovi - Inventar za usluživanje - Oprema i namještaj u ugostiteljstvu - Uslužno osoblje - Dnevni obroci - Načini usluživanja - Sistemi usluživanja - Kultura ophođenja - Kafansko poslovanje - Restoran i restoransko poslovanje
- Pismena komunikacija	- Poslovna komunikacija	- Poslovna korespondencija - izgled i elementi poslovnog pisma
- Predstavljanje prirodnih ljepota	- Turistička geografija	- Prirodne i antropogene vrijednosti Crne Gore - Prirodne i antropogene vrijednosti Njemačke
- Zaštita okoline i upoznavanje sa održivim razvojem	- Ekologija i zaštita životne sredine	- Upoznavanje sa značajem održivog razvoja i sa očuvanjem okoline
- Propaganda - turistički prospekti i katalozi, hotelski prospekti	- Marketing u turizmu	- Predstaviti grad kao turističko mjesto ili mjesto održavanja raznovrsnih manifestacija

1.2.2.3. ITALIJANSKI JEZIK

1. Naziv predmeta: ITALIJANSKI 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 italijanskog 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.
- Upoznaje se sa prezentom glagola ESSERE i upoznaje se sa ličnim zamjenicama.	- Predstavlja sebe i druge (ime, nacionalnost, profesija). - Postavlja jednostavna pitanja i odgovara na njih. - Izražava slaganje / neslaganje.	- Pokazuje inicijativnost i spremnost na saradnju, sposobnost postizanja kompromisa.	
- Upoznaje se sa rodom i brojem imenica.	- Imenuje osoblje restorana, - Imenuje predmete u restoranu.	- Razvija preciznost u izražavanju.	
- Upoznaje se sa glagolom AVERE. - Upoznaje se sa osnovnim brojevima i nazivima mjernih jedinica za težinu i visinu i uvježbava njihovu upotrebu.	- Saopštava godine, adresu, elektronsku adresu, broj telefona... - Popunjava formular o ličnim podacima. - Umije reći godine, broj telefona i datum. - Pita i kaže koliko je sati. - Kazuje iznos računa. - Kazuje visinu i težinu.	- Razvija preciznost u izražavanju.	
- Upoznaje se sa prezentom pravih glagola koji se završavaju na ARE.	- Dočekuje gosta u restoranu. - Nabraja inventar restorana.	- Razvija ljubaznosti, predusretljivosti, efikasnost. - Razvija pozitivan stav o svojoj	

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
		profesiji.	
- Koristi upitne riječi. - Upoznaje se sa prezentom glagola koji se završavaju na ERE.	- Dočekuje gosta u restoranu. - Vršiti rezervaciju stola. - Postavlja pitanja o vremenu služenja obroka i radnom vremenu i odgovara na ista.	- Razvija komunikativnost i preciznost u izražavanju. - Razvija pozitivan stav o svojoj profesiji.	- Frontalni, individualni, rad u parovima i grupama uz kombinovano korišćenje aktivnih i tradicionalnih metoda u nastavi.
- Usvaja predloge A, DI, IN, DA.	- Saopštava tačno vrijeme, daje informaciju o radnom vremenu i vremenu služenja obroka.	- Razvija komunikativnost i preciznost u izražavanju. - Razvija pozitivan stav o svojoj budućoj profesiji.	
- Upoznaje se sa sadašnjim vremenom nepravilnih glagola ANDARE, FARE, VENIRE.	- Govori o dnevnim aktivnostima. - Opisuje radni dan u restoranu. - Govori o vremenskim prilikama (meteo). - Umije reći gdje ide i odakle dolazi (gradovi i zemlje).	- Razvija pozitivnu orijentaciju prema zanimanju, radoznalost i motivisanost i samopouzdanje.	
- Upoznaje se sa neodređenim i određenim članom i pravi razliku među njima.	- Upotrebljava član uz imena prostorija u hotelu i u restoranu. - Imenuje inventar restorana. - Imenuje osoblje restorana. - Navodi djelove restorana. - Navodi nazive ugostiteljskih objekata.	- Razvija jasnost i određenost u komunikaciji. - Upoznaje se i stvara pozitivan stav prema budućoj profesiji.	
- Upoznaje se sa modalnim glagolima Potere, Volere, Dovere, Sapere.	- Govori o obavezama na poslu. - Izražava želju molbu, zahtjev. - Preporučuje jela i pića i specijalitete restorana. - Navodi mogućnosti naručivanja (meni i jelovnik).	- Razvija osjećaj spremnosti da nekom pomogne. - Razvija efikasnost i identifikuje se sa prirodom budućeg posla.	- 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	
- Upoznaje se sa prezentom glagola koji se završavaju na IRE.	- Preporučuje jela, pića i specijalitete restorana. - Opisuje na jednostavan način od čega su jela napravljena.	- Razvija osjećaj spremnosti da nekom pomogne, razvija efikasnost i identifikuje se sa prirodom budućeg posla.	- Frontalni, individualni, rad u parovima i grupama uz kombinovano korišćenje aktivnih i tradicionalnih metoda u nastavi.
- Koristi odrični oblik glagola u prezentu.	- Odbija ponudu. - Izražava žaljenje zbog nedostatka ponude.	- Razvija efikasnost i identifikuje se sa prirodom budućeg posla.	
- Upoznaje se sa prezentom povratnih glagola.	- Raspituje se o zdravlju sagovornika. - Govori o svakodnevnim aktivnostima na održavanju lične higijene.		
- Upoznaje se sa imperativom pravilnih glagola.	- Daje instrukcije i pomaže svojim prijateljima i kolegama. - Slijedi uputstva za izradu karte pića.	- Razvija osjećaj socijalizovanosti u društvu i u budućoj profesiji.	
- Uvježbava imperativ pravilnih glagola. - Upoznaje se sa imperativom nepravilnih glagola.	- Upućuje nekoga u kom pravcu da ide. - Daje uputstva gostu za snalaženje u restoranu, hotelu i izvan restorana i hotela.	- Razvija spremnost da pomogne. - Podize nivo spremnosti bolje komunikacije sa klijentom. - Razvija osjećaj za pripadnost okolini i društvu.	
- Upoznaje sa pridjevima, rodnom i brojem i određuje njihovo mjesto u rečenici.	- Opisuje restoran ili hotel. - Daje preporuke gostu u vezi sa mjestima koje treba posjetiti. - Opisuje radnu odjeću.	- Razvija osjećaj za orijentaciju u prostoru i vremenu.	
- Upoznaje se sa prisvojnim pridjevima.	- Govori o članovima svoje porodice. - Izražava pripadnost.	- Stvara osjećaj pripadnosti.	
- Upoznaje se sa ličnim zamjenicama kao direktni i indirektni objekt.	- Piše pozivnicu. - Odgovara na pozivnicu potvrdno i odrično.	- Razvija preciznosti u izražavanju.	

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
- Upozaje se sa upotrebom prijedloga - DA, DI, IN.	- Upotrebljava odgovarajuće prijedloge uz imena zemalja. - Prima telefonsku rezervaciju.		- Frontalni, individualni, rad u parovima i grupama uz kombinovano korišćenje aktivnih i tradicionalnih metoda u nastavi.
- Upoznaje se sa pokaznim pridjevima i nazivima boja.	- Savjetuje drugoga pri kupovini odjeće. - Opisuje radnu odjeću.	- Razvija kreativnost.	
- Uvježbava upotrebu pridjeva i vrši poređenje pridjeva.	- Pomaže gostu pri izboru jela i pića u restoranu.	- Njeguje svijest o važnosti kvalitetnog predstavljanja ugostiteljske ponude i pozitivan odnos prema lokalnoj zajednici.	
- Upoznaje se sa partitivnim članom DI i razlikuje prijedlog DI.	- Predlaže gostu nacionalna jela. - Izražava količinu hrane i pića prilikom porudžbine jela i pića. - Precizno navodi količinu potrebnih sastojaka za pripremu nekog jela, pića, koktela.	- Njeguje svijest o važnosti kvalitetnog predstavljanja ugostiteljske ponude i pozitivan odnos prema lokalnoj zajednici.	

Razred: DRUGI

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
- Upoznaje se i uvježbava buduće vrijeme.	- Govori o planovima za taj i naredne dane. - Predstavlja plan izleta. - Odgovara na pritužbe gosta. - Prezentuje vinsku kartu i preporučuje razne vrste vina. - Prezentuje kartu pića i preporučuje razne aperitive, kao i bezalkoholne tople i hladne napitke.	- Razvija komunikativnosti i snalažljivost. - Razvija profesionalnost.	- Frontalni, individualni, rad u parovima i grupama uz kombinovano korišćenje aktivnih i tradicionalnih metoda u nastavi.
- Upoznaje se sa perfektom (passato prossimo) glagola koji se grade sa pomoćnim glagolom AVERE. - Koristi priloge za vrijeme.	- Prepričava događaje od prethodnog dana. - Govori o prethodnim aktivnostima iz ličnog i profesionalnog života. - Pomaže gostu u postupku traženja izgubljenih stvari. - Piše razglednicu sa godišnjeg odmora. - Koristi odgovarajuće priloge za vrijeme prilikom prepričavanja.	- Razvija sposobnosti stvaranja pogodne društvene klime.	
- Upoznaje se sa perfektom (passato prossimo) glagola koji se grade sa pomoćnim glagolom ESSERE.	- Prepričava događaje od prethodnog dana. - Govori o prethodnim aktivnostima iz ličnog i profesionalnog života. - Govori o svom školovanju. - Piše razglednicu sa godišnjeg odmora.	- Razvija sposobnosti stvaranja pogodne društvene klime.	

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
- Upotrebljava Particelle CI i NE.	- Opisuje svoju učionicu ili radno mjesto. - Govori o količini hrane koju gost naručuje. - Govori o turističkim znamenitostima Crne Gore. - Razumije i ispunjava zahtjeve klijenta tokom obroka.	- Njeguje svijesti o važnosti kvalitetnog predstavljanja turističke ponude.	- Frontalni, individualni, rad u parovima i grupama uz kombinovano korišćenje aktivnih i tradicionalnih metoda u nastavi.
- Upoznaje se sa nepravilnom komparacijom pridjeva.	- Upoređuje kategorije restorana. - Vršiti razne vrste upoređenja vezane za hranu ili neku drugu oblast.	- Razvija osjećaj odgovornosti i profesionalnosti.	
- Upoznaje se sa pridjevima QUELLO i BELLO.	- Postavlja pitanja o vrsti prevoznog sredstva i načinu putovanja. - Prima telefonski poziv, prenosi poruku klijentu.	- Razvija inicijativnost. - Razvija komunikativnost.	
- Uočava formiranje perfekta povratnih glagola.	- Piše pismo sa godišnjeg odmora. - Govori i raspituje se o obavljenim aktivnostima na održavanju lične higijene.	- Razvija prijateljske odnose. - Razvija pozitivan odnos prema lokalnoj zajednici.	
- Upoznaje se sa priložima za mjesto.	- Prima telefonsku rezervaciju. - Razgovara o vremenu.	- Razvija sposobnosti stvaranja pogodne društvene klime.	
- Upoznaje se sa imperfektom.	- Opisuje okolnosti nekog događaja. - Govori o svom djetinstvu. - Govori o svojim navikama iz prošlosti. - Predstavlja svoje mjesto u istorijskim okvirima.	- Razvija preciznosti u izražavanju.	

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
- Prepoznaje i koristi nepromjenljive relativne zamjenice.	- Govori o svom poslu. - Bliže određuje stvari, lica, i mjesta o kojima govori. - Objašnjava značenje riječi koje gost ne razumije.	- Razvija pozitivnu identifikaciju prema zanimanju.	- Frontalni, individualni, rad u parovima i grupama uz kombinovano korišćenje aktivnih i tradicionalnih metoda u nastavi.
- Upotrebljava pogodbene rečenice prvog tipa.	- Daje prijedloge i savjete gostima vezane za hranu ili za posjetu okolnih mjesta. - Daje prijedloge i savjete gostima vezane za posjetu okolnih mjesta.	- Razvija inicijativnosti i spremnost na pomoć.	
- Upoznaje se sa izjavnim rečenicama i uzvičnim rečenicama u neupravnom govoru.	- Predstavlja svoje mjesto u istorijskim okvirima. - Iznosi pretpostavku. - Izražava mogućnost dešavanja neke radnje.	- Razvijanje svijesti o zavičaju.	
- Razlikuje upotrebu osnovnih i rednih brojeva. - Uočava razlike u upotrebi u našem i italijanskom jeziku.	- Odgovara na pitanja o datumu, satu, adresi i broju telefona. - Daje informacije o radnom vremenu, redu vožnje.	- Pokazuje spremnost za pomoć i efikasnost u radu.	
- Koristi brojeve i računske operacije.	- Preračunava iznos računa u drugoj valuti. - Pojašnjava račun na zahtjev gosta.		
- Koristi zavisne rečenice: uzročne rečenice: perche. - Koristi namjerne rečenice: per.	- Izražava mišljenje. - 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	
- Koristi imperfekt i perfekat glagola i razlikuje njihovu upotrebu.	- Opisuje ličnost. - Prepričava okolnosti odigravanja nekog događaja. - Govori o aktivnostima od prethodnog dana - Govori o uobičajenim prošlim radnjama.	- Razvija osjećaj za prošlost, sadašnjost i razlikuje trajne i završene radnje u prošlosti.	- Frontalni, individualni, rad u parovima i grupama uz kombinovano korišćenje aktivnih i tradicionalnih metoda u nastavi.
- Upoznaje se sa oblikom gerunda prezenta.	- Govori o ranijem izgledu mjesta. - Odgovara na reklamaciju gosta. - Razumije reklamacije vezane za uslugu, za jela i pića. - Izvinjava se i daje prijedlog za rješenje problema.	- Razvija pozitivan odnos prema zavičaju. - Razvija kritičan odnos prema radu.	
- Uvježbava buduće vrijeme.	- Izražava lično mišljenje i uvjerenje u vezi sa budućim razvojem privrede Crne Gore. - Govori o planiranim ličnim i profesionalnim aktivnostima.	- Razumije odnos tehnike, prirode i društva.	
- Upoznaje se sa konjunktivom prezenta.	- Izražava nadu, sumnju, vjerovanje vezano za poručeno jelo i piće. - Izražava nadu, sumnju, vjerovanje vezane za druge oblasti života. - Umije poželjeti gostu prijatan boravak i srećan put.	- Razvija spremnost za pomoć i ljubaznost.	

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
- Uvježbava upotrebu kondicionala prezenta.	- Izražava želju, daje prijedlog i savjet gostu. - Prihvata prijedlog.	- Razvija snalažljivost i prilagođenost. - Razvija osjećaj profesionalizma u poslu.	- Frontalni, individualni, rad u parovima i grupama uz kombinovano korišćenje aktivnih i tradicionalnih metoda u nastavi.
- Obnavlja i dopunjava priloge za količinu.	- Govori o načinu i količini hrane i pića i navikama u Crnoj Gori, Italiji. - Govori o količini poručene hrane i pića.	- Razvija toleranciju prema stranoj kulturi.	
- Uvježbava pokazne zamjenice.	- Navodi sadržaje restorana. - Navodi sadržaje hotela.	- Razvija osjećaj podizanja kvaliteta rada.	
- Upoznaje se sa pasivom prezenta.	- Govori o vremenu serviranja obroka u hotelu: doručak, ručak i večera. - Govori o restoranu i o njegovom enterijeru.	- Razvija osjećaj podizanja kvaliteta rada.	
- Upoznaje se sa pasivom futura.	- Govori o obavljenim i planiranim aktivnostima u pripremi namirnica za spremanje nekog specijaliteta. - Umije poželjeti gostu dobrodošlicu.	- Razvija spremnost na pomoć i ljubaznost.	
- Upoznaje se sa upitnim rečenicama: neupravni govor.	- Piše poslovno pismo. - Prenosi gostu poruku. - Rezimira izlaganje.	- Razvija osjećaj preuzimanja odgovornosti i razvija osjećaj samopouzdanja.	

Razred: ČETVRTI

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
- Uvježbava pokazne zamjenice. - Uvježbava prisvojne zamjenice.	- Govori o svom školovanju. - Predstavlja Crnu Goru kao turističku destinaciju. - Navodi sportske sadržaje hotela. - Govori o turističkim znamenitostima Italije. - Analizira prospekt nekog italijanskog turističkog mjesta. - Analizira prospekt nekog crnogorskog turističkog mjesta.	- Razvija samopouzdanje i osjećaj nacionalne pripadnosti.	- Frontalni, individualni, rad u parovima i grupama uz kombinovano korišćenje aktivnih i tradicionalnih metoda u nastavi.
- Uvježbava konjunktiv prezenta.	- Izražava nadu, sumnju, vjerovanje vezano za poručeno jelo i piće. - Izražava nadu, sumnju, vjerovanje vezano za druge oblasti života. - Umije poželjeti gostu prijatan boravak i srećan put.	- Razvija spremnost za pomoć i ljubaznost. - Razvija svijest o značaju profesionalizma.	
- Upoznaje se sa konjektivom prošlim.	- Govori o sumljama, nadi, vjerovanju, mišljenju vezanom za prošle događaje. - Razgovara sa gostom o poručenom jelu i piću.	- Razvija spremnost za pomoć i ljubaznost. - Razvija osjećaj za profesionalizam.	
- Uvježbava pasiv prezenta i futura.	- Govori o vremenu služenja obroka u hotelu: doručak, ručak i večera. - Govori o restoranu i o njegovom enterijeru.	- Razvija svijest o podizanju kvaliteta rada.	

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
- Upoznaje se sa pasivom prošlim.	- Govori o restoranu i o njegovom enterijeru. - Govori o hotelu i okolini. - Govori o okolini i o znamenitostima iz okoline.	- Razvija osjećaj pripadnosti i obrazuje se po pitanju svoje zemlje. - Razvija osjećaj za profesionalizam.	- Frontalni, individualni, rad u parovima i grupama uz kombinovano korišćenje aktivnih i tradicionalnih metoda u nastavi.
- Uvježbava indirektan govor izjavnih i upitnih rečenica.	- Piše poslovno pismo. - Prenosi gostu poruku. - Rezimira izlaganje.	- Razvija osjećaj preuzimanja odgovornosti i razvija osjećaj samopouzdanja. - Razvija osjećaj profesionalizma.	
- Upotrebljava pogodbene rečenice.	- Govori o uticaju turizma na okolinu i o ekološkoj zaštiti. - U kraćem izlaganju predstavlja neku temu: govori o jelima koja se pripremaju za topli / hladni bife, o koktel partijama i povodima za njihovo organizovanje, o načinu usluživanja i načinu serviranja koktela.	- Razvija ekološku svijest i kritički odnos prema nekontrolisanom tehnološkom razvoju koji negativno utiče na prirodu i turizam.	
- Uvježbava naglašene i nenaglašene zamjenice.	- Predstavlja smještajnu ponudu mjesta i okoline. - Predstavlja nacionalnu kuhinju.	- Razvoj svijesti o neophodnosti kvalitetnog obavljanja radnih zadataka.	
- Upoznaje se sa uzročnim i posljedičnim rečenicama.	- Umije napraviti rezervacije za individualne i grupne boravke u restoranu ili hotelu.	- Razvija efikasnost, preciznosti i pozitivnu identifikaciju prema zanimanju.	
- Upoznaje se sa finalnim rečenicama.	- Umije napisati e-mail.	- Razvijanje svijesti o potrebi cjeloživotnog učenja. - Razvija osjećaj važnosti za informatičko	

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
		opismenjavanje.	- Frontalni, individualni, rad u parovima i grupama uz kombinovano korišćenje aktivnih i tradicionalnih metoda u nastavi.
- Upoznaje se sa dopusnim rečenicama.	- Upoređuje poslovanje malog restorana i velikih lanaca restorana. - Govori o prednostima i manama buduće profesije.	- Razvija razumijevanje odnosa produktivnosti i razvija kritičnost.	

5. Okvirni spisak literature i drugih izvora

- L. Ziglio i G. Rizzo: Espresso 1, Alma Edizioni, 2007.
- M. Bali, G. Rizzo: Espresso 2, Alma Edizioni, 2004.
- S. Šlenc: Italijanski u restoranu, Kolarčev Narodni Univerzitet, Beograd, 1969.
- S. Magnelli, T. Marino: Progetto italiano, Edilingua, Roma, 2006.
- S. Bertoni, S. Nocchi: Le parole italiane, Alma Edizioni, Firenze, 2003.
- Autentični dokumenti - prospekti turističkih mjesta, tekstovi iz štampe i sa interneta.
- M. Sensini: La grammatica della lingua italiana, Mondadori, Milano, 1997.
- S. Moderc: Gramatika italijanskog jezika, Udruženje nastavnika italijanskog jezika, Beograd, 2004.
- I. Klajn: Rječnik Italijansko - srpski i Srpsko - italijanski, Nolit, Beograd, 1996.

6. Materijalni uslovi za izvođenje nastave

- Kabinet za strane jezike sa 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: tačnost 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..., bogatstvo 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).
- 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 italijanskog jezika.

10. Povezanost predmeta

Znanja	Povezanost sa drugim predmetima	
	Predmet	Znanja
- Stručna terminologija	- Poznavanje hrane - Poznavanje pića - Osnove kuvarstva	- Dnevni obroci - Jelovnik i usluživanje jela po jelovniku - Instrumenti ponude - vinska karta, karta pića - Meni
- Restoraterstvo - Ugostiteljstvo i poslovanje u restoranima i hotelima	- Restoraterstvo - Hotelijsko poslovanje sa poslovnom komunikacijom	- Ugostiteljski objekti za ishranu i smještaj - Uloga i zadaci usluživanja - Pripremni radovi - Inventar za usluživanje - Oprema i namještaj u ugostiteljstvu - Uslužno osoblje - Dnevni obroci - Načini usluživanja - Sistemi usluživanja - Kultura ophođenja - Kafansko poslovanje - Restoran i restoransko poslovanje
- Pismena komunikacija	- Poslovna komunikacija	- Poslovna korespondencija - izgled i elementi poslovnog pisma
- Predstavljanje prirodnih ljepota	- Turistička geografija	- Prirodne i antropogene vrijednosti Crne Gore - Prirodne i antropogene vrijednosti Italije
- Zaštita okoline i upoznavanje sa održivim razvojem	- Ekologija i zaštita životne sredine	- Upoznavanje sa značajem održivog razvoja i sa očuvanjem okoline
- Propaganda - turistički prospekti i katalozi, hotelski prospekti	- Marketing u turizmu	- Predstaviti grad kao turističko mjesto ili mjesto održavanja raznovrsnih manifestacija

1.2.2.4. RUSKI JEZIK

1. Naziv predmeta: **RUSKI 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 fonološkom strukturom jezika i odnosom samoglasnika i suglasnika i sa pravilima izgovora i pisanja.	- Formuliše pravila izgovora, oslovljava, pozdravlja i zahvaljuje gostu.	- Upoznavanje sa stranim načinom kulture ophođenja.	- Frontalni, individualni, rad u parovima i grupama uz kombinovano korišćenje aktivnih i tradicionalnih metoda u nastavi.
- Raspoznaje vrste riječi. - Imenice - podjelu imenica po rodovima, broj imenica (jednina i množina). - Promjenu imenica po padežima.	- Predstavlja sebe i svoju profesiju. - Imenuje lica i predmete u ambijentu u kojem boravi i radi.	- Razvija pozitivnu orijentaciju prema zanimanju. - Iskazuje motivisanost i samopouzdanje.	
- Prepoznaje lične zamjenice (ja, ti, on, ona, ono, mi, vi, oni), značenje i promjena.	- Predstavlja sebe, sagovornika i treće lice. - Daje lične podatke.	- Razvoj kulture obraćanja u kontaktu sa gostom.	
- Razlikuje prisvojne zamjenice - prvo i drugo lice jednine i množine (njegov, njen, njihov).	- Iskazuje pripadnost. - Govori o porodici, o sebi i kolektivu.	- Podstiče identifikaciju sa firmom, spremnost na pomoć.	
- Zna da nabroji pokazne zamjenice (taj, ta, to, ovaj, ova, ovo).	- Ukazuje na lica i predmete iz okruženja.	- Razvija tačnost i preciznost. - Povećava samopouzdanje.	
- Pravilno upotrebljava upitne zamjenice (ko, što, kakav, čiji i koji). - Odrične zamjenice (prefiks NI).	- Postavlja pitanja, daje potvrdne i odrične odgovore pri obraćanju, dočeku, ispraćaju gostiju hotela, restorana.	- Podstiče radoznalost. - Razvija manire kulturnog obraćanja.	
- Upoznaje se sa pridjevima, njihovom podjelom i značenjem (poređenje sa našim jezikom). - Promjenom pridjeva (rod, broj, padež). - Dužim i kraćim	- Popunjava formular sa ličnim podacima - Ističe prirodne ljepote. - Opisuje osobe, saopštava podatke o restoranu, hotelu - Govori o planovima za taj i naredne dane.	- Podstiče spremnost za saradnju i temeljitost.	- 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	
pridjevskim oblikom. - Prepoznaje glagole, vremena glagola, oblik zapovjednog načina, III lice zapovjednog načina.	- Prepričava događaje. - Obraća se zahtjevom. - Saopštava želju.		- Frontalni, individualni, rad u parovima i grupama uz kombinovano korišćenje aktivnih i tradicionalnih metoda u nastavi.
- Uvježbava brojeve. - Značenje i podjelu brojeva (upoređenje sa našim jezikom): - broj jedan; - brojevi 2, 3, 4; - brojevi od 5 do 20 i broj 30; - brojevi 40, 90, 100; - brojevi od 50 - 80; - brojevi 200 - 900; - hiljada; - milion; - milijarda.	- Kazuje iznos računa. - Popunjava formular za rezervaciju stola, hotelske sobe. - Daje informacije o radnom vremenu. - Saopštava tačno vrijeme i datum. - Daje informacije o vremenu služenja obroka, broju gostiju. - Iskazuje redoslijed, količinu.	- Povećava operativnost, tačnost ... - Stvara pozitivnu identifikaciju sa sredinom (gradom, državom). - Podiže kulturu obraćanja na viši nivo.	
- Raspoznaje nepromenljive vrste riječi, njihovu upotrebu i značenje. - Prijedloge: B, HA, Y i druge koji idu uz pojedine padeže.	- Ukazuje na mjesto, vrijeme i način odvijanja aktivnosti. - Određuje mjesto predmeta u prostoru.		
- Vlada frazeologijom: - Zovem se (mene zovu), kako se ti (vi) zoveš (zovete); - Ko si ti ? Ko ste vi? - Ja sam (naziv zanimanja); - Ja idem u školu; - Ja učim za tehnicara usluživanja; - Ja sam učenik (...) razreda; - On (ona) uči za konobara; - Ja imam (...)	- Koristi fraze pri susretu, upoznavanju, predstavljanju, nabranjanju naziva zanimanja u ugostiteljstvu, označavanju soba, djelova restorana, predstavljanju sebe, članova porodice, osoblja. - Priča o svom pozivu.	- Razvija sposobnost stvaranja pozitivne klime u svom okruženju, otvorenost, razvoj kulture obraćanja.	- 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	
godina; - Koliko ti imaš godina? - Koga imaš u porodici? - Ja imam oca, majku, brata i sl:			
- Pravilno upotrebljava fraze pri: - Dočeku gostiju (ispraćaju); - Dobar dan (jutro, večer); - Dobro došli; - Drago mi je što vas vidim; - Kako ste; - Šta radite; - Šta ima novo; - Do viđenja; - Oprostite; - Sve najbolje do (sljedećeg susreta); - Laku noć; - Vidimo se; - Dozvolite da vam pomognem.	- Koristi se frazama u komunikaciji sa gostima i saradnicima na radnom mjestu pri susretu, upoznavanju, dočeku i ispraćaju gostiju, umije postaviti pitanje i dati odgovor zavisno od situacije. - Obraća se gostima na učitiv način. - Pruža pomoć gostu.	- Razvija smisao za ljubaznost, predusretljivost. - Razvija inicijativnost, otvorenost. - Razvija kulturu lijepog ophođenja u kontaktu sa gostima.	- Frontalni, individualni, rad u parovima i grupama uz kombinovano korišćenje aktivnih i tradicionalnih metoda u nastavi.
- Usvaja fraze: - Kakvo je vrijeme danas (sunčano, kišovito, tmurno, oblačno, pada kiša, snijeg, duva vjetar).	- Koristi terminologiju pri komentaranju okolnosti, upozorava, preporučuje, savjetuje i sl.	- Razvoj operativnosti, temeljitosti, sposobnosti davanja tačne informacije gostu.	- Frontalni, individualni, rad u parovima i grupama uz kombinovano korišćenje aktivnih i tradicionalnih metoda u nastavi.

Razred: DRUGI

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
- Zna da upotrijebi oblike glagola sa ličnim zamjenicama: - Ko što radi? - Odgovori na pitanja: Šta radi direktor?; Šta radi osoblje restorana (hotela)?; Šta ja radim?; Kada počinjem, kad završavam sa radom (prijepodne poslije podne, dani u nedelji).	- Koristi fraze uz upotrebu ličnih zamjenica i glagola (raditi, počinjati, završavati, dolaziti, odlaziti itd.) - u različitim vremenima.	- Podstiče identifikaciju sa ambijentom u kome radi, tačnost informisanja.	- Frontalni, individualni, rad u parovima i grupama uz kombinovano korišćenje aktivnih i tradicionalnih metoda u nastavi.
- Raspoznaje imenice po rodu po obrazcu (OH, OHA, OHO, САЛА, СОБА, ПРОЗОР); (turista, restoran, hotel, recepcija, portir, recepcionar, lift...).	- Obraća se sagovorniku koristeći različite oblike imenica. pravilno ih po rodu označava zamjenicama.	- Razvoj temeljitosti, praktičnosti, preciznosti.	
Proširuje znanja o pridjevima: - stepenima poređenja; - dužem i kraćem obliku.	- Opisuje ljude, događaje, okolinu, radni prostor, prirodne ljepote. - Daje informacije o hotelu, turističkom mjestu, restoranu. - Upoređuje ih po kvalitetu.	- Razvija otvorenost, komunikativnost, preciznost i izražavanju.	
Usvaja frazeologiju na teme: - u hotelu; - u restoranu; - na putovanju; - za vrijeme obroka.	- Imenuje namirnice, pića, voće, povrće, napitke i slatkiše. - Daje informacije o uslovima boravka u hotelu, putovanju, o vrstama prevoza.		
- Zna (15 parova) glagola kretanja: ići, plivati, nositi ... - Glagoli putovati, oputovati. - Glagol jesti (u poređenju sa	- Koristi terminologiju koja se odnosi na putovanje prevoznim sredstvima ili pješice - u jednom ili više pravaca.	- Razvoj inicijativnosti, pouzdanosti, snalažljivosti.	- 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	
putovati), pojesti.	- Raspituje se za oblike prevoza, vrijeme polaska, dužinu trajanja putovanja, preporučuje, obavještava, upozorava.		- Frontalni, individualni, rad u parovima i grupama uz kombinovano korišćenje aktivnih i tradicionalnih metoda u nastavi.
- Prepoznaje nepromjenljive vrste riječi. - Prijedloge koji idu sa jednim, dva i tri padeža).	- Sklapa rečenice - proste, proširene, složene sa tačnom upotrebom svih vrsta riječi u komunikaciji sa gostom.		
- Zna da sklopi rečenice: proste, proširene i složene (obogaćuje rječnik pojmovima iz struke: MENIJA, kuhinje, vinske liste koristeći novu leksiku).	- Koristi izraze koji su u funkciji struke i radnog mjesta. - Varira modele rečenica sa novom leksičkom građom u zavisnosti od situacije.		

Razred: TREĆI

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
- Proširuje znanja o glagolskim vremenima: (sadašnje, prošlo, buduće). - Pravilno određuje VID glagola.	- Razgovara sa gostom o sadržajima prethodnog dana, govori o iskustvima sa putovanja i poslovanju hotela i restorana. - Prepričava neki prošli događaj.		- Frontalni, individualni, rad u parovima i grupama uz kombinovano korišćenje aktivnih i tradicionalnih metoda u nastavi.
- Uvježbava upotrebu glagolskih vremena kroz teme: - u restoranu, kuhinji, za sankom; - razgovor sa recepcionerom; - obraćanje sa molbom; - telefonski razgovor; - Koliko je sati?.	- Komunikacija u različitim situacijama, prihvata i smještaj gostiju, primanje narudžbi aktivnosti pri smještaju.		
- Proširuje znanja o brojevima: - Značenje i podjela brojeva (osnovni, redni), uvježbava njihovu upotrebu. - Uvježbava upotrebu potencijala.	- Koristi fraze pri označavanju količine, mjere, označavanju vremena, saopštavanju datuma. - Saopštava iznos računa.	- Povećava operativnosti i tačnosti pri obavljanju poslova.	
- Proširuje leksička znanja na teme: - rezervacija smještaja; - rezervirati sobu (za 1, 2, 5 ... dana); - jednokrevetna, dvokrevetna, trokrevetna, apartman; - jelovnik: doručak, ručak, večera.	- Koristi stručnu terminologiju u zavisnosti od situacije i potrebe.	- Razvija ljubaznost, preciznost i otvorenost.	
- Uvježbava stečena sintaksička znanja o rečenicama. - Razlikuje ih po strukturi (prosta, proširena,	- Samostalno sklapa rečenice. - Varira rečeničke modele vezane za struku i ambijent.	- Razvija inicijativnost, kreativnost i tačnost.	

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
složena). - Identifikuje članove rečenice: subjekat, predikat, objekat, atribut, apozicija, priloške oznake.			- Frontalni, individualni, rad u parovima i grupama uz kombinovano korišćenje aktivnih i tradicionalnih metoda u nastavi.
- Uvježbava upotrebu imeničkih uzuzetaka (imenice srednjeg roda) ime, vrijeme...	- Prepoznaje izuzetke imenica i upotrebljava ih u rečenici u skladu sa pravilima.		
- Upotrebljava stečena leksička znanja na teme: - u hotelu, restoranu; - naziv novčanih jedinica, novčanica, karata za voz, avion, autobus, brod; - karta za pozorište, bioskop, fudbalsku utakmicu; - primanje narudžbi.	- Komunikacija u različitim situacijama pri potrebi za informacijama o putovanju, aktivnostima u slobodnom vremenu aranžmanima, prevoznim sredstvima, događajima...	- Povećanje predusretljivosti, spremnosti na pomoć, ljubaznosti, snalažljivosti.	- Frontalni, individualni, rad u parovima i grupama uz kombinovano korišćenje aktivnih i tradicionalnih metoda u nastavi.
- Varira rečeničke modele sa brojevima: - osnovni i redni: 1; 2, 3, 4; 5, 20 i 30; 40, 90, 100; 50 - 80; 200 - 1000.	- Saopštava datum, iznos računa, broj mjesta u hotelu, restoranu, autobusu. - Saopštava godine starosti, datume, cijene usluga.	- Razvija snalažljivost i tačnost.	
- Proširuje leksička znanja na teme: - turizam; - turizam u Crnoj Gori; - znamenitosti i prirodne ljepote; - važni istorijski datumi, ličnosti.	- Opisuje prirodne i kulturne vrijednosti Crne Gore, mjesta gdje radi, okoline, mogućnosti razvoja turizma, seoskog i planinskog, zimskog.	- Razvija osjećaj pripadnosti državi, naciji.	
- Služi se leksikom koja se odnosi na: - dolazak gostiju; - boravak, odlazak; - komentarisanje sadržaja menija;	- Opisuje različite situacije u zavisnosti od potreba gosta, plana aktivnosti u hotelu.	- Razvija identifikaciju sa radnim mjestom, tačnost, ljubaznost, otvorenost.	

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
- savjete, preporuke, mogućnosti; - režim boravka, opis dnevnih aktivnosti, termini za doručak, ručak, večeru; - kulturne, sportske sadržaje tokom boravka, slobodno vrijeme.	- Pomaže gostima pri izboru aktivnosti u slobodnom vremenu.	- Afirmiše kulturne vrijednosti sredine.	
Zna da predstavi: - opis ponude, izbor aktivnosti, izbor jela, pića, napitaka; - komentariše utiske (pozitivne) i nedostatke sadržaja ponude za boravak, posjetu, putovanje; - odgovara na primjedbe; - zna da upotrijebi fraze reakcije na izraze nezadovoljstva.	- Raspituje se o potrebama gostiju i pruža im savjete pri izboru jela, pića i napitaka.	- Razvija kreativnost, snalažljivost, kulturu ophođenja sa gostom. - Razvija sposobnost stvaranja pozitivne klime u kontaktima sa gostom.	- Frontalni, individualni, rad u parovima i grupama uz kombinovano korišćenje aktivnih i tradicionalnih metoda u nastavi.
- Uvježbava leksiku koju sadrže: - računi, reklamacije, poslovni razgovori, sadržaj menija, vinske liste.	- Koristi se stručnom terminologijom u komunikaciji sa gostima i saradnicima.	- Podizanje efikasnosti rada na viši nivo, tačnost i preciznost, pouzdanost.	

Razred: ČETVRTI

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
- Proširuje znanja vezana za: - vrste riječi; - red riječi u rečenici; - vrste rečenica; - upotrebu padeža; - imenice bez nastavka u gen. množine; - opisne pridjeve, njihov duži i kraći oblik u rečenici; - upravni i neupravni govor (pretvaranje jednog oblika u drugi).	- Pravilno upotrebljava gramatičke forme u rečenicama pri: upoznavanju, dočeku, ispraćaju. predstavljanju sebe i osoblja, opisu radnog prostora, hotela, restorana, grada, okoline, Crne Gore i njenih prirodnih ljepota. - Daje informacije gostima o aktivnostima, ispunjavanju želja, poštovanju potreba gostiju, davanju preporuka, komentaranju događaja.		- Frontalni, individualni, rad u parovima i grupama uz kombinovano korišćenje aktivnih i tradicionalnih metoda u nastavi.
- Primjenjuje leksička znanja na teme: - turizam u Crnoj Gori; - kulturno - istorijski spomenici; - važni istorijski datumi.	- Opisuje prirodne i kulturne vrijednosti Crne Gore.		
Leksika: - Program boravka gostiju, maršuta, sadržaj maršute, prevozna sredstva, dužina trajanja boravka, vrijeme dolaska, boravka, povratka.	- Pojašnjava gostu sadržaj turističkog aranžmana i ponudu.	- Razvija osjećaj sigurnosti, pouzdanosti, tačnosti, kreativnosti i efikasnosti u radu.	
- Proširuje znanja iz gramatike: - glagolska vremena, pridjevi, brojevi; - zna da imenuje geografske pojmove; - umije da pravilno upotrijebi stepene poređenja pridjeva	- Opisuje prirodne ljepote mjesta i kulturno istorijske spomenike u bližem okruženju.	- Razvija osjećaj nacionalne pripadnosti.	- 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	
kad se komentariše priroda i njeno očuvanje, ekologija, odnos prema prirodnim resursima; - uvježbava upotrebu izjavnih rečenica; - opisne pridjeve.			- Frontalni, individualni, rad u parovima i grupama uz kombinovano korišćenje aktivnih i tradicionalnih metoda u nastavi.
- Uvježbava i obogaćuje leksiku na teme: - turistička ponuda Crne Gore: - seoski turizam; - primorje; - planine; - rijeke i jezera. - Uvježbava upotrebu svih vrsta rečenica.	- Opisuje prirodne ljepote mjesta i kulturno istorijske spomenike u bližem okruženju.		
- Upotrebljava leksiku na teme: - gradovi Rusije (Sankt Peterburg, Moskva); - gradovi u Crnoj Gori; - Uvježbava upotrebu glagola kretanja, prisvojnih pridjeva. - Uvježbava upotrebu ličnih i prisvojnih zamjenica.	- Raspituje se kod gosta o gradovima i običajima u Rusiji. - Koristi stručnu terminologiju u komunikaciji sa gostima i saradnicima.	- Razvija međuetničku i vjersku toleranciju. - Razvija pravilan odnos prema kulturi i običajima drugih naroda.	

5. Okvirni spisak literature i drugih izvora

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

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 (akcenat), 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..., bogatstvo 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).
- 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 ruskog jezika.

10. Povezanost predmeta

Znanja	Povezanost sa drugim predmetima	
	Predmet	Znanja
- Stručna terminologija	- Poznavanje hrane - Poznavanje pića - Osnove kuvarstva	- Dnevni obroci - Jelovnik i usluživanje jela po jelovniku - Instrumenti ponude - vinska karta, karta pića - Meni
- Restoraterstvo - Ugostiteljstvo i poslovanje u restoranima i hotelima	- Restoraterstvo - Hotelijersko poslovanje sa poslovnom komunikacijom	- Ugostiteljski objekti za ishranu i smještaj - Uloga i zadaci usluživanja - Pripremni radovi - Inventar za usluživanje - Oprema i namještaj u ugostiteljstvu

Znanja	Povezanost sa drugim predmetima	
	Predmet	Znanja
		- Uslužno osoblje - Dnevni obroci - Načini usluživanja - Sistemi usluživanja - Kultura ophođenja - Kafansko poslovanje - Restoran i restoransko poslovanje
- Pismena komunikacija	- Poslovna komunikacija	- Poslovna korespondencija - izgled i elementi poslovnog pisma
- Predstavljanje prirodnih ljepota	- Turistička geografija	- Prirodne i antropogene vrijednosti Crne Gore - Prirodne i antropogene vrijednosti Rusije
- Zaštita okoline i upoznavanje sa održivim razvojem	- Ekologija i zaštita životne sredine	- Upoznavanje sa značajem održivog razvoja i sa očuvanjem okoline
- Propaganda - turistički prospekti i katalozi, hotelski prospekti	- Marketing u turizmu	- Predstaviti grad kao turističko mjesto ili mjesto održavanja raznovrsnih manifestacija

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			
- Upoznaje se sa zadacima higijene. - Upoznaje se sa savremenim shvatanjem zdravlja i faktora koji utiču na zdravlje.	- Analizira i detaljno objašnjava pravilno održavanje higijene tijela.	- Podstiče odgovornost o zaštiti svog zdravlja i zdravlja drugih.	
- Definiše elemente higijene tijela, zuba, odjeće i obuće. - Navodi i opisuje uzroke, koje izazivaju oboljenje zuba i desni.	- Na različitim primjerima navodi značaj potrebe preventivnog održavanja higijene tijela, zuba, odjeće i obuće.	- Razumije značaj higijene za zdravlje.	- Demonstracija na modelu zuba čovjeka. - Prikazivanje slajdova sa fotografijama karijesa i paradentoze.
Uloga zdrave ishrane			
- Opisuje ulogu ishrane za zdravlje ljudi.	- Definiše elemente i načela zdrave ishrane. - Analizira i vrednuje posljedice pomanjkanja hranljivih materija.	- Razvija osjećaj odgovornosti za zdravlje potrošača.	- Diskusija.
Životni i radni prostor			
- Opisuje uticaj radnog i životnog prostora na zdravlje.	- Analizira činioce okoline koji utiču na zdravlje čovjeka. - Primjenjuje postupke koji čuvaju životni i radni prostor.	- Razumije značaj higijene radnog prostora za zdravlje.	- Prikazivanje pozitivnih i negativnih primjera iz okruženja. - Diskusija.
Mikroorganizmi			
- Navodi vrste mikroorganizama. - Nabraja i opisuje načine uništenja mikroorganizama.	- Razlikuje dezinfekciju, dezinsekciju i deratizaciju.	- Razvija odgovornost.	- Posmatranje bakterija pomoću mikroskopa.
Znakovi oboljenja			
- Opisuje početne znake bolesti.	- Prepoznaje, na konkretnim primjerima, najčešće znakove koji upozoravaju na bolest. - Analizira postupke	- Razvija odgovornost i savjest o zaštiti zdravlja drugih.	- 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 sprečavanje 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 ...). - Ocjenjuje, kako treba postupiti u slučaju nezgode.	- Razvija sposobnost za odgovorno i brzo rješavanje problema.	- Demonstracija ukazivanja prve pomoći kod povreda: - trovanje plinom; - udar struje; - 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 sprečavanju bolesti lokomotornog aparata.	- Uočava značaj sprečavanja 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	- Resetoraterstvo	- Standardi lične i radne higijene
- Ishrana i zdravlje ljudi	- Psihologija	- Značaj ishrane za zdravlje ljudi
- Higijena	- Poznavanje hrane	- Pravilna upotreba namirnica
- Lična i radna higijena	- Nauka o ishrani	- Lična i radna higijena
- Lična i radna higijena	- Osnove kuvarstva	- Lična i radna higijena
- Lična i radna higijena	- Praktična nastava	- Lična i radna higijena
- Lična higijena	- Bonton u ugostiteljstvu	- Njega tijela i izbor garderobe

1.2.4. 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			
- 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	- Navodi istorijske izvore i obrazlaže funkciju komunikacije za čovjeka. - Demonstrira različite vrste neverbalne komunikacije. - Razlikuje tipove komunikacije s 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.	- Razvija ličnu kulturu koja olakšava poslovnu komunikaciju. - Razvija ličnu odgovornost u komunikaciji sa drugim ljudima. - Razvija spontanost i opuštenost u komunikaciji. - Razvija vještinu pregovaranja.	Vježba: - Rad u grupama: jedna grupa demonstrira različite oblike neverbalne komunikacije, a druga komentariše poruke i značenje različitih oblika neverbalne komunikacije (uloge grupa se mijenjaju). Vježba: - Komunikacija sa nastavnikom, komunikacija sa pojedincima u radnoj grupi i komunikacija sa cijelim razredom. Vježba: - Poslovno predstavljanje, pozdravljanje, upoznavanje i kulturno vođenje razgovora. Vježba: - 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 konfliktne situacija.	- Obrazlaže, na novim primjerima, konfliktne situacije u komunikaciji, koristeći osnovne pristupe za rješavanje istih.	- Razvija strpljenje i tolerantan pristup za rješavanje poteškoća u poslovnoj komunikaciji.	
Interpersonalna komunikacija			
- 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	- 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	- Jača samopouzdanje i osjeća sigurnost u kontaktu sa saradnicima. - Uviđa važnost i ljepotu timskog rada. - Razvija smisao za grupni rad. - Formira pravilan odnos prema pretpostavljenom.	Vježba: - Demonstracija u okviru psihološke radionice - komunikacionog procesa gdje učenici na licu mjesta uočavaju i vježbaju tok procesa u komunikaciji kroz imitaciju i slične tehnike. Vježba: - Psihološka radionica sa temom "Kako nas drugi vide". - Demonstrirati na primjeru različite vidove verbalne komunikacije. Vježba: - Psihološka radionica sa insceniranim nesporazumom.

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
rukovođenje grupe. - Definiše autokratsko i demokratsko rukovođenje kroz davanje individualnih sloboda.	kvalitetniji odnos sa kolegama i svojim saradnicima. - 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			
- Opisuje faze poslovne korespondencije. - Zamišlja pismeno protokolarno obraćanje. - Opisuje različite	- Obrazlaže faze poslovne korespondencije. - Primjenjuje na pismenim primjerima poslovno	- Razvija svijest o značaju poslovnog komuniciranja.	Vježba: - Rad na pismenim primjerima.

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
oblike poslovne korespondencije. - 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).	protokolarno obraćanje. - 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.	- Izgrađuje pozitivan stav u poslovnoj komunikaciji.	Vježba: - Poslovni telefonski razgovor. Vježba: - Rad na primjerima.
Poslovno predstavljanje			
- 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	- 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.	- Razvija odgovornost o značaju pravilnog javnog nastupa i javnog predstavljanja. - - Razvija svijest o značaju profesionalnog ponašanja u odnosu prema saradnicima i korisnicima usluga.	- Vježba na primjeru Vježba: - Reklama (samostalni radovi učenika). Vježba: - 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 i 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, 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
- Verbalna i neverbalna komunikacija	- Restoraterstvo	- Komunikacija sa gostima i radnim osobljem
- Poslovna korespondencija	- Preduzetništvo	- Poslovna komunikacija
- Poslovna korespondencija	- Hotelsko poslovanje sa poslovnom komunikacijom	- Recepcijsko poslovanje
- Poslovna korespondencija	- Marketing u turizmu	- Odnosi sa javnošću

1.2.5. OSNOVE KUVARSTVA

1. Naziv predmeta: **OSNOVE KUVARSTVA**

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 sa pojmom i značajem kuvarstva.
- Upoznavanje sa podjelom poslova u kuhinji i opisom poslova u kuhinjskom bloku.
- Upoznavanje sa stručnom terminologijom u kuvarstvu.
- Upoznavanje sa namirnicama u kuvarstvu i kuvarskim metodama obrade i tretiranja.
- Upoznavanje sa strukturom i načinom izrade menija, jelovnika i karte doručaka.
- Upoznavanje sa recepturama i načinom izrade jela.
- Upoznavanje sa tehnološkim fazama rada u restoranima - kuhinji.
- Usvajanje teorijskih znanja pripreme, serviranja i dekorisanja jela.
- Usvajanje znanja o primjeni savremenih sredstava i opreme u kulinarstvu.

4. Sadržaji/Standardi znanja predmeta/Operativni ciljevi

Razred: DRUGI

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
Pojam i značaj kuvarstva			
- Opisuje istorijski razvoj ugostiteljstva. - Pojašnjava značaj kuvarstva u savremenom ugostiteljstvu.	- Na različitim primjerima, pojašnjava razlike u strukturi i organizaciji ugostiteljske djelatnosti kroz istoriju u razvoju kuvarstva. - Na primjerima, pojašnjava značaj kuvarstva u razvoju savremenog ugostiteljstva.	- Razvija pozitivnu orijentaciju prema zanimanju.	- Prikazivanje slika ili video zapisa ugostiteljskih objekata iz različitih perioda razvoja.
Kuhinjski blok (odeljenja)			
- Opisuje odeljenja kuhinjskog bloka, funkcionalnu povezanost sa ostalim prostorom i njihovu namjenu.	- Razlikuje odeljenja kuhinjskog bloka i uočava nedostake u funkcionalnosti prostora.	- Razvija pozitivnu orijentaciju prema zanimanju.	- Obilazak kuhinjskog bloka. - Prikazivanje slika i video zapisa sa različitim prstornim rješenjima kuhinjskog bloka (negativni i pozitivni primjer).
Kuhinjsko osoblje i njihove dužnosti			
- 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 smisao za timski rad, odgovornost, tolerantnost i organizacijske sposobnosti.	- Rad u kuhinjskom bloku. - Izrada organizacionih šema rada u kuhinjskom bloku na osnovu brigadnog i ekipnog rada.
Terminologija kuvarstva			
- 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 (metoda - igranje uloga).
Namirnice u kuvarstvu (biljne i životinjske)			
- Nabraja namirnice	- Raspoznaje	- Razvija pravilan	- Prikazivanje

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
biljnog i životinjskog porijekla koje se koriste u kuvarstvu i opisuje osnovne karakteristike i njihovu primjenu.	namirnice biljnog i životinjskog porijekla, njihove osnovne karakteristike i primjenu u kuvarstvu.	odnos prema zdravoj ishrani.	namirnica biljnog i životinjskog porijekla.
Priprema namirnica i kuvarske metode			
- Opisuje postupak odabira i pripreme namirnica biljnog i životinjskog porijekla. - Opisuje postupak obrade namirnica putem kuvarskih metoda (kuvanje, pečenje, prženje, sotiranje, gratiniranje, pohovanje, pasiranje...).	- Na različitim primjerima definiše postupak odabira, pripreme i obrade namirnica biljnog i životinjskog porijekla pomoću raznih kuvarskih metoda.	- Razvija ekonomičnost.	- Rad u kabinetu - odabir namirnica. - Prikazivanje video zapisa, slika sa različitim namirnicama i načinom obrade.
Jelovnik			
- Opisuje postupak planiranja i pisanja standardnog i dnevnog jelovnika.	- Razlikuje načine planiranja i pisanja dnevnog i standardnog jelovnika.	- Razvija kreativnost i snalažljivost.	- Planiranje i pisanje dnevnog i standardnog jelovnika - zadatak.
Meni			
- Opisuje postupak planiranja i pisanje jednostavnih i svečanih menija po gangovima.	- Razlikuje načine planiranja i pisanje jednostavnih i svečanih menija po gangovima.	- Razvija kreativnost i snalažljivost. - Razvija odgovornost za zdravlje ljudi kroz pripremu menija u skladu sa principima zdrave ishrane.	- Planiranje i pisanje jednostavnih i svečanih menija po gangovima.
Karta doručka			
- Opisuje postupak planiranja i pisanje karte doručka u odnosu na vrstu doručka (jednostavni, francuski, bečki, švajcarski, švedski sto, engleski)	- Razlikuje načine planiranja i pisanje karte doručka u odnosu na vrstu doručka.	- Razvija kreativnost i snalažljivost.	- Planiranje i pisanje karte doručka u odnosu na vrstu doručka.

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
doručak).			
Fondovi			
- 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: paradjz i paprika. - Specijalni - pjenasti fondovi: holandez i bernez. - Fondovi hladne kuhinje: uljni - majonez, sirćetni - vinigrt, specijalni aspik i šo-froa.	- Prepoznaje različite vrste fondova i sosova. - Razlikuje načine pripreme, termičke obrade, primjene i čuvanja do dalje upotrebe.	- Razvija ljubav i tolerantnost prema drugim narodima i njihovim običajima i kulturi ishrane.	- Analiza različitih receptura i diskusija. - Prikazivanje slajdova. - Rad u kabinetu.
Sosovi (tople i hladne kuhinje)			
- Nabraja vrste sosova tople i hladne kuhinje i opisuje postupak njihove pripreme (tople kuhinje: sosovi od mrkih fondova, sosovi od svijetlih fondova, sosovi od specijalnih fondova; hladne kuhinje: na bazi majoneza, vinigreta, aspika i šofora sosova...).	- Razlikuje postupak pripreme različitih vrsta sosova tople i hladne kuhinje u zavisnosti od recepture, dužinu trajanja njihove izrade i primjene.		- Analiza različitih receptura i diskusija. - Prikazivanje slajdova. - Rad u kabinetu.
Salate			
- Navodi podjelu i vrste salata po značaju. - Opisuje način	- Razlikuje vrste salata po sastavu, načinu pripremanja,		- Analiza različitih receptura za salate i diskusija.

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
pripreme, serviranja i dekorisanja salata (jednostavnih salata od svježeg i kuvanog povrća, miješanih i pečenih salata).	serviranja i dekorisanja.		
Jela od povrća (variva)			
- Nabraja vrste jela od povrća (variva, prilozi i garniture) i opisuje tehnološki postupak njihove obrade, pripreme, serviranja i dekorisanja.	- Razlikuje tehnološke postupke pri pripremi jela od povrća (variva, prilozi i garniture).		- Analiza različitih receptura za salate i diskusija. - Prikazivanje slajdova sa jelima, dekoracijama i načinima serviranja.
Jela od žitarica			
- Nabraja žitarice koje se koriste u kuvarstvu i način njihove upotrebe. - Nabraja proizvode od žitarica po vrstama i recepturama.	- Razlikuje tehnološke postupke pripreme i dužinu trajanja izrade jela od žitarica u zavisnosti od recepture i vrste žitarice.	- Razvija odgovornost o zdravoj ishrani.	- Analiza različitih receptura za salate i diskusija. - Prikazivanje slajdova sa jelima, dekoracijom i načinima serviranja.
Supe i čorbe			
- Nabraja vrste supa i čorbi od različitih namirnica biljnog i životinjskog porijekla i opisuje postupak njihove izrade u zavisnosti od recepture.	- Razlikuje tehnološke postupke pripreme i dužinu trajanja izrade supa i čorbi u zavisnosti od recepture.		- Analiza različitih receptura za supu i čorbe. - Diskusija. - Prikazivanje slajdova sa supama i čorbama.
Hladna predjela			
- Nabraja vrste hladnih predjela i opisuje postupak njihove pripreme u zavisnosti od vrste predjela i recepture.	- Razlikuje hladna predjela po vrsti, recepturi, načinu serviranja i dekorisanja.		- Analiza različitih receptura hladnih predjela. - Prikazivanje slajdova sa predjelima, dekoracijom i načinima serviranja.
Topla predjela			
- Nabraja vrste toplih predjela i	- Razlikuje topla predjela po vrsti,		- Analiza različitih receptura toplim

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
opisuje postupak njihove pripreme u zavisnosti od vrste predjela i recepture.	recepturi, načinu serviranja i dekorisanja.		predjelima. - Prikazivanje slajdova sa predjelima, dekoracijom i načinima serviranja.
Jela od riba			
- Nabraja vrste riječnih i morskih riba i riba selica koje se koriste u kuvarstvu. - Nabraja jela od riba i opisuje postupak pripreme i izrade jela u zavisnosti od recepture.	- Raspoznaje vrste riječnih i morskih riba i riba selica koje se koriste u kuvarstvu. - Uočava razliku u recepturama u zavisnosti od jela i dužinu trajanja pripreme i izrade jela.		- Prikazivanje slika sa različitim vrstama riječnih i morskih riba i riba selica. - Analiza različitih receptura jela od ribe. - Diskusija.
Gotova jela			
- Nabraja gotova jela od klaničke stoke, živine i ribe, opisuje postupak pripreme i izrade jela u zavisnosti od recepture.	- Raspoznanje vrste gotovih jela od klaničke stoke, živine i ribe. - Uočava razliku u recepturama u zavisnosti od jela, dužinu trajanja pripreme, izrade jela i serviranja.		
Pečenja			
- 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 živisko); - pečenje ispod sača; - punjena pečenja: punjene teleće grudi na praški	- Razlikuje postupke odabira i pripreme namirnica za jela od pečenja u zavisnosti od vrste mesa. - Razlikuje postupak serviranja i dekorisanja jela od pečenja u zavisnosti od recepture i vrste mesa. - Na primjerima, navodi upotrebu pečenog mesa u toploj i hladnoj kuhinji.		- Analiza različitih receptura. - prikazivanje video zapisa i slajdova sa različitim pečenjima, dekoracijom i načinima serviranja.

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
način, rolovana teleća plećka štefani, punjeno pileće i ćureće pečenje; - pečenja sa ražnja; - pečenje u tijestu - ovčji i kozji košet.			
Jela po porudžbini			
- Nabraja jela po porudžbini od telećeg, svinjskog, jagnječeg, goveđeg i živinskog mesa i opisuje postupak pripreme i izrade jela u zavisnosti od recepture.	- Raspoznanje vrste jela po porudžbini od telećeg, svinjskog, jagnječeg, goveđeg i živinskog mesa. - Uočava razliku u recepturama u zavisnosti od jela, dužinu trajanja pripreme i izrade jela, serviranja i dekorisanja.		- Analiza različitih receptura. - Prikazivanje video zapisa i slajdova sa različitim jelima po porudžbini, dekoracijom i načinima serviranja.
Crnogorska nacionalna kuhinja			
- Opisuje istorijski razvoj crnogorske nacionalne kuhinje i specifičnosti koje su uticale na njen razvoj i kulturu. - Nabraja nacionalna jela, njihovu teritorijalnu pripadnost i opisuje postupak njihove pripreme, izrade, serviranja i dekorisanja u zavisnosti od recepture.	- Komparativnom analizom jela iz različitih krajeva Crne Gore (sjeverni, centralni i primorski dio) utvrđuje razlike u istorijskom razvoju crnogorske kuhinje i strukturi jela. - Uočava razliku u recepturama u zavisnosti od jela, dužinu trajanja pripreme i izrade jela, serviranja i dekorisanja.	- Razvija nacionalnu pripadnost.	- Posjeta nacionalnom restoranu.
Jela sa roštilja			
- Opisuje postupak pripreme namirnica i mase za izradu jela sa roštilja, način njihovog oblikovanja, serviranja i dekorisanja u skladu sa	- Razlikuje postupke pripreme namirnica i masa za izradu jela sa roštilja, način njihovog oblikovanja, serviranja i dekorisanja u zavisnosti od		- Analiza različitih receptura. - Prikazivanje video zapisa i slajdova sa različitim jelima sa roštilja, dekoracijom i načinima serviranja.

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
recepturama: - 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: leksovačka mućkalica na dva načina.	recepture. - Procjenjuje potrebno vrijeme za izradu pojedinih jela sa roštilja u zavisnosti od vrste jela i recepture.		
Poslastice (tope i hladne)			
- Nabraja vrste toplih i hladnih poslastica i opisuje postupak njihove pripreme u zavisnosti od vrste poslastice i recepture.	- Razlikuje tople i hladne poslastice po vrsti, recepturi, načinu serviranja i dekorisanja.		

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 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 sprema nastavnika i stručnih saradnika

- Visoka školska sprema iz kuvarstva 3 + 1.

10. Povezanost predmeta

Znanja	Povezanost sa drugim predmetima	
	Predmeti	Znanja
- Hranljive materije	- Poznavanje hrane	- Hranljive materije
- Namirnice biljnog porijekla	- Poznavanje hrane	- Namirnice biljnog porijekla
- Namirnice životinjskog prijekla	- Poznavanje hrane	- Namirnice životinjskog prijekla
- Namirnice životinjskog prijekla	- Nauka o ishrani	- Namirnice životinjskog prijekla
- Pojam i značaj kuvarstva	- Nauka o ishrani	- Uloga hrane za zdravlje ljudi
- Jelovnik, meni i karta doručaka	- Restoraterstvo	- Jelovnik, meni i karta doručaka i usluživanje po njima

1.2.6. PSIHOLOGIJA

1. Naziv predmeta: PSIHOLOGIJA

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

- Sticanje osnovnih znanja koja omogućavaju shvatanje biološke i društvene uslovljenosti psihičkog života.
- Sticanje znanja o osnovnim vrstama psihičkih procesa, osobina i stanja.
- Uočavanje specifičnosti pojedinih uzrasnih kategorija u cilju uspješnijeg rada sa njima.
- Upoznavanje racionalnih metoda učenja radi kvalitetnog planiranja radnih i slobodnih aktivnosti, uz uviđanje ličnog angažovanja u svom razvoju i uspješnosti.
- Razvijanje sposobnosti za kritičko mišljenje i stvaralačke sposobnosti, usvajanje profesionalne etike, interesovanja za struku i samoobrazovanje.
- Upoznavanje psiholoških aspekata međusobnih odnosa ljudi u socijalnoj sredini, u malim radnim grupama i preduzećima.
- Povezivanje sopstvenih mišljenja sa teorijskim znanjima, te razvijanje sposobnosti za primjenu psiholoških saznanja u životu i radu čija je suština interakcija sa ljudima.
- Jačanje svijesti o razumijevanju sebe i drugih kao i svijest o odgovornosti za sopstveno razmišljanje, odlučivanje i ponašanje.

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

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
Pojam, predmet i zadaci psihologije			
- Upoznaje se sa pojmom, predmetom i zadacima psihologije. - Navodi grane psihologije.	- Razlaže predmet i zadatke psihologije. - Upoređuje predmete pojedinih psiholoških disciplina i procjenjuje značaj primijenjenih disciplina.	- Uočava značaj i mogućnosti primjene psiholoških saznanja u ličnom i profesionalnom životu.	- Rad u paru i manjim grupama.
Metode i tehnike psiholoških istraživanja			
- Upoznaje se sa metodama i tehnikama psihološkog istraživanja - nabraja i opisuje.	- Vršiti samoposmatranje. - Procjenjuje prednosti i nedostatke introspekcije, zahtjeve pravog i kvazi - psihološkog istraživanja.	- Stiče samopouzdanje.	
Organski osnovi i razvitak psihičkog života			
- Opisuje nervni sistem: građa i djelovi nervnog sistema, čulni sistem i endokrine žlijezde.	- Razlože ulogu pojedinih djelova nervnog sistema i značaj žlijezda za razvoj i ponašanje.		- Rad u paru.
- Pojašnjava ulogu rada, govora i ljudske zajednice u razvoju psihičkog života (filogeneza).	- Analizira udio, važnosti i povezanosti činilaca filogeneze. - Navodi dokaze u građi CNS-a. - Pristupa sa naučnog aspekta shvatanju psihičkog života.	- Razvija razumijevanje odnosa prirode i društva, usmjerenost na razvoj.	- Rad u paru.
- Definiše značaj nasljeđa, sredine i aktivnosti same jedinke za razvoj.	- Samoposmatranjem prosuđuje odnos i značaj činilaca za razvoj.	- Realnije sagledava svoje mogućnosti, jača samopouzdanje.	
Psihički procesi			
- Upoznaje tri vrste procesa - saznajni, emocionalni i konativno - voljni procesi.	- Razlikuje saznajni, emocionalni i konativno - voljni proces.		

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
Osjećaji i opažaji			
- Upoznaje se sa zakonima organizacije draži, pojmom osjećaja i opažanja. - Pojašnjava uticaj iskustva i motivacije na opažanje. - Upoznaje pažnju - vrste i činioce.	- Procjenjuje svojstva lijepog i ružnog posmatranjem i samoposmatranjem. - Analizira na novim primjerima. - Procjenjuje obim, trajanje, fluktuaciju i distraktore pažnje.	- Razvija vizuelne vještine. - Razvija uočavanje etničkog, geografskog i profesionalnog miljea na opažanje.	- Rad u paru i manjim grupama. - Voditi kritičke razgovore.
Učenje			
- Usvoja pojam i oblike učenja. - Vrste učenja po sadržaju.	- Primjenjuje različite oblike i vrste učenja. - Zamišlja nove primjere instrumentalnog i socijalnog učenja.	- Razvija radne navike, jača samopouzdanje. - Identifikuje se sa pozivom.	
Pamćenje			
- Definiše pojam i vrste pamćenja. - Pojašnjava uzroke zaboravljanja i kvalitativne promjene pamćenja.	- Razlaže odlike pojedinih vrsta pamćenja. - Uvježbava pamćenje likova i verbalnih iskaza.		
- Opredjeljuje činioce uspješnog učenja i pamćenja.	- Prepoznaje činioce uspješnog učenja i pamćenja.	- Razvija sposobnosti za uspješnije učenje, razvija kritičko mišljenje, planiranje i efikasno korišćenje radnog i slobodnog vremena.	- Rad u paru - vježbanje orijentacije ka zajedničkim ciljevima. - Uvježbati učenje putem saradnje i takmičenja. - Rad u prisustvu drugih ljudi.
Intelektualne sposobnosti			
- Definiše pojam i faze procesa mišljenja, intelektualnih sposobnosti i kategorija inteligencije.	- Rješava, kroz faze, zamišljenu problemsku situaciju i stvaralački čin.	- Shvata veze između ličnog angažovanja i uspjeha u učenju, radu i ispunjavanju obaveza.	- Rad u manjim grupama.
Emocije			
- Definiše pojam emocije i	- Razlikuje pojedine emocije i razlaže		- Rad u manjim grupama.

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
emocionalnog reagovanja.	podatke za procjenu. - Simulira radne situacije zasićene jakim emocijama.		- Simulacija situacija i igranje uloga.
- Nabraja vrste i opisuje razvoj, emocija kod djece i adolescenata.	- Razlaže na novim primjerima osnovne i složene emocije. - Samoposmatranje emocija mladih.	- Unapređuje razumijevanje svog i tuđeg emocionalnog reagovanja i obezbijeduje bolju emocionalnu razmjenu gost - recepcioner.	
- Pojašnjava značaj i vezu emocija sa duševnim zdravljem, psihosomatska oboljenja i stres.	- Rangira sopstvene stresne događaje i uvježbava antistresne reakcije.	- Bolje poznaje uticaj negativnih i dugotrajnih stresnih stanja na zdravlje, te važnost njihovog ublažavanja i otklanjanja.	
Motivi			
- Upoznaje se sa pojmom i podjelom motiva. - Socijalizacija bioloških potreba. - Društveni i lični motivi. - Ljestvica motiva po Maslovu.	- Samoposmatra motivacioni proces kod organskih motiva i analizira razlike u odnosu na nehomeostazne motive. - Vrednuje značaj i rangira na svojoj listi socijalne i lične motive. - Analizira nove primjere unutrašnje i spoljašnje motivacije.	- Bolje razumije svoje organske potrebe, socijalne i lične. - Postavlja realnije nivoe aspiracije i veće uspješnosti.	
Frustracije i konflikti			
- Objašnjava pojmove frustracije i konflikta, tipove i reakcije.	- Utemeljuje na novim primjerima, posmatranjem i samoposmatranjem načine borbe u frustraciji.	- Razvija konstruktivan pristup u rješavanju konfliktnih situacija.	- Rad u paru i manjim grupama.
Ličnost i struktura ličnosti			
- Definiše pojam ličnosti i odlike. - Upoznaje se sa tri osnovna problema.	- Razlikuje pojedine tipove temperamenta i karaktera.	- Razvija poštovanje posebnosti svake ličnosti i uvažavanje ličnih osobina	- Rad u paru.

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
- Problem strukture ličnosti - strukturalna područja.	- Samoposmatranjem navodi svoje crte ličnosti, a posmatranjem navodi odlike školskih drugova.	gostiju i saradnika.	
- Opisuje tipologije ličnosti.	- Na novim primjerima i samoposmatranjem prepoznaje tipologije.	- Bolje razumije i prihvata svoje prednosti i nedostatak u cilju jačanja samopuzdanja i korekcije ponašanja prema gostima imajući u vidu tip ličnosti.	- Rad u paru.
Razvoj ličnosti			
- Nabraja probleme u razvoju ličnosti. - Definiše pojmove: psihosocijalni razvoj, socijalizacija i sadržaji. - Nabraja i opredjeljuje izvore i činioce socijalizacije. - Nabraja i povezuje etape - životna razdoblja.	- Vrednuje uticaj porodice, škole i društva, vršnjaka na razvoj ličnosti. - Zamišlja i opisuje sebe u budućnosti.	- Razvija spremnosti za saradnju i komunikativnost. - Bolje razumije društveno - istorijske uslovljenosti čovjekovog djelovanja i razvoja.	- Grupna diskusija.
- Definiše pojam zrelosti ličnosti i kriterijumima zrelosti.	- Na novim primjerima, prepoznanje osobine koje krase zrelu ličnost.	- Usvaja pojam zrelosti radi jačanja samopuzdanja. - Zaokružuje osjećanja identiteta i usvaja profesionalnu ulogu.	- Rad u paru i manjim grupama.
Teorija ličnosti			
- Upoznaje se sa pojedinim shvatanjima u oblasti teorija ličnosti.			- Referati.
Psihologija rada			
- Upoznaje se sa predmetom, ciljevima i područjima	- Procjenjuje primjenu psihologije u turizmu sa navođenjem	- Bolje usvaja profesionalnu ulogu i razvija motivacije za posao.	- Rad u paru.

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
psihologije rada sa primjenom u turizmu.	primjera.		
Radni učinak i sposobnost			
- Navodi osobine ljudi koje utiču na učinak i radnu sposobnost.	- Samoposmatranjem i samoprocjenjivanjem prepoznaje osobine koje utiču na radnu sposobnost i učinak.		
Međuljudski odnosi			
- Pojašnjava psihologiju međuljudskih odnosa na radu.	- Prepoznaje osobine potrebne za dobru socijalnu klimu.	- Razvija osjećaj za fer - plej, toleranciju, spremnost za pružanje pomoći i saradnju.	- Posjeta trening centru.
Metode odlučivanja			
- Definiše pojam, faze i metode obučavanja.	- Analizira krivulju pri obučavanju.		
- Pojašnjava značaj analize i opisa poslova za primjenu u profesionalnoj orijentaciji i selekciji.	- Analizira svoju profesionalnu orijentaciju i budući izbor.		
Umor			
- Upoznaje se sa pojmovima umora, odmora i vrstama istih.	- Primjena na posao recepcionera.		
Komunikacija - pojam i vrste			
- Upoznaje se sa pojmom komunikacije, simbola i signala. - Vrste komunikacije. - Verbalna komunikacija. - Neverbalna komunikacija.	- Vršiti interakciju gost - recepcioner - vođenje razgovora, glas, stav tijela, proksemija, gestovi, osmijeh, ljubaznost, srdačnost, uredan i prijatan izgled.	- Razvija smisao za saradnju, komunikativnost i bolju adaptaciju u profesiji.	- Simulacija situacija. - Rad u paru ili manjim grupama.
- Nabraja moguće izvore grešaka u komunikaciji.	- Pravilno reaguje u situacijama grešaka kada je izvor greške gost i kada je to recepcioner.		- Rad u paru ili manjim grupama. - Simulacija situacija.

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
Grupe			
- Definiše pojam grupe, vrste grupe i grupne strukture.	- Razlikuje vrste grupa i grupne strukture.		- Samoposmatranje - pripadam grupama..., njihov uticaj na mene, status i uloge u njima.
Rukovođenje i tipovi rukovođenja			
- Definiše pojam vođstva i nabraja tipove rukovođenja, grupno odlučivanje... - Pojam socijalne percepcije, prva impresija, zakonitosti njenog formiranja.	- Procjenjuje podatke koji čine prvu impresiju i njen značaj i otpornosti na promjene.		- Rad u paru ili manjim grupama. - simulacija situacija.
Opažanja			
- Nabraja najčešće sistematske greške u opažanju drugih.	- Samoposmatranjem uočava najčešće greške koje čini i njihove posljedice.	- Postiže bolje razumijevanje svog i tuđeg ponašanja u cilju veće profesionalne uspješnosti.	- Rad u paru ili manjim grupama. - Simulacija situacija.
Principi psihologije u propagandi			
- Nabraja principe psihologije, ekonomske propagande, propagandnu poruku i sredstva.	- Osmišljava propagandni slogan.	- Razvija inovativnost.	- Rad u paru ili manjim grupama.
Pojam zdravlja, psihičke krize i bolesti			
- Definiše pojam zdravlja, psihičke krize i bolesti.	- Vrednuje kriterijume za razlikovanje psihički zdrave od oboljele osobe.	- Jača samopouzdanje i prilagođenost.	- Traženje novih izvora informacija - rad u manjim grupama.
Neuroza i psihoza			
- Upoznati odlike neuroza, psihoza i poremećaj karaktera.	- Analizira odlike pojedinih bolesti navođenjem novih primjera iz psihijatrijske prakse i svakodnevnog života.		- Analiza slučajeva.

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
Sociopatije			
- Definiše sociopatije - pojam, vrste, uzroke i borbu protiv toga. - Pojašnjava pojam toksikomanije i nabraja vrste droga.	- Vršiti procjenu snage i efekata moralne osude prestupnika.		- Analiza slučajeva i posjeta institucijama.
Alkoholizam			
- Opisuje alkoholizam kao bolest i društveni problem, faktore i teorije nastanka ove bolesti.	- Uočava posljedice alkoholizma kod pojedinca i prepoznaje pojavu kao društveni problem.		- Prikazivanje video zapisa. - Gostovanje predavača iz ustanova koje se bave ovom problematikom.
- Opisuje djelovanje alkohola na ponašanje, organizam i organska oštećenja kod alkoholičara.	- Vrednuje značaj poznavanja duševnih i sociopatskih poremećaja za rad u ugostiteljstvu i turizmu.		
Toksikomanija i mentalna higijena			
- Objašnjava načine liječenja toksikomanije medikamentima i psihoterapijom - vrste. - Upoznaje se sa pojmom mentalne higijene i njenim principima.	- Razlikuje vrste liječenja toksikomanije medikamentima i psihoterapijom.		- Prikazivanje video zapisa. - Gostovanje predavača iz ustanova koje se bave ovom problematikom.

5. Okvirni spisak literature i drugih izvora

- M. Goldner - Vukov: Porodica u krizi, Medicinska knjiga Beograd, Zagreb.
- Dr D. Krstić: Psihološki rečnik, Savremena administracija, Beograd.
- D. Plut, Lj. Marinković: Konflikti i šta sa njima, Kreativni centar, Beograd.
- Dr N. Rot, Opšta psihologija, Zavod za izdavanje udžbenika SR Srbije, Beograd.

6. Materijalni uslovi za izvođenje nastave

- Kompjuter sa opremom za video reprodukciju.

7. Obavezni načini provjeravanja i ocjenjivanja znanja učenika

- Provjeravaju se i ocjenjuju usmeni odgovori, najmanje jednom u svakom kasifikacionom 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 psiholog;
- diplomirani školski psiholog - pedagog;
- profesor psihologije;

10. Povezanost predmeta

Znanja	Povezanost sa drugim predmetima	
	Predmet	Znanja
- Motivi potrošača - gosta	- Marketing u turizmu	- Potrebe potrošača u turizmu
- Tipovi gostiju po uzrastu	- Marketing u turizmu	- Potrebe određenih starosnih grupa u turizmu
- Kadrovi i rad	- Restoraterstvo	- Kadrovi u radnom procesu
- Psihologija ekonomske propagande	- Marketing u turizmu	- Propagandne aktivnosti agencije
- Psihologija ekonomske propagande, poruka i sredstva	- Marketing u turizmu	- Promotivne aktivnosti i turističke destinacije i publicitet
- Tehnike za ispitivanje tržišta	- Marketing u turizmu	- Vrste informacija i način prikupljanja informacija
- Sposobnosti kadrova značajnih za rad	- Restoraterstvo	- Značaj i struktura kadrova u ugostiteljstvu
- Komunikacija i vrste	- Restoraterstvo	- Komunikacija sa gostima i saradnicima
- Emocionalna kontrola u odnosu na goste, tipovi reakcija na frustracije i konflikte	- Restoraterstvo	- Organizacija dočeka i ophođenja sa gostom

1.2.7. POZNAVANJE HRANE

1. Naziv predmeta: **POZNAVANJE HRANE**

2. Broj časova po godinama obrazovanja i vrstama nastave

Razred	Vrste nastave			Ukupno
	Teorija	Vježbe	Praktična nastava	
I				
II				
III	56	16		72
IV				
Ukupno	72			72

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 energetske vrijednosti, njihovih osobina, dobijanje, prerada, način korišćenja 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: TREĆI

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
Hranjive materije			
- Upoznaje se sa zakonodavstvom, podjelom, deklaracijom i opisuje materijale za izradu ambalaže.	- Primjenjuje zakonsku regulative. - Tumači vrstu robe na osnovu deklaracije. - Razlikuje materijale za izradu ambalaže.	- Razvija lojalnost.	- 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.
- Nabraja hranjive materije, opisuje njihovu funkciju i energetska vrijednost.	- 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.	- Razvija pozitivan odnos prema zdravlju.	- Koagulacija bjelančevina.
- Nabraja i opisuje sastav, vrste i značaj ugljenih hidrata u ishrani.	- Razlikuje vrste namirnica i vrši pravilan odabir namirnica različitog porijekla.		
- Nabraja i opisuje sastav, vrste i značaj masti u ishrani.	- Razlikuje vrste masti i vrši pravilan odabir namirnica različitog porijekla.		- Izračunavanje energetske vrijednosti namirnica.
- Nabraja vitamine i objašnjava njihov značaj za očuvanje zdravlja.	- Vršiti odabir namirnica za pravilnu ishranu i u slučaju poremećenog zdravlja.		- Rad u grupi. - Definisanje namirnica bogatih vitaminima.
- Imenuje mineralne materije i opisuje njihov značaj u ishrani.	- Vršiti odabir namirnica za pravilnu ishranu i u slučaju		- Rad u grupi. - Definisanje namirnica bogatih mineralnim

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
	poremećenog zdravlja.		materijama.
- Opisuje postupak izračunavanja energetske vrijednosti obroka uvažavajući različite energetske potrebe ljudi.	- Izračunava energetske i biološku vrijednost obroka.	- Razvija sposobnost biranja i kombinovanja.	
- Imenuje i opisuje vrste mikroorganizama, uslove za njihovu aktivnost i značaj mikroorganizama u ishrani.	- Prepoznaje različite vrste mikroorganizama i preduzima potrebne mjere za čuvanje namirnica od njihovog djelovanja.	- Razvija odgovornost i dosljednost u rukovanju namirnicama.	- Video projektovanje mikroorganizama.
- Navodi i opisuje korisno i štetno djelovanje mikroorganizama.	- Analizira uslove za djelovanje mikroorganizama.		
- Definiše i imenuje fermente i navodi fermentativne reakcije.	- Razlikuje različite fermentacije.		
- Opisuje načine konzervisanja i objašnjava značaj konzervisanja za čuvanje namirnica.	- Preduzima potrebne mjere 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.
Namirnice biljnog porijekla			
- Nabraja žitarice, koje se koriste u ljudskoj ishrani, po vrstama i opisuje mehaničku strukturu.	- Razlikuje žitarice po vrstama. - Razlikuje djelove žitarica po vrstama i njihovu primjenu.	- Razvija sposobnost biranja i kombinovanja.	
- Nabraja različite tipove brašna i opisuje način ocjene kvaliteta.	- Razlikuje tipove brašna i vrši organoleptičku procjenu kvaliteta.		- Organoleptička procjena kvaliteta brašna.

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
- Navodi vrste hljeba i opisuje postupak procjene njegovog kvaliteta i čuvanja.	- Razlikuje vrste hljeba i procjenjuje njegov kvalitet na osnovu organoleptičkih karakteristika.		- Korisćenje pravilnika o procjeni, organoleptička ocjena kvaliteta hljeba. - Posjeta pekari.
- Nabraja vrste tjestenine. - Opisuje tehnologiju izrade tjestenina. - Pojašnjava postupak procjene kvaliteta i čuvanja tjestenina.	- Razlikuje vrste tjestenina i procjenjuje kvalitet tjestenina na osnovu organoleptičkih karaktersitika.		- Organoleptička procjena kvaliteta tjestenina.
- Nabraja hemijske sastojke povrća (procentualna zastupljenost najvažnijih sastojaka). - Opisuje biološku vrijednost, postupak čuvanja i skladištenja povrća.	- Predlaže potrebne mjere za pravilno čuvanje povrća.	- Razvija pravilan odnos prema zdravoj ishrani.	
- Navodi i opisuje različite vrste povrća.	- Razlikuje vrste povrća i njihove specifične osobine.		- Organoleptička ocjena kvaliteta povrća.
- Nabraja hemijske sastojke, opisuje biološku vrijednost, čuvanje i skladištenje voća.	- Predlaže potrebne mjere za pravilno čuvanje voća.		- Organoleptička ocjena kvaliteta voća.
- Navodi i opisuje različite vrste voća.	- Razlikuje vrste voća i njihove specifične osobine.		- Posjeta zelenoj pijaci ili distributivnom centru.
- Navodi i opisuje evropske standarde o kvalitetu povrća i voća.	- Primjenjuje standarde o kvalitetu povrća i voća.		- Komparativna analiza standrada u Crnoj Gori i EU o kvalitetu povrća i voća.
- Nabraja najvažnije vrste gljiva, opisuje sušenje i mariniranje.	- Razlikuje vrste, njihove specifične osobine.		- Prikazivanje slajdova i prepoznavanje različitih vrsta gljiva.
- Opisuje značaj i navodi najvažnije	- Razlikuje vrste, njihove specifične		- Prepoznavanje različitih začina.

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
začine u ugostiteljstvu.	osobine i primjenu.		
Namirnice životinjskog porijekla			
- Navodi hemijske sastojke, opisuje osobine i vrijednost mlijeka.	- Procjenjuje kvalitet i vrši odabir u pravilnoj ishrani i u slučaju poremećenog zdravlja.	- Razvija sposobnost biranja, ekonomičnost i snalažljivosti.	- Organoleptička ocjena kvaliteta mlijeka.
- Navodi i opisuje tehnologiju, vrste, čuvanje i kvalitet fermentisanih i nefermentisanih mliječnih napitaka.	- Razlikuje fermentisane i nefermentisane mliječne napitke.		
- Opisuje tehnologiju, čuvanje i kvalitet pavlake, maslaca, kajmaka i mlijeka u prahu.	- Prepoznaje pojedine vrste pavlake, maslaca i kajmaka.		- Čitanje deklaracije za pavlaku i maslac. - Organoleptička ocjena kvaliteta.
- Navodi podjelu sira i opisuje tehnologiju.	- Prepoznaje faze tokom fermentacije.		
- Navodi vrste i opisuje organoleptičke osobine mekih sireva.	- Prepoznaje pojedine vrste i procjenjuje kvalitet.		
- Navodi vrste i opisuje organoleptičke osobine tvrdih sireva.	- Prepoznaje pojedine vrste i procjenjuje kvalitet.		
- Navodi i opisuje mane i čuvanje sira.	- Predlaže potrebne mjere za čuvanje sira od kvarenja.		- Posjeta mljekari.
- Navodi i opisuje građu, sastav, podjelu i kriterijume za ocjenu kvaliteta i klasifikaciju jaja.	- Primjenjuje različite osobine za ocjenu kvaliteta i preduzima potrebne mjere za čuvanje.		- Ocjena kvaliteta jaja.
- Navodi i opisuje sastav, način čuvanja i kriterijume za kategorizaciju mesa.	- Predlaže mjere za pravilno čuvanje mesa. - Razlikuje pojedine kategorije mesa.	- Razvija sposobnost u rukovanju, kombinovanju i odgovornosti prema potrošaču.	- Posjeta mesnici.

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
- Navodi vrste, opisuje osobine i kvalitet mesa peradi.	- Razlikuje vrste, procjenjuje kvalitet i vrši odabir u zavisnosti od recepture.		- Organoleptička ocjena kvaliteta mesa peradi.
- Navodi i opisuje vrste, osobine, čuvanje i ocjenu kvaliteta mesa riba.	- Razlikuje ribe po vrstama i procentu masti. - Vršiti organoleptičku procjenu kvaliteta mesa riba.		- Prikazivanje slajdova sa vrstama riba. - Organoleptička ocjena kvaliteta mesa ribe.
- Navodi i opisuje vrste, osobine, čuvanje i ocjenu kvaliteta mesa rakova i školjki.	- Procjenjuje kvalitet mesa školjki i rakova.		- Organoleptička ocjena kvaliteta školjki i rakova.
- Navodi i opisuje vrste, osobine, čuvanje i ocjenu kvaliteta mesa divljači.	- Razlikuje vrste procjenjuje kvalitet i vrši pravilan odabir mesa divljači.		
- Opisuje tehnologiju, kvalitet, čuvanje i navodi vrste suhomesnatih proizvoda.	- Razlikuje pojedine vrste suhomesnatih proizvoda.	- Razvija sposobnost biranja kombinovanja i odgovornosti prema potrošaču.	- Organoleptička ocjena kvaliteta suhomesnatih proizvoda.
- Opisuje tehnologiju, kvalitet, čuvanje i navodi vrste kobasičarskih proizvoda.	- Razlikuje pojedine vrste kobasičarskih proizvoda.		- Organoleptička ocjena kvaliteta kobasičarskih proizvoda.
- Opisuje kvalitet, čuvanje i navodi vrste mesnih konzervi.	- Procjenjuje kvalitet mesnih konzervi.		- Organoleptička ocjena kvaliteta mesnih konzervi.

5. Okvirni spisak literature i drugih izvora

- Z. Milanović: Mleko - proizvodnja i korišćenje, Društvo agrarnih ekonomista Jugoslavije, Beograd, 2000.
- B. Đurišić: Tehnologija životnih namirnica, Nauka i društvo, Beograd, 1991.
- M. Ljubisavljević: Prehrambeni proizvodi i pića, Velarta, Beograd, 1996.
- 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.
- V. Kukić, S. Kalinić: Poznavanje robe, Zavod za školstvo, Podgorica, 1992.

6. Materijalni uslovi za izvođenje nastave

- Kompjuter, LCD projektor, grafoskop i namirnice.

7. Obavezni načini provjeravanja i ocjenjivanja znanja učenika

- Provjera znanja vrši se usmenim putem, najmanje jednom u svakom klasifikacionom periodu.
- Ocjena vježbi.
- 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
- Značaj ishrane	- Osnove kuvarstva	- Pripremanje jela
- Značaj ishrane	- Higijena	- Ishrana i njena uloga za zdravlje ljudi
- Značaj ishrane	- Osnove kuvarstva	- Pripremanje jela

1.2.8. POZNAVANJE PIĆA

1. Naziv predmeta: **POZNAVANJE PIĆA**

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 osobinama i korišćenjem pića u restoraterstvu.
- Razvija svijest o pravilnoj upotrebi alkoholnih i bezalkoholnih pića.
- Upoznavanje sa osnovnim pojmovima o pićima i o uslovima u prometu pića.
- Upoznavanje sa groždem kao sirovinom, tehnologijom, njegovanjem, starenjem, čuvanjem, kvarenjem i ocjenom kvaliteta vina.
- Zaštita pojedinaca i društva od uticaja alkohola.
- Upoznavanje sa sirovinama, tehnologijom, vrstama, čuvanjem, korišćenjem i kvalitetom alkoholnih i bezalkoholnih pića.

4. Sadržaji/Standardi znanja predmeta/Operativni ciljevi

Razred: ČETVRTI

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
Alkoholna pića			
- Navodi i opisuje pojam, podjelu i osobine alkoholnih pića.	- Razvrstava pića po procentu etil alkohola.	- Razvija sposobnost odgovornosti i biranja.	
- Opisuje dejstvo alkohola na organizam, uslove koji dovode do alkoholizma i posljedice.	- Prepoznaje osobe pod dejstvom alkohola. - Na primjerima potvrđuje posljedice alkoholizma.	- Razvija sposobnost odgovornosti i snalažljivosti i spremnosti na pomoć.	- Prikazivanje video zapisa na temu alkoholizma.
- Definiše i opisuje alkoholnu fermentaciju i destilaciju.	- Razlikuje fermentaciju i destilaciju i navodi primjere praktične primjene.	- Razvija snalažljivost.	
- Navodi i opisuje faze prelaska kvasaca tokom alkoholne fermentacije.	- Prepoznaje različite faze kod kvasaca.		
Vino			
- Upoznaje se sa faktorima koji utiču na kvalitet grožđa.	- Analizira uticaj sorte grožđa i vinogorja na kvalitet vina.	- Razvija sposobnost biranja.	- Prepoznavanje sorti grožđa.
- Navodi i opisuje faze razvoja bobice.	- Prepoznaje različite faze porasta bobice.		- Prikazivanje slajdova sa različitim stadijumima razvoja bobice.
- Imenuje i obrazlaže hemijske sastojke šire.	- Analizira uticaj pojedinih hemijskih sastojaka na kvalitet šire.		
- Opisuje tehnologiju dobijanja crnih vina.	- Analizira i prepoznaje različite faze kod proizvodnje crnih vina.	- Razvija dosljednost, marljivost i odgovornost.	- Posjeta vinskom podrumu. - Prikazivanje video zapisa i slajdova.
- Opisuje tehnologiju dobijanja bijelih vina.	- Analizira i prepoznaje različite faze kod proizvodnje bijelih vina.		- Posjeta vinskom podrumu. - Prikazivanje video zapisa i slajdova.
- Opisuje tehnologiju dobijanja	- Analizira i prepoznaje		- Posjeta vinskom podrumu.

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
ružičastih vina.	različite faze kod proizvodnje ružičastih vina.		- Prikazivanje video zapisa i slajdova.
- Opisuje postupak njegovanja vina.	- Razlikuje metode njegovanja vina.		
- Upoznaje se sa vremenom sazrijevanja vina i opisuje promjene na vinima tokom starenja.	- Definiše uslove za starenje vina.		- Posjeta vinskom podrumu.
- Navodi i opisuje ocjenu kvaliteta vina.	- Procjenjuje kvalitet vina na osnovu organoleptičkih karakteristika.		- Primjena pravilnika.
- Nabraja i opisuje uzroke kvarenja i mane vina.	- Prepoznaje različite vrste kvarenja vina.	- Razvija ekonomičnost i snalažljivost.	
- Navodi i opisuje vrste, osobine i tehnologiju dobijanja desertnih vina.	- Prepoznaje različite vrste desertnih vina.	- Razvija sposobnost biranja kombinovanja i odgovornosti.	- Čitanje i analiza deklaracija u cilju utvrđivanja razlika među desertnim vinima.
- Navodi i opisuje vrste, osobine i tehnologiju dobijanja aperitivnih vina.	- Prepoznaje različite vrste aperitivnih vina.		- Čitanje i analiza deklaracija u cilju utvrđivanja razlika među aperitivnim vinima.
- Navodi i opisuje vrste, osobine i tehnologiju dobijanja pjenušavih vina.	- Prepoznaje različite vrste pjenušavih vina.		- Čitanje i analiza deklaracija u cilju utvrđivanja razlika među pjenušavim vinima.
Pivo			
- Navodi i opisuje sirovine za proizvodnju piva.	- Razlikuje sirovine za proizvodnju piva.	- Razvija sposobnost biranja, snalažljivosti i marljivosti.	- Prikazivanje slajdova sa sirovinama za dobijanje piva.
- Nabraja i opisuje tehnologiju dobijanja piva.	- Analizira i prepoznaje različite faze kod proizvodnje piva.		- Posjeta pivari.
- Navodi i opisuje ocjenu kvaliteta piva.	- Procjenjuje kvalitet piva.		- Primjena pravilnika.
- Opisuje uzroke kvarenja piva i način čuvanja i manipulacije piva.	- Predlaže potrebne mjere za čuvanje piva.		

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
Likeri			
- Navodi i opisuje vrste i osobine slatkih, gorkih i specijalnih likera.	- Prepoznaje različite vrste slatkih, gorkih i specijalnih likera.	- Razvija sposobnost biranja, kombinovanja i snalažljivosti.	- Čitanje i analiza deklaracija u cilju utvrđivanja razlika među slatkim, gorkim i specijalnim likera.
Jaka alkoholna pića			
- Nabraja i opisuje vrste jakih alkoholnih pića. - Opisuje tehnologiju i starenje voćnih rakija.	- Analizira i prepoznaje različite faze kod proizvodnje rakija. - Razlikuje vrste voćnih rakija.	- Razvija sposobnost biranja, odgovornosti i marljivosti.	- Posjeta destileriji. - Čitanje i analiza deklaracija u cilju utvrđivanja razlika među različitim vrstama voćnih rakija.
- Nabraja i opisuje vrste i osobine aromatizovanih rakija.	- Upoređuje osobine aromatizovanih rakija.		- Primjena pravilnika. - Čitanje i analiza deklaracija u cilju utvrđivanja razlika među različitim vrstama aromatizovanih rakija.
- Nabraja i opisuje vrste i osobine vještačkih rakija.	- Prepoznaje različite vrste vještačkih rakija.		- Čitanje i analiza deklaracija u cilju utvrđivanja razlika među različitim vrstama vještačkih rakija.
- Nabraja i opisuje vrste, tehnologiju dobijanja i postupak starenja rakija od grožđa.	- Upoređuje osobine rakija od grožđa.		- Primjena pravilnika. - Čitanje i analiza deklaracija u cilju utvrđivanja razlika među različitim vrstama rakija od grožđa.
- Nabraja i opisuje vrste viskija. - Opisuje tehnologiju dobijanja viskija i način starenja.	- Prepoznaje različite vrste viskija. - Razlikuje faze u tehnologiji dobijanja viskija.		- Čitanje i analiza deklaracija u cilju utvrđivanja razlika među različitim vrstama viskija.
- Nabraja i opisuje vrste, tehnologiju dobijanja i postupak starenja votke, ruma i džina.	- Prepoznaje različite vrste žitnih rakija. - Razlikuje tehnološke faze u dobijanju votke,		- Primjena pravilnika. - Čitanje i analiza deklaracija u cilju utvrđivanja razlika među različitim

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
	ruma i džina.		vrstama votke, ruma i džina.
Bezalkoholna pića			
- Nabraja i opisuje vrste, tehnologiju, čuvanje i kvarenje voćnih sokova.	- Prepoznaje različite vrste voćnih sokova i predlaže potrebne mjere za čuvanje.	- Razvija sposobnost ekonomičnosti, biranja i snalažljivosti.	- Degustacija različitih vrsta voćnih sokova. - Organoleptička ocjena osobina različitih vrsta voćnih sokova. - Čitanje i analiza deklaracija u cilju utvrđivanja razlika među različitim vrstama voćnih sokova.
- Nabraja i opisuje vrste, tehnologiju pjenušavih bezalkoholnih pića.	- Prepoznaje različite vrste pjenušavih bezalkoholnih pića.		- Degustacija različitih vrsta pjenušavih bezalkoholnih pića. - Organoleptička ocjena osobina različitih vrsta pjenušavih bezalkoholnih pića. - Čitanje i analiza deklaracija u cilju utvrđivanja razlika među različitim vrstama pjenušavih bezalkoholnih pića.
- Nabraja i opisuje vrste, tehnologiju mineralnih voda i soda vode.	- Prepoznaje različite vrste mineralnih voda.		- Čitanje i analiza deklaracija u cilju utvrđivanja razlika među različitim vrstama mineralnih voda.
Sredstva za uživanje			
- Opisuje tehnologiju dobijanja kafe. - Nabraja osnovne karakteristike kafe i njen uticaj na čovjeka.	- Procjenjuje i razlikuje različite vrste kafe. - Procjenjuje dozvoljenu količinu unosa kafe u organizam čovjeka bez stvaranje štetnih posljedica.	- Razvija sposobnost biranja i marljivost u pripremanju i rukovanju namirnicama.	
- Opisuje tehnologiju dobijanja čajeva i osnovne	- Procjenjuje i razlikuje različite vrste čaja.		

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
karakteristike pojedinih čajeva i način njihove pripreme.			
- Opisuje tehnologiju proizvodnje kakaoa. - Navodi sastojke kakaoa u zavisnosti od vrste i opisuje postupak njegove pripreme za konzumiranje.	- Procjenjuje i razlikuje različite vrste kakaoa.		

5. Okvirni spisak literature i drugih izvora

- 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.
- M. Ljubisavljević: Prehrambeni proizvodi i pića, Velarta, Beograd, 1996.
- S. Savić: Vranac - do grožđa i vina, Pobjeda a. d., Podgorica, 2006.
- R. Lučić: Proizvodnja jakih alkoholnih pića, Nolit, Beograd, 1987.

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 hrane	- Poznavanje hrane	- Ishrana i njena uloga za zdravlje ljudi
- Značaj hrane	- Poznavanje hrane	- Ishrana i njena uloga za zdravlje ljudi
- Značaj pića	- Restoraterstvo	- Usluživanje pića
- Značaj pića	- Praktična nastava	- Usluživanje pića
- Vina	- Somelijerstvo	Tehnologija izrade vina Vrste vina Osobine vina

1.2.9. 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				
IV	40	26		66
Ukupno	40	26		66

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: ČETVRTI

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
Biznis ideja i biznis plan			
- 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	- 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. - Vrš opis proizvoda /usluga. - Uviđa značaj sprovođenja kontrole kvaliteta proizvoda /usluga. - Kroz primjere obrazlaže elemente finansijskog plana privrednog društva.	- Razvija smisao za kreativnost. - Razvija sposobnost postizanja kompromisa. - Razvija analitičko mišljenje. - Razvija odgovornost u radu. - Razvija stručnost. - Uočava važnost očuvanja zdrave životne sredine. - Razvija marljivost i preciznost u radu.	- Poželjno je učenicima ukazati na primjere. - Organizovati prisustvo predstavnika realnog privrednog društva. - Primjena tehnika za unapređenje razmišljanja, npr. esperiment 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	
očuvanja životne sredine. - Rezimira biznis plan. - Prezentuje biznis plan.	- Sarađuje 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			
- Nabraja moguća rješenja za ime privrednog društva.	- Opredjeljuje se za ime privrednog društva u skladu sa propisima i poštujući principe jednostavnosti i jedinstvenosti.	- Razvija logičko mišljenje i sposobnost za pravilno rasuđivanje i zaključivanje.	- Rad u grupama: učenici predlažu moguća rješenja a nakon toga, kroz diskusiju, donose odluku.
Vizuelni identitet privrednog društva			
- Upoznaje elemente i značaj oblikovanja vizuelnog identiteta privrednog društva.	- Oblikuje vizuelni identitet privrednog društva.	- Stiče radne navike.	- Rad na računaru: učenici koriste programe za obradu teksta i slika.
Registracija privrednog društva			
- Upoznaje postupak registracije privrednog društva. - Opisuje moguće oblike organizovanja privrednog društva.	- Popunjava formulare za registraciju privrednog društva. - Sprovodi aktivnosti na pribavljanju pečata i štambilja.	- Razvija pozitivnu identifikaciju sa preduzećem.	
Otvaranje računa kod poslovne banke			
- Opisuje postupak otvaranja računa kod poslovne banke.	- Popunjava formulare za otvaranje računa kod poslovne banke. - Obavlja postupak otvaranja računa kod poslovne banke.		- Izrada organograma privrednog društva.
Poslovni kodeks preduzeća			
- Upoznaje pojam poslovni kodeks	- 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 dospjelih obaveza i naplate dospjelih potraživanja.	- Kroz primjere obrazlaže način obračuna zarada, poreza i doprinosa. - Obavlja blagajničke poslove. - Obavlja poslove plaćanja dospjelih obaveza i naplate dospjelih potraživanja.	- Podstiče razvoj tačnosti, preciznosti i urednosti. - Razvija svijest o ličnoj 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. Dragičić, 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, 2004.
- H. Potit, Kako započeti sopstveni biznis, CID, Podgorica, 1997.

6. Materijalni uslovi za izvođenje nastave

- Učionica sa najmanje pet računara snabdjevenih adekvatnom programskom opremom, faks, 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).
- 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
- Osnivanje privrednog društva	- Privredno pravo	- Pojam i oblici preduzeća
- Otvaranje računa kod poslovne banke	- Privredno pravo	- Bankarski poslovi
- Osnivanje privrednog društva	- Poslovna ekonomija	- Pojam, vrste i organizacija privrednih društava
- Rad u sektorima i poslovanje privrednog društva	- Poslovna ekonomija	- Sredstva i izvori sredstava
- Marketinško poslovanje	- Marketing u turizmu	- Politika ponude

1.2.10. 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			180	180
III			180	180
IV			198	198
Ukupno			630	630

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

3. Opšti ciljevi nastave

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

4. Sadržaji/Standardi znanja predmeta/Operativni ciljevi

Razred: PRVI

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
Uslužno osoblje			
- Navodi i opisuje uslužno osoblje u ugostiteljskim objektima za pružanje usluga ishrane, točenja pića i napitaka. - Opisuje osobine i dužnosti uslužnog osoblja.	- Šematski prikazuje strukturu uslužnog osoblja za različite kategorije restorana sa različitim organizacionim sistemima rada.	- Razvija preciznost, snalažljivost i smisao za timski rad.	
Radna odjeća i obuća			
- Nabraja i opisuje djelove radne odjeće i obuće za uslužno osoblje u objektima za pružanje usluga ishrane i pića.	- Koristi radnu odjeću i obuću skladu sa namjenom.	- Razvija smisao za urednost i estetiku.	- Rad u kabinetu - lična priprema za rad.
Lična i radna higijena			
- Opisuje značaj lične i radne higijene uslužnog osoblja u ugostiteljstvu.	- Održava ličnu i radnu higijenu.	- Razvija marljivost i odgovornost prema drugim ljudima.	- Rad u kabinetu.
Uređaji, oprema i namještaj u ugostiteljstvu			
- Navodi i opisuje namjenu uređaja, opreme i namještaja u prostorijama za usluživanje.	- Demonstrira upotrebu uređaja opreme i namještaja u prostorijama za usluživanje.	- Razvija pravilan odnos prema sredstvima za rad.	- Rad u kabinetu ili školskoj radionici.
Inventar za usluživanje			
- Nabraja i opisuje namjenu inventara za usluživanje i načina njegovog razvrstavanja i održavanja: - rublje; - staklo; - porcelan; - metalno posuđe; - pribor za jelo; - mali stoni inventar; - pomoćni inventar.	- Vrš izbor inventara, razvrstavanje, odlaganje i održavanje.	- Razvija snalažljivost i pravilan odnos prema sredstvima za rad.	- Rad u kabinetu ili školskoj radionici - inventar (razvrstavanje, odlaganje i održavanje).

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
Pripremni radovi			
- Nabraja i opisuje redoslijed pripremnih radova za usluživanje u ofisu i sali.	- Obavlja pripreme radove u ofisu i sali.	- Razvija organizacione sposobnosti.	- Rad u kabinetu ili školskoj radionici - simulacija situacija.
Sistemi usluživanja			
- Nabraja i opisuje organizacione sisteme rada uslužnog osoblja: - reonski; - revirni; - ober ili brigadni.	- Raspoređuje uslužno osoblje u sali sistemom reonskog, revirnog ili brigadnog rada.	- Razvija smisao za timski rad.	- Rad u kabinetu ili školskoj radionici - simulacija situacija. - Igranje uloga. - Diskusija.
Načini usluživanja			
- Nabraja i opisuje načine i tehniku usluživanja hrane i pića.	- Vršiti serviranje i usluživanja hrane i pića na bečki, francuski, engleski, ruski i angloamerički način.	- Razvija kreativnost, snalažljivost, ekonomičnost, estetiku i odgovornost prema gostu.	- Rad u kabinetu ili školskoj radionici - simulacija situacija. - Igranje uloga. - Diskusija.
Dnevni obroci			
- Nabraja i opisuje pripreme radove u sali za doručak. - Opisuje završne radove u doručkovaonici.	- Obavlja pripreme radove u doručkovaonici. - Uslužuje doručak u zavisnosti od vrste (jednostavan, komplet, bečki, engleski, švedski sto). - Obavlja završne radove u doručkovaonici.		- Rad u kabinetu ili školskoj radionici - simulacija situacija. - Igranje uloga. - Diskusija.
Točionica pića			
- Analizira i opisuje strukturu i način poslovanja točionice pića.	- Uočava razliku u strukturi uslužnog osoblja, inventara, opreme i uređaja i načina u radu i pružanju usluga točionice pića u odnosu na slične objekte za pružanje ugostiteljskih usluga.		
- Opisuje elemente i postupak izrade karte pića.	- Vršiti procjenu pravilne strukture pojedinih karti		- Razgledanje i diskusija o strukturi karti pića

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
	pića.		po grupama i vrstama.
- Opisuje osnovne karakteristike alkoholnih i bezalkoholnih pića i napitaka (specifična težina, boja, ukus, miris, temperatura služenja...), način njihovog skladištenja i održavanje.	- Izrađuje alkoholne i bezalkoholne mješavine.	- Razvija kreativnost, snalažljivost, inovativnost i smisao za estetiku.	- Predlaganje različitih receptura za miješanje pića uz obrazloženje recepta. - Diskusija.
- Opisuje sistem trebovanja robe, zaduživanje i razduživanje sa robom.	- Popunjava odgovarajuće formule za trebovanje i razduživanje robe.	- Razvija odgovornost i ekonomičnost.	- Popunjavanje knjige trebovanja.
- Nabraja elemente knjige šanka i opisuje način vođenja knjige.	- Popunjava knjige šanka.		- Popunjavanje knjige šanka.
- Opisuje načine i tehniku posluživanja za pultom.	- Obavlja usluživanja za pultom u različitim objektima sa različitom vrstom usluga.	- Razvija pozitivnu orijentaciju prema zanimanju.	- Rad u kabinetu ili školskoj radionici - simulacija situacija. - Igranje uloga. - Diskusija.
- Opisuje završne radove u točionici pića.	- Obavlja završne radove u točionici pića.	- Razvija preciznost, odgovornost i moralne principe.	- Mjerenje šankomjerom, tečnosti sa različitim količinama i u različitim ambalažama.

Razred: DRUGI

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
Pripremni radovi			
- Uočava razliku u pripremnim radnjama u ofisu i prostorima za usluživanje gostiju u načinu kafanskog poslovanja bečkog, francuskog i savremenog tipa.	- Vršiti pripreme radove u ofisu i sali u skladu sa pravilima.	- Razvija organizacione sposobnosti.	- Rad u ugostiteljskim objektima.
Načini usluživanja			
- Opisuje tehnike usluživanja hrane i pića na bečki, francuski, engleski i ruski način.	- Postavlja kuver i uslužuje hranu i pića na bečki, francuski, engleski, ruski i kombinovani način usluživanja.	- Razvija kreativnost, snalažljivost, ekonomičnost, estetiku i odgovornost prema gostu.	- Rad u ugostiteljskim objektima.
Dnevni obroci			
- Opisuje postupak usluživanja dnevnih obroka.	- Obavlja pripreme i završne radove u ofisu i sali. - postavlja kuver i uslužuje dnevne i vanredne obroke: - doručak; - ručak; - večera; - međuobroci - užine; - kasna večera; - turistički obrok - lanč paket; - piknik.	- Razvija odgovornost i tačnost.	- Rad u ugostiteljskim objektima.
Točionica pića			
Opisuje način poslovanja u točionici pića.	- Obavlja pripreme i završne radove u točionici pića. - Vodi knjigu točionice. - Poslužuje goste za pultom.		- Rad u ugostiteljskim objektima.
Kafana i kafansko poslovanje			
- Analizira i opisuje strukturu i način poslovanja u kafanama (bečka, francuska i savremena).	- Obavlja pripreme radove u ofisu i sali. - Prezentera instrumente ponude. - Vršiti prijem,	- Razvija komunikativnost i spretnost u radu. - Pozitivna orijentacija prema zanimanju.	- Rad u ugostiteljskim objektima.

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
	smještaj, prijem porudžbine, usluživanje i ispraćaj gosta. - Obavlja završne radove u ofisu i sali.		
Restoran i restoransko poslovanje			
- Analizira i opisuje strukturu i način poslovanja u restoranima.	- Prima, pozdravlja i smješta gosta. - Prezentuje sredstva ponude. - Razgovora sa gostima u vezi porudžbine. - Pomaže gostu pri izboru jela i pića. - Zapisuje porudžbine. - Bonira porudžbine. - Predaje porudžbine proizvodnim odeljenjima. - Uslužuje gosta. - Vrš naplatu računa. - Ispraća gosta. - Obavlja završne radove u restoranu.	- Razvija konstruktivan, kritički odnos u radu.	- Rad u ugostiteljskim objektima.
Instrumenti ponude			
- Nabraja sredstva ponude i opisuje postupak njihovog prezentovanja.	- Prezentuje instrumente ponude i vrši usluživanje po: - meniju; - karti pića; - vinskoj karti.		- Rad u ugostiteljskim objektima.

Razred: TREĆI

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
Pansionsko poslovanje			
- Analizira i opisuje strukturu i način poslovanja u polupansionima i pansionima.	- Obavlja pripremne radove za pansionsko posluživanje. - Prima i smješta goste, prima porudžbinu, uslužuje gosta po sistemu meni karte, sistemu anketnog lista i sistemu švedskog stola (samoposluživanje) i jelovnika. - Vršiti obračun i naplatu usluga. - Obavlja završne radove.		- Rad u ugostiteljskim objektima - pansionima.
Etažni servis			
- Usluživanje na spratovima (prijem porudžbine, posluživanje gosta i naplata računa).	- Vršiti pripremne radove, prijem porudžbine i usluživanje gosta na spratu. - Vršiti naplatu računa. - Obavlja završne radove.	- Razvija pozitivan odnos prema zanimanju.	- Rad u ugostiteljskim objektima - hotelima.
Švedski sto u restoranu			
- Opisuje strukturu (izbor jela) švedskog stola - način pripreme i postavljanja.	- Obavlja pripremne radnje i postavljanje švedskog stola. - Obavlja završne radove.	- Razvija kreativnost i tolerantnost.	- Rad u ugostiteljskim objektima - hotelima.
Usluživanje u saobraćajnim sredstvima			
- Analizira i opisuje strukturu uslužnog osoblja, način poslovanja i usluživanja u prevoznim sredstvima.	- Vršiti pripremne radove, prijem porudžbine i usluživanje gosta u prevoznim sredstvima. - Vršiti naplatu računa. - Obavlja završne radove.		- Rad u ugostiteljskim objektima - po mogućnosti u prevoznim sredstvima.
Bar i barsko poslovanje			
- Analizira i opisuje	- Vršiti odabir i	- Razvija analitičnost	- Rad u

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
strukturu uslužnog osoblja, način poslovanja i usluživanja u barovima.	klasifikaciju pića za barskim pultom u zavisnosti od vrste bara. - Izlaže pića na pultu, vitrinama i rashladnim uređajima. - Prezentuje instrumente ponude. - Vršiti odabir pića i pripremu dekoracije u zavisnosti od recepture mješavina ili koktela. - Priprema mješavine i koktele po recepturi. - Poslužuje gosta za barskim pultom ili u sali. - Vršiti naplatu računa. - Obavlja završne radove.	i prilagodljivost uslovima rada.	ugostiteljskim objektima - barovima.
Specijalna jela i načini usluživanja			
- Navodi i opisuje specijalna jela i način usluživanja.	- Postavlja kuver i vrši usluživanje u zavisnosti od vrste jela: ribe, školjke, puževe, kavijar, špagete, špagle, crnogorska nacionalna jela i sl.	- Razvija bonton.	- Rad u ugostiteljskim objektima - specijalizovanim restoranima.
Zajednički obroci - poslovni ručak			
- Nabraja i opisuje vrste zajedničkih obroka po utvrđenom meniju. - Nabraja i opisuje pripreme radnje u ofisu i sali u zavisnosti od menija za zajednički obrok.	- Vršiti pripreme radove u ofisu, salonu i sali. - Prima i smješta gosta. - Uslužuje gosta. - Vršiti naplatu računa. - Obavlja završne radove u ofisu i sali.	- Razvija pozitivnu orijentaciju prema zanimanju.	- Rad u ugostiteljskim objektima - restoranima.

Razred: ČETVRTI

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
Pripremanje - dovršavanje jela pred gostom			
- Navodi i opisuje tehnike pripremanja jela pred gostom.	- Obavlja pripremane radove za filiranje, tranširanje, flambiranje i fondi. - Priprema jela, salate, poslastice, voće i fodijske pred gostom i poslužuje gosta. - Vršiti obračune i naplatu usluga. - obavlja završne radove.	- Razvija atraktivnost u radu i pozitivan odnos prema gostima.	- Rad u ugostiteljskim objektima - restoranima.
Zajednički svečani obroci (banket, koktel, čajanka, hladni bife)			
- Nabraja i opisuje elemente za organizaciju svečanih prijemata.	- Prima nalog za organizaciju svečanog prijema. - Vršiti pripremane radove u ofisu, salonu i sali. - Prima i smješta goste u zavisnosti od prijema. - Uslužuje goste (apertivima, jelima po meniju, pićima uz meni i dižestivima). - Ispraća goste. - Obavlja završne radove u ofisu, salonu i sali.	- Razvija organizacione sposobnosti i bonton.	- Rad u ugostiteljskim objektima - restoranima (sala za posluživanje svečanih prijemata).
Slaganje vina i hrane			
- Nabraja osnovne elemente koji utiču na izbor vina uz jela.	- U zavisnosti od vrste jela preporučuje vina.	- Razvija kulturu odnosa prema hrani i vinu.	- Rad u ugostiteljskim objektima.

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. Nićetin, M. Krstavić: Usluživanje sa praktičnom nastavom, Zavod za izdavanje udžbenika, Beograd, 2004.

6. Materijalni uslovi za izvođenje nastave

- Školski kabinet sa restoranskim inventarom i uređajima i školski restoran.

7. Obavezni načini provjeravanja i ocjenjivanja znanja učenika

- Provjeravaju se i ocjenjuju znanja i vještine pokazane u toku praktične nastave, najmanje jednom u 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 stručna sprema iz restoraterstva, viša školska sprema iz restoraterstva ili lice koje ima majstorsko zvanje sa položenim pedagoško - andragoškim ispitom, sa najmanje tri godine radnog iskustva na poslovima u restoranu.

10. Povezanost predmeta

Znanja	Povezanost sa drugim predmetima	
	Predmet	Znanja
- Ugostiteljsko poslovanje	- Strani jezik II i III	- Stručna terminologija
- Higijena tijela, odjeće i obuće	- Higijena	- Standardi lične i radne higijene - Higijena tijela, odjeće i obuće
- Radna higijena	- Higijena	- Pripremni radovi u ofisu i sali
- Ugostiteljska preduzeća	- Preduzetništvo	- Organizacija preduzeća
- Prijem, pozdrav i smještaj gosta	- Psihologija	- Kontakt sa gostom i emocionalna kontrola
- Uslužno osoblje	- Psihologija	- Osobine kadrova od uticaja na radnu sposobnost
- Prijem porudžbine	- Psihologija	- Komunikacija
- Instrumenti i sredstva prodaje	- Psihologija	- Psihološki principi prodaje
- Usluživanje gosta na odgovarajući način	- Psihologija	- Motivacija i osobine savremenog ugostiteljskog radnika
- Komunikacija sa gostom	- Psihologija	- Pojam frustracije i konflikta, tipovi i reakcije
- Pića	- Poznavanje pića	- Vina - Piva - Likeri - Jaka alkoholna pića - Bezalkoholna pića - Sredstva za uživanje
- Pravila lijepog ponašanja	- Bonton u ugostiteljstvu	- Prijem i usluživanje gostiju
- Vrste ugostiteljskih objekata	- Poslovna ekonomija	- Pojam, vrste i organizacija privrednih društava
- Vina	- Osnove somelijerstva	- Slaganje hrane i vina
- Primjena softvera za ugostiteljsko poslovanje	- Informatika u restoraterstvu	- Poin Office Sistem - softver za restoransko poslovanje
- Hotel i hotelsko poslovanje	- Hotelsko poslovanje sa poslovnom komunikacijom	- Restoransko poslovanje - Etažni servis - Kategorizacija objekata za ishranu i piće
- Praktična primjena teorijskih znanja	- Restoraterstvo	- Teorijska znanja za primjenu u praktičnoj nastavi

1.3. IZBORNA NASTAVA

1.3.1. STRANI JEZIK III

1.3.1.1. 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. - Uvježbava spelovanje.	- 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 stvaranje pozitivne društvene klime.	- Frontalni, individualni, rad u parovima i grupama uz kombinovano korišćenje aktivnih i tradicionalnih metoda u nastavi.
- Navodi prezent gl. ÊTRE, nenaglašene lične zamjenice - uočava razliku između: C'est / Il est.	- Predstavlja sebe i druge (ime, nacionalnost, profesija). - Daje podatke o sebi, o svom zanimanju. - Postavlja pitanja o identitetu druge osobe. - Izražava slaganje / neslaganje.	- Pokazuje inicijativnost i spremnost na saradnju, sposobnost postizanja kompromisa.	
- Navodi vlastite i zajedničke imenice, rod i broj imenica.	- Upoznaje se sa francuskom terminologijom koja se i kod nas koristi u ugostiteljstvu. - Imenuje vrste obroka. - Nabraja djelove pribora za jelo. - Imenuje restoransko rublje. - Predstavlja restoransko osoblje.	- Razvija pozitivnu orijentaciju prema zanimanju.	
- Upoznaje neodređeni i određeni član.	- Imenuje djelove restorana. - Imenuje predmete u restoranu. - Navodi nazive ugostiteljskih objekata. - Nabraja vrste restorana. - Imenuje obroke. - Imenuje vrste doručka.	- Pokazuje jasnost, određenost i usmjerenost na razvoj.	

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
	- Nabraja vrste namirnica (voće, povrće, začini, mliječni proizvodi).		
- Navodi glagol AVOIR. - (avoir faim, soif, mal à, besoin de, raison...) i uvježbava njegovu upotrebu u izrazima. - razlikuje <i>il y a</i> / <i>il a</i> .	- Izražava osjećanja, potrebu slaganje / neslaganje. - Popunjava formular ličnim podacima. - Govori o članovima svoje porodice.	- Razvija preciznost, spremnost za saradnju i toleranciju. - Uočava značaj kvaliteta rada i ispunjavanja radnih obaveza.	
- Upoznaje se sa sadašnjim vremenom glagola I grupe (na - ER). - Upoznaje se sa sadašnjim vremenom nepravilnog glagola FAIRE.	- Govori o dnevnim aktivnostima. - Izražava dopadanje (nedopadanje). - Poziva i odgovara na pozivnicu. - Upoznaje goste sa sadržajem jelovnika i vinske karte. - Preporučuje jela i pića. - Daje jednostavne informacije o vremenu (meteo).	- Razvija pozitivnu orijentaciju prema zanimanju, motivisanost i samopouzdanje.	- Frontalni, individualni, rad u parovima i grupama uz kombinovano korišćenje aktivnih i tradicionalnih metoda u nastavi.
- Uvježbava odrični oblik glagola.	- Odbija ponudu. - Izražava nedopadanje. - Izražava žaljenje zbog nedostataka u ponudi.	- Izražava prilagodljivost i sposobnost postizanja sporazuma.	
- Upoznaje se s osnovnim brojevima i nazivima mjernih jedinica za težinu i visinu i uvježbava njihovu upotrebu.	- Saopštava godine, broj telefona i datum. - Pita i kaže koliko je sati. - Kazuje iznos računa. - Kazuje visinu i težinu.	- Razvija preciznost i efikasnost.	- Frontalni, individualni, rad u parovima i grupama uz kombinovano korišćenje aktivnih i tradicionalnih metoda u nastavi.
- Upoznaje se sa upitnim oblicima glagola (est - ce que, qu'est - ce que) i upitnim riječima.	- Dočekuje gosta. - Informiše se o njegovim željama vezanim za narudžbu.	- Razvija preciznost, komunikativnost, ljubaznost, predusretljivost i efikasnost.	
- Nabraja upitne riječi.	- Uzima podatke od gosta prilikom	- Izražava ljubaznost, radoznalost,	

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
- Upoznaje se sa oblicima upitnog pridjeva QUEL.	rezervisanja stola. - Traži i daje informacije o broju telefona, adresi, elektronskoj adresi, godinama, nacionalnosti.... - Postavlja pitanja o radnom vremenu restorana.	predusretljivost i efikasnost u radu, preciznost i komunikativnost.	- Frontalni, individualni, rad u parovima i grupama uz kombinovano korišćenje aktivnih i tradicionalnih metoda u nastavi.
- Uočava razlike između prijedloga à i de.	- Daje informacije o radnom vremenu i vremenu služenja obroka. - Razlikuje upotrebu ovih prijedloga u nazivima nekih francuskih specijaliteta. - Nabraja načine usluživanja u restoranu.		
- Uvježbava upotrebu IMPERATIV-a.	- Razumije i daje uputstva, kratka obavještenja, upozorenja. - Savjetuje gosta pri izboru jela i pića. - Daje jednostavan recept.	- Razvija preciznost i spremnost na kompromis i saradnju, osjećaj za timski rad kao i svijest o neophodnosti kvaliteta rada.	
- Upoznaje se sa sadašnjim vremenom nepravilnih glagola ALLER (aller à, au, aux, en), VENIR (venir de, du, des).	- Upotrebljava odgovarajuće prijedloge uz imena zemalja i gradova u koje ide / u kojima boravi i iz kojih dolazi.		
- Upoznaje se sa sadašnjim vremenom povratnih glagola. - Upoznaje se sa upotrebom neodređene zamjenice ON.	- Govori o svakodnevnim aktivnostima na održavanju lične higijene. - Navodi djelove tijela. - Raspituje se za zdravlje sagovornika.	- Pokazuje tolerantnost i samopouzdanje.	
- Upoznaje se sa nepravilnim glagolima POUVOIR,	- Izražava sposobnost obavezu, želju da nešto uradi.	- Pokazuje spremnost na pomoć i saradnju, efikasnost	

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
VOULOIR, DEVOIR + infinitif. - Upoznaje se sa kondicionalom učtivosti glagola VOULOIR, (Je voudrais, vous voudriez).	- Nudi jela i pića. - Pomaže gostu pri izboru jela i pića. - Navodi mogućnosti naručivanja (meni i jelovnik). - Daje dozvolu, predlaže. - Na učtiv način izražava želju. - Upoznaje se i uvježbava kulturu lijepog ophođenja prema gostu.	i identifikaciju sa prirodom budućeg posla.	- Frontalni, individualni, rad u parovima i grupama uz kombinovano korišćenje aktivnih i tradicionalnih metoda u nastavi.
- Uočava upotrebu vremena u kondicionalnim rečenicama (Si + présent + présent, impératif).	- Iznosi pretpostavku. - Izražava mogućnost dešavanja neke radnje.	- Pokazuje tolerantnost i samopouzdanje.	
- Navodi i uvježbava upotrebu osnovnih priloga za mjesto (à, dans, sur, sous, devant, derrière, à côté de, près de, loin de). - Nabraja oblike i uvježbava upotrebu sažetog člana.	- Traži i daje uputstva za snalaženje unutar i izvan ugostiteljskog objekta. - Izražava osnovne prostorne odnose. - Umije odrediti poziciju stola u restoranu ili na terasi.	- Pokazuje snalažljivost u hijerarhiji socijalnih odnosa. - Razvija preciznost i komunikativnost.	
- Nabraja pridjeve, njihove oblike i mjesto u rečenici.	- Opisuje restoran, osoblje, jela. - Umije poželjati gostu dobar apetit, prijatan dan, prijatan boravak i srećan put.	- Pokazuje spremnost i sposobnost za saradnju.	- Frontalni, individualni, rad u parovima i grupama uz kombinovano korišćenje aktivnih i tradicionalnih metoda u nastavi.
- Uvježbava prisvojne pridjeve.	- Daje jednostavne informacije o prijateljima i porodici. - Izražava pripadanje.	- Razvija komunikativnost i stvaranje pozitivne društvene klime.	
- Uvježbava lične zamjenice kao direktni i indirektni objekt: COD, COI.	- Piše pozivnicu. - Prihvata ili odbija poziv.	- Pokazuje spremnost na pomoć.	
- Upoznaje se sa pokaznim	- Daje savjete za pripremanje i	- Pokazuje spremnost na pomoć i saradnju	

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
pridjevima i nazivima boja.	serviranje jela i pića. - Daje sugestije za serviranje priloga od povrća u zavisnosti od boje. - Navodi i opisuje djelove radne odjeće.	radi poboljšanja ponude.	
- Nabraja načine poređenja pridjeva.	- Pomaže gostu pri izboru menija.	- Pokazuje spremnost na pomoć.	
- Upoznaje se sa upotrebom bliskog budućeg vremena (FUTUR PROCHE).	- Razgovara o poslovnim planovima i namjerama. - Vrš raspodjelu zadataka osoblju. - Izražava spremnost za pomoć gostu: pomoći pri izboru, raspitati se o njegovom ukusu, dati mu savjet.	- Pokazuje spremnost na pomoć. - Ispoljava komunikativnost, snalažljivost i smisao za timski rad.	- Frontalni, individualni, rad u parovima i grupama uz kombinovano korišćenje aktivnih i tradicionalnih metoda u nastavi.
- Upoznaje se sa sadašnjim vremenom nepravilnog glagola PRENDRE. - Uočava način upotrebe partitivnog člana i partitivnog DE. - Uvježbava upotrebu priloga za količinu. - Uvježbava upotrebu bezličnog oblika nekih glagola: <i>Il faut, il y a, il reste, il manque.</i>	- Predlaže gostu nacionalna jela. - Zapisuje narudžbu i pravilno ispunjava blok o narudžbi. - Precizno navodi količinu potrebnih sastojaka za pripremu nekog jela.	- Razvija preciznost, efikasnost i samopouzdanje. - Preuzima odgovornost i pokazuje pozitivnu orijentaciju prema zanimanju.	- Frontalni, individualni, rad u parovima i grupama uz kombinovano korišćenje aktivnih i tradicionalnih metoda u nastavi.

Razred: DRUGI

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
- Upoznaje se sa stranom (francuskom) terminologijom u kuvarstvu.	- Razlikuje rod i broj imenica i pridjeva.	- Izražava pozitivnu orijentaciju prema poslu, inicijativnost i komunikativnost.	- Frontalni, individualni, rad u parovima i grupama uz kombinovano korišćenje aktivnih i tradicionalnih metoda u nastavi.
- Uvježbava upotrebu bliskog budućeg vremena (FUTUR PROCHE).	- Razgovara o poslovnim planovima i namjerama za taj i naredne dane. - Predstavlja plan izleta. - Izražava spremnost za pomoć gostu: pomaže pri izboru, raspituje se o njegovom ukusu, daje mu savjet. - Prezentuje vinsku kartu i preporučuje razne vrste vina. - Prezentuje kartu pića i preporučuje razne aperitive kao i bezalkoholne tople i hladne napitke.	- Izražava komunikativnost, snalažljivost i pozitivnu identifikaciju i razvija sposobnost stvaranja pogodne društvene klime kao i svijest o obavezi ispunjavanja radnih obaveza.	
- Uvježbava perfekt sa gl. AVOIR.	- Govori o prethodnim aktivnostima iz ličnog i profesionalnog života. - Prepričava događaje od prethodnog dana. - Pomaže gostu u postupku traženja izgubljenih stvari. - Piše razglednicu sa godišnjeg odmora. - Koristi odgovarajuće priloge za vrijeme prilikom prepričavanja.	- Razvija sposobnost stvaranja pogodne društvene klime, spremnost na pomoć kao i njegovanje prijateljskih osjećanja.	- Frontalni, individualni, rad u parovima i grupama uz kombinovano korišćenje aktivnih i tradicionalnih metoda u nastavi.
- Uvježbava perfekt sa gl. ÊTRE.	- Prepričava događaje od prethodnog dana. - Pomaže gostu u postupku traženja izgubljenih stvari. - Piše razglednicu sa	- Razvija sposobnost stvaranja pogodne društvene klime, spremnost na pomoć kao i njegovanje	

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
	godišnjeg odmora. - Govori o svom školovanju.	prijateljskih osjećanja.	
- Nabraja slučajeve upotrebe priloških zamjenica Y, EN.	- Raspituje se o količini namirnica koje klijent naručuje ili koje treba kupiti. - Navodi mogućnosti naručivanja jela (meni, jelovnik). - Govori o turističkim znamenitostima Crne Gore. - Razumije i ispunjava zahtjeve klijenta tokom obroka.	- Njeguje svijest o važnosti kvalitetnog predstavljanja turističke ponude i pozitivnog odnosa prema lokalnoj zajednici.	- Frontalni, individualni, rad u parovima i grupama uz kombinovano korišćenje aktivnih i tradicionalnih metoda u nastavi.
- Nabraja slučajeve nepravilne komparacije.	- Upoređuje kategorije hotela, cijene, kvalitet.	- Preuzima odgovornost i pokazuje pozitivnu orijentaciju prema zanimanju, preciznost i profesionalnost.	
- Upoznaje se sa oblicima upitnog pridjeva QUEL.	- Postavlja pitanja o vrsti prevoznog sredstva i načinu putovanja. - Prima telefonski poziv, prenosi poruku klijentu.	- Pokazuje inicijativnost, komunikativnost.	
- Nabraja priloge za način.	- Prima telefonsku rezervaciju.	- Pokazuje profesionalnost i sposobnost stvaranja pogodne društvene klime.	
- Uvježbava povratne glagole.	- Raspituje se o zdravlju sagovornika.	- Praktikuje empatiju.	
- Uočava formiranje perfekta povratnih glagola.	- Piše pismo sa godišnjeg odmora. - Govori i raspituje se o obavljenim aktivnostima na održavanju lične higijene.	- Pokazuje sposobnost razvijanja prijateljskih odnosa.	
- Uvježbava imperfekt.	- Opisuje okolnosti dešavanja nekog događaja.	- Razvija svijest o zavičaju u okvirima istorijskih perioda.	

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
	- Govori o svojim navikama iz prošlosti. - Opisuje znamenitosti grada i šireg zavičaja. - Predstavlja svoje mjesto u istorijskim okvirima.	- Pokazuje sposobnost razvijanja prijateljskih odnosa.	
- Upotrebljava oblike odnosnih zamjenica: qui, que.	- Govori o svom poslu. - Prezentuje račun klijentu i na njegov zahtjev ga pojašnjava. - Pojašnjava gostu riječ ili izraz koji ne razumije. - Bliže određuje stvari, lica i mjesta o kojima govori.	- Pokazuje pozitivnu identifikaciju prema zanimanju, profesionalnost i preciznost.	
- 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. - Preračunava iznos računa u drugoj valuti. - Pojašnjava račun na zahtjev gosta.	- Pokazuje spremnost za pomoć, preciznost i efikasnost u radu. - Radi na njegovanju prijateljskih osjećanja.	
- Uočava slučajeve upotrebe fokluziva: rien, jamais, plus, personne kao drugog dijela negacije.	- Usvaja odgovarajuća pravila ponašanja prema nezadovoljnom klijentu.	- Pokazuje inicijativnost i spremnost na kompromis.	- Frontalni, individualni, rad u parovima i grupama uz kombinovano korišćenje aktivnih i tradicionalnih metoda u nastavi.
- Uočava pravila funkcionisanja 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.	
- Upoznaje se sa jednostavnim uzročnim (parce que) i finalnim (pour + infinitif) zavisnim rečenicama.	- Pravi rezervacije za individualne i grupne obroke u restoranu. - U kraćem izlaganju na određenu temu	- Pokazuje spremnost za pomoć, preciznost i efikasnost u radu.	

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
	navodi uzroke i posljedice dešavanja neke radnje, naglašava važne elemente, daje definicije, rezimira, donosi zaključke.		
- Uočava upotrebu vremena u uslovnim rečenicama I tipa: <i>Si</i> + <i>present</i> + <i>present</i> <i>Si</i> + <i>present</i> + <i>imperativ</i> .	- Daje gostu prijedloge i preporuke pri izboru jela i pića.	- Pokazuje spremnost za pomoć, preciznost i efikasnost u radu.	

Razred: TREĆI

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
- Upoznaje imperfekt i perfekt.	- Prepričava okolnosti odigravanja nekog nepovoljnog događaja. - Govori o ranijem izgledu mjesta. - Evocira uspomene. - Opisuje ličnost, predmet, mjesto, situaciju, događaj.	- Izražava pozitivnu identifikaciju i razvija sposobnost stvaranja pogodne društvene klime. - Razvija svijest o obavezi ispunjavanja radnih obaveza.	- Frontalni, individualni, rad u parovima i grupama uz kombinovano korišćenje aktivnih i tradicionalnih metoda u nastavi.
- Služi se vremenskim rečenicama i gerundom.	- Razumije reklamacije vezane za uslugu, za jela i pića, izvinjava se i daje prijedlog za rješenje problema.	- Njeguje pozitivan odnos prema profesiji i spremnost na kompromis.	
- Uvježbava upotrebu budućeg vremena.	- Daje projekciju privrednog razvoja kraja. - Govori o planiranim ličnim i profesionalnim aktivnostima.	- Razvija svijest o neophodnosti kvalitetnog obavljanja radnih zadataka.	
- Uočava upotrebu vremena u kondicionalnim rečenicama (Si + présent + futur simple).	- Iznosi pretpostavku. - Započinje, održava razgovor i mijenja temu. - Izražava (ne) mogućnost dešavanja neke radnje. - Navodi osoblje etažnog servisa i njihove obaveze. - Navodi sastavne djelove kuvera za specijalna jela (rakovi, školjke, kavijar, žablje batak...).	- Pokazuje spremnost na pomoć, ljubaznost i prilagodljivost.	- Frontalni, individualni, rad u parovima i grupama uz kombinovano korišćenje aktivnih i tradicionalnih metoda u nastavi.
- Uočava oblike pasivne konstrukcije glagola.	- Govori o obavljenim i planiranim aktivnostima u pripremi namirnica za spremanje nekog specijaliteta. - Umije poželjati gostu dobrodošlicu.	- Razvija svijest o neophodnosti kvalitetnog obavljanja radnih zadataka.	

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
	- Navodi vrste prevoznih sredstava u kojima klijent može biti uslužen.		- Frontalni, individualni, rad u parovima i grupama uz kombinovano korišćenje aktivnih i tradicionalnih metoda u nastavi.
- Uvježbava upotrebu SUBJONCTIF-a.	- Preporučuje izletišta. - Usvaja pravila ponašanja konobara prema gostu - konobar mora biti nasmijan, efikasan uočljiv i uvijek na usluzi.	- Pokazuje spremnost na pomoć, ljubaznost. - razvija kulturu lijepog ponašanja u školi, porodici i na javnom mjestu, kao i sposobnost slušanja i uvažavanja mišljenja drugog.	
- Uvježbava upotrebu CONDITIONNEL PRESENT-a.	- Na učitiv način izražava želju, savjet, prijedlog. - Prihvata prijedlog.	- Razvija kulturu lijepog ponašanja u školi, porodici i na javnom mjestu, kao i sposobnost slušanja i uvažavanja mišljenja drugog.	
- Uočava upotrebu vremena u kondicionalnim rečenicama (Si + imparfait + conditionnel présent).	- U kraćem izlaganju na određenu temu nabraja, naglašava važne elemente, iznosi pretpostavku, uslov dešavanja neke radnje, donosi zaključke. - Navodi vrste barova i njihovo osoblje. - Navodi djelove barskog inventara.	- Pokazuje sposobnost stvaranja pozitivne društvene klime, razumijevanje odnosa u skladu sa uslovima rada i sposobnost za saradnju i timski rad.	
- Upotrebljava priloge za količinu.	- Govori o načinu ishrane. - Precizno navodi količinu namirnica potrebnih za pripremu nekog jela. - Daje i razumije recept za pripremu nekog koktela. - Razumije recept gdje je količina navedena na razne načine.	- Njeguje osjećaj tolerancije prema stranoj kulturi. - Razvija svijest o neophodnosti kvalitetnog obavljanja radnih zadataka. - Pokazuje preciznost i efikasnost u radu.	

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
	- iznosi razlike između francuskih i naših obroka. - Traži informacije od gosta o količini poručene hrane i pića.		- Frontalni, individualni, rad u parovima i grupama uz kombinovano korišćenje aktivnih i tradicionalnih metoda u nastavi.
- Prepoznaje oblike pokaznih i prisvojnih zamjenica.	- Navodi sportske sadržaje hotela. - Govori o turističkim znamenitostima Francuske. - Analizira prospekt nekog francuskog i nekog crnogorskog turističkog mjesta.	- Radi na podizanju kvaliteta rada i usluge. - Ispoljava toleranciju prema stranoj kulturi.	
- Koristi neupravni govor pri postavljanju pitanja.	- Piše poslovno pismo. - Raspituje se za interesovanja klijenta. - Prenosi nečija interesovanja.	- Preuzima odgovornost prilikom poslovnog komuniciranja.	

Razred: ČETVRTI

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
- Uvježbava neupravni govor.	- Prenosi nečije izjave, naredbe, savjet, preporuke i pitanja. - Razumije tekstove o savremenim problemima društva u kojima se iznose mišljenja, argumenti i kritike. - Predstavlja Crnu Goru kao državu.		- Frontalni, individualni, rad u parovima i grupama uz kombinovano korišćenje aktivnih i tradicionalnih metoda u nastavi.
- Uvježbava upotrebu pluskvamperfekta (PLUS - QUE - PARFAIT).	- Govori o planiranim ličnim i profesionalnim aktivnostima. - Govori o prethodnim aktivnostima. - Daje informacije (kod švedskog stola, npr.) 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.	- 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.
- Upotrebljava pogodbene rečenice <i>Si + present + futur</i> <i>Si + imparfait + conditionnel present</i> .	- 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 ekološkoj zaštiti. - Shvata bitne elemente službene prepiske. - Umije voditi poslovnu prepisku putem e-maila.	- Pokazuje stepen razvoja ekološke svijesti kao 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	
- Upotrebljava namjerne rečenice.	- Govori o svom daljem školovanju. - U kraćem izlaganju predstavlja neku temu: govori o jelima koja se pripremaju za topli / hladni bife, o koktel partijama i povodima za njihovo organizovanje, o načinu usluživanja 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.	- Razvija osjećaj samopouzdanja i osjećaj nacionalne pripadnosti.	- Frontalni, individualni, rad u parovima i grupama uz kombinovano korišćenje aktivnih i tradicionalnih metoda u nastavi.
- Upotrebljava uzročne i posljedične rečenice.	- Pravi rezervacije za individualne i grupne boravke u restoranu ili hotelu. - Razumije pisanu reklamaciju i sastavlja pismo izvinjenja, e-mail. - Predstavlja smještajnu ponudu mjesta i okoline. - Govori o mogućnostima za seoski i planinski turizam u Crnoj Gori.	- Pokazuje efikasnost, preciznost i pozitivnu identifikaciju prema zanimanju. - Stiče radne navike, marljivost, odgovornost i pokazuje motivisanost u radu.	
- Upoznaje se sa dopusnim rečenicama.	- Govori o prednostima i manama svoje profesije. - Upoređuje poslovanje malog restorana i velikih	- Razumije odnos produktivnosti i kritičnosti. - Pokazuje pozitivnu identifikaciju prema zanimanju.	

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
	poslovnih lanaca.		

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.
- J. Jacquet: 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, J. R. 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 redosljeda 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 itd., bogatstvo 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).
- 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	- Poznavanje hrane	- Dnevni obroci - Jelovnik i usluživanje jela po jelovniku
- Stručna terminologija	- Poznavanje pića	- Instrumenti ponude - vinska karta, karta pića
- Stručna terminologija	- Osnove kuvarstva	- Meni
- Restoraterstvo - Ugostiteljstvo i poslovanje u restoranima i hotelima	- Restoraterstvo - Hotelijersko poslovanje sa poslovnom komunikacijom	- Ugostiteljski objekti za ishranu i smještaj - Uloga i zadaci usluživanja - Pripremni radovi - Inventar za usluživanje - Oprema i namještaj u ugostiteljstvu - Uslužno osoblje - Dnevni obroci - Načini usluživanja - Sistemi usluživanja - Kultura ophođenja - Kafansko poslovanje - Restoran i restoransko poslovanje
- Pismena komunikacija	- Poslovna komunikacija	- Poslovna korespondencija - izgled i elementi poslovnog pisma
- Predstavljanje prirodnih ljepota	- Turistička geografija	- Prirodne i antropogene vrijednosti Crne Gore - Prirodne i antropogene vrijednosti Francuske

Znanja	Povezanost sa drugim predmetima	
	Predmet	Znanja
- Zaštita okoline i upoznavanje sa održivim razvojem	- Ekologija i zaštita životne sredine	- Upoznavanje sa značajem održivog razvoja i sa očuvanjem okoline
- Propaganda - turistički prospekti i katalozi, hotelski prospekti	- Marketing u turizmu	- Predstaviti grad kao turističko mjesto ili mjesto održavanja raznovrsnih manifestacija

1.3.1.2. NJEMAČKI JEZIK

1. Naziv predmeta: NJEMAČKI 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 izgovorom i pravopisom.	- Formuliše pravila izgovora. - Oslovljava, pozdravlja i zahvaljuje se gostu.	- Razvija sposobnost komuniciranja na stranom jeziku.	- Frontalni, individualni, rad u parovima i grupama uz kombinovano korišćenje aktivnih i tradicionalnih metoda u nastavi.
- Upoznaje se sa ličnim zamjenicama. - Upoznaje se sa glagolom SEIN.	- Predstavlja sebe i drugog. - Daje lične podatke. - Postavlja pitanja o identitetu drugih osoba. - Popunjava formular sa ličnim podacima.	- Razvija komunikativnost i kulturu ophođenja.	
- Prepoznaje prisvojne pridjeve. - Upoznaje se sa glagolom HABEN.	- Imenuje zanimanja restoranskog osoblja. - Navodi nazive stonog posuđa i pribora za jelo. - Imenuje obroke, nazive hrane i pića.	- Podiže ličnu motivaciju. - Razvija pozitivnu orijentaciju prema budućem zanimanju.	
- Upoznaje se sa neodređenim i određenim članom. - Uočava NULL - Artikel. - Upoznaje se sa imenicama (jedinina i množina).	- Opisuje restoran. - Navodi djelove restorana. - Imenuje predmete u restoranu. - Navodi nazive ugostiteljskih objekata i vrste restorana.	- Razvija inicijativnost.	
- Upoznaje se sa prezentom pravih i nepravilnih glagola (potvrđan i upitan oblik). - Uočava negaciju.	- Upoznaje gosta sa sadržajem jelovnika i vinske karte. - Informiše se o željama gosta vezano za narudžbu. - Daje preporuke gostu u vezi sa izborom jela i pića. - Izražava žaljenje zbog nedostatka određene ponude.		

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
- Uočava brojeve (osnovni i redni.)	- Kazuje iznos računa. - Popunjava formular za rezervaciju stola u restoranu. - Daje informacije o radnom vremenu. - Saopštava tačno vrijeme i datum. - Daje informacije o vremenu služenja obroka.	- Razvija preciznost. - Razvija komunikativnost.	- Frontalni, individualni, rad u parovima i grupama uz kombinovano korišćenje aktivnih i tradicionalnih metoda u nastavi.
- Uočava upitne riječi.	- Uzima podatke od gosta pri rezervaciji stola u restoranu. - Postavlja pitanja o vremenu služenja obroka, radnom vremenu.	- Razvija pouzdanost i preciznost.	
- Upoznaje se sa modalnim glagolima u prezentu, oblik ICH MØCHTE.	- Upućuje molbu i zahtjev. - Izražava dozvolu, sposobnost. - Nudi i poručuje jelo i piće.	- Razvija predusretljivost, spremnost na saradnju.	
- Upoznaje se sa pokaznim zamjenicama. - Uočava prijedloge (vrijeme i mjesto). - Upoznaje se sa imperativom.	- Daje instrukcije za pripremu i serviranje određenog jela ili koktela. - Traži i daje uputstva gostu za snalaženje unutar i izvan restorana. - Daje instrukcije, slijedi uputstva za izradu karte pića.	- Razvija spremnost na pomoć.	
- Upoznaje se sa futurom.	- Razgovara o budućim planovima i namjerama. - Izražava spremnost za pomoć gostima.	- Razvija snalažljivost, komunikativnost.	

Razred: DRUGI

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
- Upoznaje se sa pridjevima, osnovnim oblikom i poređenjem.	- Planira jelovnik. - Upoređuje cijene i kvalitete različitih vrsta hrane i pića. - Pronalazi sličnosti i razlike. - Uočava razlike između objekata za smještaj.	- Usavršava preciznost izražavanja.	- Frontalni, individualni, rad u parovima i grupama uz kombinovano korišćenje aktivnih i tradicionalnih metoda u nastavi.
- Uvježbava pridjevske deklinacije: (određeni član, pridjev i imenica). (neodređeni ili prisvojni član, pridjev i imenica) (pridjev i imenica).	- Opisuje restorane u određenom turističkom mjestu. - Detaljnije opisuje jelo. - Navodi i opisuje djelove radne odjeće.	- Razvija prijateljske odnose.	
- Upoznaje se sa imperfektom.	- Opisuje raniji izgled restorana.	- Razvija sposobnost stvaranja pozitivne društvene klime.	
- Upoznaje se sa perfektom.	- Prepričava prošle događaje. - Govori o iskustvu. - Govori o obavljenim radnim obavezama.	- Podstiče samopouzdanje i motivisanost.	
- Prepoznaje povratne glagole.	- Raspituje se o zdravlju sagovornika. - Opisuje dnevne aktivnosti.	- Razvija spremnost na saradnju i pružanje pomoći.	
- Upoznaje se sa zavisnom rečenicom, DASS rečenicom. - Upoznaje se sa relativnom rečenicom. - Prepoznaje relativnu zamjenu.	- Bliže određuje stvari, lica i mjesta o kojima govori. - Objašnjava značenje riječi koje gost ne razumije.	- Razvija sposobnost za saradnju, pružanje pomoći i preuzimanje odgovornosti.	
- Prepoznaje vremenske rečenice (ALS, WENN, WÄHREND).	- Prepričava događaj sa izleta.	- Razvija pozitivan odnos prema zavičaju. - Razvija ljubaznost.	

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
- Uvježbava zamjenicu ES (bezlični subjekat).	- Saopštava tačno vrijeme. - Odgovara na pitanja o vremenskim uslovima.	- Razvija komunikativnost.	- Frontalni, individualni, rad u parovima i grupama uz kombinovano korišćenje aktivnih i tradicionalnih metoda u nastavi.
- Koristi prijedloge (kretanje).	- Preporučuje hotel, restoran, mjesto za izlazak.	- Povećava informisanost u komuniciranju sa strankama.	
- Služi se brojevima i računskim operacijama.	- Pojašnjava račun na zahtjev gosta. - Preračunava iznos računa u drugoj valuti.	- Razvija empatiju.	
- Prepoznaje zavisnu rečenicu: (uzročnu, namjernu, dopusnu).	- Daje preporuke i prijedloge gostima u vezi sa izborom jela i pića.	- Razvija ekološku svijest.	
- Upoznaje se sa pasivom.	- Opisuje sastojke i način pripreme određenog jela. - Govori o obavljenim i planiranim aktivnostima u pripremi namirnica za neki specijalitet.	- Razvija toleranciju prema stranoj kulturi.	

Razred: TREĆI

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
- Upoznaje se sa infinitivom sa ZU - - Prepoznaje namjernu rečenicu.	- Predlaže način korišćenja slobodnog vremena.	- Razvija inicijativnost.	- Frontalni, individualni, rad u parovima i grupama uz kombinovano korišćenje aktivnih i tradicionalnih metoda u nastavi.
- Upoznaje se sa kondicionalom prezenta.	- Daje prijedloge i savjete za izbor jela i pića. - Preporučuje nacionalne specijalitete crnogorske kuhinje. - Izražava potrebu, želju, daje sugestije gostu na učtiv način.	- Razvija ljubaznost i predusretljivost.	
- Upoznaje se sa konjunktivom imperfekta.	- Daje informacije o crnogorskim vinima. - Izražava dopadanje / nedopadanje. - Usvaja pravila ponašanja prema gostu.	- Njeguje osjećaj nacionalne pripadnosti i tolerancije.	
- Prepoznaje poređenje priloga i pridjeva (pravilno i nepravilno).	- Detaljnije opisuje jelo. - Pronalazi sličnosti i razlike.	- Razvija komunikativnost i svijest o važnosti kvalitetnog predstavljanja turističke ponude.	
- Upoznaje se sa pogodbenim rečenicama.	- Daje preporuke i prijedloge gostima u vezi sa izborom jela i pića. - Predlaže izlet gostima.	- Razvija odgovornost. - Razvija predusretljivost.	
- Upoznaje se sa irealnim rečenicama.	- Govori o, zbog loših vremenski uslova, propuštenom izletu.	- Razvija komunikativnost i preciznost.	
- Upoznaje se sa neupravnim govorom.	- Prenosi gostu poruke. - Iznosi pritužbu na jelo navodeći tačno šta je rečeno.	- Podiže nivo kvaliteta rada. - Razvija osjećaj za timski rad.	

Razred: ČETVRTI

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
- Upoznaje se sa pluskvamperfektom. - Služi se vremenskim rečenicama (NACHDEM, BIS).	- Prepričava prošle događaje. - Predstavlja Crnu Goru kao državu.	- Njeguje osjećaj nacionalne pripadnosti.	- Frontalni, individualni, rad u parovima i grupama uz kombinovano korišćenje aktivnih i tradicionalnih metoda u nastavi.
- Služi se glagolima sa dopunom.	- Piše radnu biografiju. - Piše molbu za posao. - Predstavlja svoj zavičaj. - Govori o kulturnim spomenicima i prirodnim ljepotama Crne Gore.	- Razvija pozitivnu identifikaciju. - Podstiče inicijativnost.	
- Uvježbava promjenu imenica (sistematizacija) i prepoznaje posebne slučajeve.	- Detaljno opisuje određeni ugostiteljski obekat.	- Razvija praćenja savremenih tokova i konstantan rad na ličnom usavršavanju.	
- Prepoznaje i služi se zavisnom rečenicom: (modalnom, komparativnom, posljedičnom).	- Upućuje učtive molbe i zahtjeve. - Daje prijedloge i savjete.	- Afirmiše ličnost. - Razvija pozitivnu orijentaciju u odnosu na zanimanje.	
- Upotrebljava modalne glagole u perfektu. - Prepoznaje oblike modalnih glagola kojima se izražava želja ili pretpostavka.	- Izražava želju, mogućnost, pretpostavku. - Nudi pomoć gostu. - Upućuje molbu, zahtjev.	- Razvija snalažljivost i prilagodljivost.	

5. Okvirni spisak literature i drugih izvora

- Moment mal! - Lehrbuch 1 von Martin Muller, Paul Rusch, Theo Scherling, Reiner Schmidt, Lukas Wertenschlag, Heinz Wilms in Zusammenarbeit mit Christiane Lemcke, 1996. Langenscheidt KG, Berlin und Munchen
- Moment mal! - Arbeitsbuch 1 - in Zusammenarbeit mit Cornelia Gick, 1996. Langenscheidt KG, Berlin und Munchen
- Moment mal! - Lehrbuch 2 - in Zusammenarbeit mit Heinrich Graffmann, 1997. Langenscheidt KG, Berlin und Munchen
- Moment mal! - Arbeitsbuch 2 - in Zusammenarbeit mit Eva Fontana, Heinrich Graffmann, Paul Rusch, Martin Turnherr, Edelgard Weiler, 1997. Langenscheidt KG, Berlin und Munchen
- Johannes Diekhans, Othmar H-fling: Grammatik, 1996. Ferdinand Sch-ningh - Paderborn

- Mosaik, Regionale Deutschlehrerzeitschrift, 2003, DVR und Goethe - Institut, Bukarest.
- Prospekti turističkih mjesta, tekstovi iz štampe i sa interneta.
- I. Maksimović, M. Ostojić - Hripač: Njemački jezik, Zavod za izdavanje udžbenika, Novi Sad, 1990.
- P. Barberis, E. Bruno: Deutsch im Hotel - Gesräche führen, Max Huber Verlag, 2000.
- P. Barberis, E. Bruno: Deutsch im Hotel - korrespondenzy, Max Huber Verlag, 2001.
- A. Höffgen: Deutsch lernen für den Beruf, Max Huber Verlag.
- F. Eppert: Deutsch in Küche + Restaurant, Max Huber Verlag.

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: tačnost i jasnoća izražavanja, izgovor (akcenat), 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..., bogatstvo 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).
- 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 njemačkog jezika.

10. Povezanost predmeta

Znanja	Povezanost sa drugim predmetima	
	Predmet	Znanja
- Stručna terminologija	- Poznavanje hrane - Poznavanje pića - Osnove kuvarstva	- Dnevni obroci - Jelovnik i usluživanje jela po jelovniku - Instrumenti ponude - vinska karta, karta pića - Meni
- Restoraterstvo - Ugostiteljstvo i poslovanje u restoranima i hotelima	- Restoraterstvo - Hotelijersko poslovanje sa poslovnom komunikacijom	- Ugostiteljski objekti za ishranu i smještaj - Uloga i zadaci usluživanja - Pripremni radovi - Inventar za usluživanje - Oprema i namještaj u ugostiteljstvu - Uslužno osoblje - Dnevni obroci - Načini usluživanja - Sistemi usluživanja - Kultura ophođenja - Kafansko poslovanje - Restoran i restoransko poslovanje
- Pismena komunikacija	- Poslovna komunikacija	- Poslovna korespondencija - izgled i elementi poslovnog pisma
- Predstavljanje prirodnih ljepota	- Turistička geografija	- Prirodne i antropogene vrijednosti Crne Gore - Prirodne i antropogene vrijednosti Njemačke
- Zaštita okoline i upoznavanje sa održivim razvojem	- Ekologija i zaštita životne sredine	- Upoznavanje sa značajem održivog razvoja i sa očuvanjem okoline
- Propaganda - turistički prospekti i katalozi, hotelski prospekti	- Marketing u turizmu	- Predstaviti grad kao turističko mjesto ili mjesto održavanja raznovrsnih manifestacija

1.3.1.3. ITALIJANSKI JEZIK

1. Naziv predmeta: ITALIJANSKI 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 italijanskog 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.
- Upoznaje se sa prezentom glagola ESSERE i upoznaje se sa ličnim zamjenicama.	- Predstavlja sebe i druge (ime, nacionalnost, profesija). - Postavlja jednostavna pitanja i odgovara na njih. - Izražava slaganje / neslaganje.	- Pokazuje inicijativnost i spremnost na saradnju, sposobnost postizanja kompromisa.	
- Upoznaje se sa rodom i brojem imenica.	- Imenuje osoblje restorana. - Imenuje predmete u restoranu.	- Razvija preciznost u izražavanju.	
- Upoznaje se sa glagolom AVERE. - Upoznaje se s osnovnim brojevima i nazivima mjernih jedinica za težinu i visinu i uvježbava njihovu upotrebu.	- Saopštava godine, adresu, elektronsku adresu, broj telefona... - Popunjava formular o ličnim podacima. - Umije reći godine, broj telefona i datum. - Pita i kaže koliko je sati. - Kazuje iznos računa. - Kazuje visinu i težinu.	- Razvija preciznost u izražavanju.	
- Upoznaje se sa prezentom pravih glagola koji se završavaju na ARE.	- Dočekuje gosta u restoranu. - Nabraja inventar restorana.	- Razvija ljubaznosti, predusretljivosti, efikasnost. - Razvija pozitivan stav o svojoj	

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
		profesiji.	
- Koristi upitne riječi. - Upoznaje se sa prezentom glagola koji se završavaju na ERE.	- Dočekuje gosta u restoranu. - Vršiti rezervaciju stola. - Postavlja pitanja o vremenu služenja obroka i radnom vremenu i odgovara na ista.	- Razvija komunikativnost i preciznost u izražavanju. - Razvija pozitivan stav o svojoj profesiji.	- Frontalni, individualni, rad u parovima i grupama uz kombinovano korišćenje aktivnih i tradicionalnih metoda u nastavi.
- Usvaja prijedloge A, DI, IN, DA.	- Saopštava tačno vrijeme, daje informaciju o radnom vremenu i vremenu služenja obroka.	- Razvija komunikativnost i preciznost u izražavanju. - Razvija pozitivan stav o svojoj budućoj profesiji.	
- Upoznaje se sa sadašnjim vremenom nepravilnih glagola ANDARE, FARE, VENIRE.	- Govori o dnevnim aktivnostima. - Opisuje radni dan u restoranu. - Govori o vremenskim prilikama (meteo). - Umije reći gdje ide i odakle dolazi (gradovi i zemlje).	- Razvija pozitivnu orijentaciju prema zanimanju, radoznalost i motivisanost i samopouzdanje.	
- Upoznaje se sa neodređenim i određenim članom i pravi razliku među njima.	- Upotrebljava član uz imena prostorija u hotelu i u restoranu. - Imenuje inventar restorana. - Imenuje osoblje restorana. - Navodi djelove restorana. - Navodi nazive ugostiteljskih objekata.	- Razvija jasnost i određenost u komunikaciji. - Upoznaje se i stvara pozitivan stav prema budućoj profesiji.	
- Upoznaje se sa modalnim glagolima Potere, Volere, Dovere, Sapere.	- Govori o obavezama na poslu. - Izražava želju molbu, zahtjev. - Preporučuje jela i pića i specijalitete restorana. - Navodi mogućnosti naručivanja (meni i jelovnik).	- Razvija osjećaj spremnosti da nekom pomogne. - Razvija efikasnost i identifikuje se sa prirodom budućeg posla.	- 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	
- Upoznaje se sa prezentom glagola koji se završavaju na IRE.	- Preporučuje jela, pića i specijalitete restorana. - Opisuje na jednostavan način od čega su jela napravljena.	- Razvija osjećaj spremnosti da nekom pomogne, razvija efikasnost i identifikuje se sa prirodom budućeg posla.	- Frontalni, individualni, rad u parovima i grupama uz kombinovano korišćenje aktivnih i tradicionalnih metoda u nastavi.
- Koristi odrični oblik glagola u prezentu.	- Odbija ponudu. - Izražava žaljenje zbog nedostatka ponude.	- Razvija efikasnost i identifikuje se sa prirodom budućeg posla.	
- Upoznaje se sa prezentom povratnih glagola.	- Raspituje se o zdravlju sagovornika. - Govori o svakodnevnim aktivnostima na održavanju lične higijene.		
- Upoznaje se sa imperativom pravilnih glagola.	- Daje instrukcije i pomaže svojim prijateljima i kolegama. - Slijedi uputstva za izradu karte pića.	- Razvija osjećaj socijalizovanosti u društvu i u budućoj profesiji.	
- Uvježbava imperativ pravilnih glagola. - Upoznaje se sa imperativom nepravilnih glagola.	- Upućuje nekoga u kom pravcu da ide. - Daje uputstva gostu za snalaženje u restoranu, hotelu i izvan restorana i hotela.	- Razvija spremnost da pomogne. - Podiže nivo spremnosti bolje komunikacije sa klijentom. - Razvija osjećaj za pripadnost okolini i društvu.	
- Upoznaje sa pridjevima, rodnom i brojem i određuje njihovo mjesto u rečenici.	- Opisuje restoran ili hotel. - Daje preporuke gostu u vezi sa mjestima koje treba posjetiti. - Opisuje radnu odjeću.	- Razvija osjećaj za orijentaciju u prostoru i vremenu.	
- Upoznaje se sa prisvojnim pridjevima.	- Govori o članovima svoje porodice. - Izražava pripadnost.	- Stvara osjećaj pripadnosti.	
- Upoznaje se sa ličnim zamjenicama kao direktni i indirektni objekt.	- Piše pozivnicu. - Odgovara na pozivnicu potvrdno i odrično.	- Razvija preciznosti u izražavanju.	

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
- Upozaje se sa upotrebom prijedloga - DA, DI, IN.	- Upotrebljava odgovarajuće prijedloge uz imena zemalja. - Prima telefonsku rezervaciju.		- Frontalni, individualni, rad u parovima i grupama uz kombinovano korišćenje aktivnih i tradicionalnih metoda u nastavi.
- Upoznaje se sa pokaznim pridjevima i nazivima boja.	- Savjetuje drugoga pri kupovini odjeće. - Opisuje radnu odjeću.	- Razvija kreativnost.	
- Uvježbava upotrebu pridjeva i vrši poređenje pridjeva.	- Pomaže gostu pri izboru jela i pića u restoranu.	- Njeguje svijest o važnosti kvalitetnog predstavljanja ugostiteljske ponude i pozitivan odnos prema lokalnoj zajednici.	
- Upoznaje se sa partitivnim članom DI i razlikuje predlog DI.	- Predlaže gostu nacionalna jela. - Izražava količinu hrane i pića prilikom porudžbine jela i pića. - Precizno navodi količinu potrebnih sastojaka za pripremu nekog jela, pića, koktela.	- Njeguje svijest o važnosti kvalitetnog predstavljanja ugostiteljske ponude i pozitivan odnos prema lokalnoj zajednici.	

Razred: DRUGI

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
- Upoznaje se i uvježbava buduće vrijeme.	- Govori o planovima za taj i naredne dane. - Predstavlja plan izleta. - Odgovara na pritužbe gosta. - Prezentuje vinsku kartu i preporučuje razne vrste vina. - Prezentuje kartu pića i preporučuje razne aperitive kao i bezalkoholne tople i hladne napitke.	- Razvija komunikativnosti i snalažljivosti. - Razvija profesionalnost.	- Frontalni, individualni, rad u parovima i grupama uz kombinovano korišćenje aktivnih i tradicionalnih metoda u nastavi.
- Upoznaje se sa perfektom (passato prossimo) glagola koji se grade sa pomoćnim glagolom AVERE. - Koristi priloge za vrijeme.	- Prepričava događaje od prethodnog dana. - Govori o prethodnim aktivnostima iz ličnog i profesionalnog života. - Pomaže gostu u postupku traženja izgubljenih stvari. - Piše razglednicu sa godišnjeg odmora. - Koristi odgovarajuće priloge za vrijeme prilikom prepričavanja.	- Razvija sposobnosti stvaranja pogodne društvene klime.	
- Upoznaje se sa perfektom (passato prossimo) glagola koji se grade sa pomoćnim glagolom ESSERE.	- Prepričava događaje od prethodnog dana. - Govori o prethodnim aktivnostima iz ličnog i profesionalnog života. - Govori o svom školovanju. - Piše razglednicu sa godišnjeg odmora.	- Razvija sposobnosti stvaranja pogodne društvene klime.	

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
- Upotrebljava Particelle CI i NE.	- Opisuje svoju učionicu ili radno mjesto. - Govori o količini hrane koju gost naručuje. - Govori o turističkim znamenitostima Crne Gore. - Razumije i ispunjava zahtjeve klijenta tokom obroka.	- Njeguje svijesti o važnosti kvalitetnog predstavljanja turističke ponude.	- Frontalni, individualni, rad u parovima i grupama uz kombinovano korišćenje aktivnih i tradicionalnih metoda u nastavi.
- Upoznaje se sa nepravilnom komparacijom pridjeva.	- Upoređuje kategorije restorana. - Vršiti razne vrste upoređenja vezane za hranu ili neku drugu oblast.	- Razvija osjećaj odgovornosti i profesionalnosti.	
- Upoznaje se sa pridjevima QUELLO i BELLO.	- Postavlja pitanja o vrsti prevoznog sredstva i načinu putovanja. - Prima telefonski poziv, prenosi poruku klijentu.	- Razvija inicijativnost. - Razvija komunikativnost.	
- Uočava formiranje perfekta povratnih glagola.	- Piše pismo sa godišnjeg odmora. - Govori i raspituje se o obavljenim aktivnostima na održavanju lične higijene.	- Razvija prijateljske odnose. - Razvija pozitivan odnos prema lokalnoj zajednici.	
- Upoznaje se sa priložima za mjesto.	- Prima telefonsku rezervaciju. - Razgovara o vremenu.	- Razvija sposobnosti stvaranja pogodne društvene klime.	
- Upoznaje se sa imperfektom.	- Opisuje okolnosti nekog događaja. - Govori o svom djetinstvu. - Govori o svojim navikama iz prošlosti. - Predstavlja svoje mjesto u istorijskim okvirima.	- Razvija preciznost u izražavanju.	

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
- Prepoznaje i koristi nepromjenljive relativne zamjenice.	- Govori o svom poslu. - Bliže određuje stvari lica, i mjesta o kojima govori. - Objašnjava značenje riječi koje gost ne razumije.	- Razvija pozitivnu identifikaciju prema zanimanju.	- Frontalni, individualni, rad u parovima i grupama uz kombinovano korišćenje aktivnih i tradicionalnih metoda u nastavi.
- Upotrebljava pogodbene rečenice prvog tipa.	- Daje prijedloge i savjete gostima. vezane za hranu ili za posjetu okolnih mjesta. - Daje prijedloge i savjete gostima. vezane za posjetu okolnih mjesta.	- Razvija inicijativnost i spremnost na pomoć.	
- Upoznaje se sa izjavnim rečenicama i uzvičnim rečenicama u neupravnom govoru.	- Predstavlja svoje mjesto u istorijskim okvirima. - Iznosi pretpostavku. - Izražava mogućnost dešavanja neke radnje.	- Razvijanje svijesti o zavičaju.	
- Razlikuje upotrebu osnovnih i rednih brojeva. - Uočava razlike u upotrebi u našem i italijanskom 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.	
- Koristi brojeve i računske operacije.	- Preračunava iznos računa u drugoj valuti. - Pojašnjava račun na zahtjev gosta.		
- Koristi zavisne rečenice: uzročne rečenice: perche. - Koristi namjerne rečenice: per.	- Izražava mišljenje. - 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	
- Koristi imperfekt i perfekat glagola i razlikuje njihovu upotrebu.	- Opisuje ličnost. - Prepričava okolnosti odigravanja nekog događaja. - Govori o aktivnostima od prethodnog dana. - Govori o uobičajenim prošlim radnjama.	- Razvija osjećaj za prošlost, sadašnjost i razlikuje trajne i završene radnje u prošlosti.	- Frontalni, individualni, rad u parovima i grupama uz kombinovano korišćenje aktivnih i tradicionalnih metoda u nastavi.
- Upoznaje se sa oblikom gerunda prezenta.	- Govori o ranijem izgledu mjesta. - Odgovara na reklamaciju gosta. - Razumije reklamacije vezane za uslugu, za jela i pića. - Izvinjava se i daje prijedlog za rješenje problema.	- Razvija pozitivan odnos prema zavičaju. - Razvija kritičan odnos prema radu.	
- Uvježbava buduće vrijeme.	- Izražava lično mišljenje i uvjerenje u vezi sa budućim razvojem privrede Crne Gore. - Govori o planiranim ličnim i profesionalnim aktivnostima.	- Razumije odnos tehnike i prirode i društva.	
- Upoznaje se sa konjuktivom prezenta.	- Izražava nadu, sumnju, vjerovanje vezano za poručeno jelo i piće. - Izražava nadu, sumnju, vjerovanje vezane za druge oblasti života. - Umije poželjeti gostu prijatan boravak i srećan put.	- Razvija spremnost za pomoć i ljubaznost.	
- Uvježbava upotrebu kondicionala	- Izražava želju, daje prijedlog i savjet gostu.	- Razvija snalažljivost i prilagođenost.	

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
prezenta.	- Prihvata prijedlog.	- Razvija osjećaj profesionalizma u poslu.	- Frontalni, individualni, rad u parovima i grupama uz kombinovano korišćenje aktivnih i tradicionalnih metoda u nastavi.
- Obnavlja i dopunjava priloge za količinu.	- Govori o načinu i količini hrane i pića i navikama u Crnoj Gori, Italiji. - Govori o količini poručene hrane i pića.	- Razvija toleranciju prema stranoj kulturi.	
- Uvježbava pokazne zamjenice.	- Navodi sadržaje restorana. - Navodi sadržaje hotela.	- Razvija osjećaj podizanja kvaliteta rada.	
- Upoznaje se sa pasivom prezenta.	- Govori o vremenu serviranja obroka u hotelu: doručak, ručak i večera. - Govori o restoranu i o njegovom enterijeru.	- Razvija osjećaj podizanja kvaliteta rada.	
- Upoznaje se sa pasivom futura.	- Govori o obavljenim i planiranim aktivnostima u propremi namirnica za spremanje nekog specijaliteta. - Umije poželjeti gostu dobrodošlicu.	- Razvija spremnost na pomoć, ljubaznost.	
- Upoznaje se sa upitnim rečenicama: neupravn govori.	- Piše poslovno pismo. - Prenosi gostu poruku. - Rezimira izlaganje.	- Razvija osjećaj preuzimanja odgovornosti i razvija osjećaj samopouzdanja.	

Razred: ČETVRTI

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
- Uvježbava pokazne zamjenice. - Uvježbava prisvojne zamjenice.	- Govori o svom školovanju. - Predstavlja Crnu Goru kao turističku destinaciju. - Navodi sportske sadržaje hotela. - Govori o turističkim znamenitostima Italije. - Analizira prospekt nekog italijanskog turističkog mjesta. - Analizira prospekt nekog crnogorskog turističkog mjesta.	- Razvija samopouzdanje i osjećaj nacionalne pripadnosti.	- Frontalni, individualni, rad u parovima i grupama uz kombinovano korišćenje aktivnih i tradicionalnih metoda u nastavi.
- Uvježbava konjunktiv prezenta.	- Izražava nadu, sumnju, vjerovanje vezano za poručeno jelo i piće. - Izražava nadu, sumnju, vjerovanje vezane za druge oblasti života. - Umije poželjeti gostu prijatan boravak i srećan put.	- Razvija spremnost za pomoć, ljubaznost. - Razvija svijest o značaju profesionalizma.	
- Upoznaje se sa konjektivom prošlim.	- Govori o sumnjama, nadi, vjerovanju, mišljenju vezanom za prošle događaje. - Razgovara sa gostom o poručenom jelu i piću.	- Razvija spremnost za pomoć, ljubaznost. - Razvija osjećaj za profesionalizam.	
- Uvježbava pasiv prezenta i futura.	- Govori o vremenu služenja obroka u hotelu: doručak, ručak i večera. - Govori o restoranu i o njegovom enterijeru.	- Razvija svijet o podizanja kvaliteta rada.	

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
- Upoznaje se sa pasivom prošlim.	- Govori o restoranu i o njegovom enterijeru. - Govori o hotelu i okolini. - Govori o okolini i o znamenitostima iz okoline.	- Razvija osjećaj pripadnosti i obrazuje se po pitanju svoje zemlje. - Razvija osjećaj za profesionalizam.	- Frontalni, individualni, rad u parovima i grupama uz kombinovano korišćenje aktivnih i tradicionalnih metoda u nastavi
- Uvježbava indirektan govor izjavnih i upitnih rečenica	- Piše poslovno pismo. - Prenosi gostu poruku. - Rezimira izlaganje.	- Razvija osjećaj preuzimanja odgovornosti i razvija osjećaj samopouzdanja. - Razvija osjećaj profesionalizma.	
- Upotrebljava pogodbene rečenice.	- Govori o uticaju turizma na okolinu i o ekološkoj zaštiti. - U kraćem izlaganju predstavlja neku temu: govori o jelima koja se pripremaju za topli / hladni bife, o koktel partijama i povodima za njihovo organizovanje, o načinu usluživanja i načinu serviranja koktela.	- Razvija ekološku svijest i kritički odnos prema nekontrolisanom tehnološkom razvoju koji negativno utiče na prirodu i turizam.	
- Uvježbava naglašene i nenaglašene zamjenice.	- Predstavlja smještajnu ponudu mjesta i okoline. - Predstavlja nacionalnu kuhinju.	- Razvoj svijesti o neophodnosti kvalitetnog obavljanja radnih zadataka.	
- Upoznaje se sa uzročnim i posljedičnim rečenicama.	- Umije napraviti rezervacije za individualne i grupne boravke u restoranu ili hotelu.	- Razvija efikasnosti, preciznosti i pozitivnu identifikaciju prema zanimanju.	
- Upoznaje se sa finalnim rečenicama.	- Umije napisati e-mail.	- Razvijanje svijesti o potrebi cjeloživotnog učenja. - Razvija osjećaj važnosti za informatičko	

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
		opismenjavanje.	- Frontalni, individualni, rad u parovima i grupama uz kombinovano korišćenje aktivnih i tradicionalnih metoda u nastavi.
- Upoznaje se sa dopusnim rečenicama.	- Upoređuje poslovanje malog restorana i velikih lanaca restorana. - Govori o prednostima i manama buduće profesije.	- Razvija razumijevanje odnosa produktivnosti i razvija kritičnost.	

5. Okvirni spisak literature i drugih izvora

- L. Ziglio, G. Rizzo: Espresso 1, Alma Edizioni, 2007.
- M. Bali, G. Rizzo: Espresso 2, Alma Edizioni, 2004.
- S. Šlenc: Italijanski u restoranu, Kolarčev Narodni Univerzitet, Beograd, 1969.
- S. Magnelli, T. Marino: Progetto italiano, Edilingua, Roma, 2006.
- S. Bertoni, S. Nocchi: Le parole italiane, Alma Edizioni, Firenze, 2003.
- Autentični dokumenti - prospekti turističkih mjesta, tekstovi iz štampe i sa interneta.
- M. Sensini: La grammatica della lingua italiana, Mondadori, Milano, 1997.
- S. Moderc: Gramatika italijanskog jezika, Udruženje nastavnika italijanskog jezika, Beograd, 2004.
- I. Klajn: Rječnik Italijansko - srpski i Srpsko - italijanski, Nolit, Beograd, 1996.

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: tačnost i jasnoća izražavanja, izgovor (akcenat), 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..., bogatstvo 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).
- 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 italijanskog jezika.

10. Povezanost predmeta

Znanja	Povezanost sa drugim predmetima	
	Predmet	Znanja
- Stručna terminologija	- Poznavanje hrane - Poznavanje pića - Osnove kuvarstva	- Dnevni obroci - Jelovnik i usluživanje jela po jelovniku - Instrumenti ponude - vinska karta, karta pića - Meni
- Restoraterstvo - Ugostiteljstvo i poslovanje u restoranima i hotelima	- Restoraterstvo - Hotelijersko poslovanje sa poslovnom komunikacijom	- Ugostiteljski objekti za ishranu i smještaj - Uloga i zadaci usluživanja - Pripremni radovi - Inventar za usluživanje - Oprema i namještaj u ugostiteljstvu - Uslužno osoblje - Dnevni obroci - Načini usluživanja - Sistemi usluživanja - Kultura ophođenja - Kafansko poslovanje - Restoran i restoransko poslovanje
- Pismena komunikacija	- Poslovna komunikacija	- Poslovna korespondencija - izgled i elementi poslovnog pisma
- Predstavljanje prirodnih ljepota	- Turistička geografija	- Prirodne i antropogene vrijednosti Crne Gore - Prirodne i antropogene vrijednosti Italije
- Zaštita okoline i upoznavanje sa održivim razvojem	- Ekologija i zaštita životne sredine	- Upoznavanje sa značajem održivog razvoja i sa očuvanjem okoline
- Propaganda - turistički prospekti i katalozi, hotelski prospekti	- Marketing u turizmu	- Predstaviti grad kao turističko mjesto ili mjesto održavanja raznovrsnih manifestacija

1.3.1.4. RUSKI JEZIK

1. Naziv predmeta: **RUSKI 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 fonološkom strukturom jezika i odnosom samoglasnika i suglasnika i sa pravilima izgovora i pisanja.	- Formuliše pravila izgovora, oslovljava, pozdravlja i zahvaljuje gostu.	- Upoznavanje sa stranim načinom kulture ophođenja.	- Frontalni, individualni, rad u parovima i grupama uz kombinovano korišćenje aktivnih i tradicionalnih metoda u nastavi.
- Raspoznaje vrste riječi: - Imenice - podjelu imenica po rodovima, broj imenica (jednina i množina). - Promjenu imenica po podežima.	- Predstavlja sebe i svoju profesiju. - Imenuje lica i predmete u ambijentu u kojem boravi i radi.	- Razvija pozitivnu orijentaciju prema zanimanju. - Iskazuje motivisanost i samopouzdanje.	
- Prepoznaje lične zamjenice (ja, ti, on, ona, ono, mi, vi, oni), značenje i promjena.	- Predstavlja sebe, sagovornika i treće lice. - Daje lične podatke.	- Razvoj kulture obraćanja u kontaktu sa gostom.	
- Razlikuje prisvojne zamjenice - prvo i drugo lice jednine i množine (njegov, njen, njihov).	- Iskazuje pripadnost. - Govori o porodici, o sebi i kolektivu.	- Podstiče identifikaciju sa firmom, spremnost na pomoć.	
- Zna da nabroji pokazne zamjenice (taj, ta, to, ovaj, ova, ovo).	- Ukazuje na lica i predmete iz okruženja.	- Razvija tačnost i preciznost. - Povećava samopouzdanje.	
- Pravilno upotrebljava upitne zamjenice (ko, što, kakav, čiji i koji). - Odrične zamjenice (prefiks NI).	- Postavlja pitanja, daje potvrdne i odrične odgovore pri obraćanju, dočeku, ispraćaju gostiju hotela, restorana.	- Podstiče radoznalost. - Razvija manire kulturnog obraćanja.	
- Upoznaje se sa pridjevima, njihovom podjelom i značenjem (poređenje sa našim jezikom). - Promjenom pridjeva (rod, broj, padež). - Dužim i kraćim	- Popunjava formular sa ličnim podacima. - Ističe prirodne ljepote. - Opisuje osobe, saopštava podatke o restoranu, hotelu. - Govori o planovima	- Podstiče spremnost za saradnju i temeljitost.	- 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	
pridjevskim oblikom. - Prepoznaje glagole, vremena glagola, oblik zapovjednog načina, III lice zapovjednog načina.	za taj i naredne dane. - Prepričava događaje. - Obraća se zahtjevom. - Saopštava želju.		- Frontalni, individualni, rad u parovima i grupama uz kombinovano korišćenje aktivnih i tradicionalnih metoda u nastavi.
- Uvježbava BROJEVE. - Značenje i podjelu brojeva (upoređenje sa našim jezikom): - broj jedan; - brojevi 2, 3, 4; - brojevi od 5 do 20 i broj 30; - brojevi 40, 90, 100; - brojevi od 50 - 80; - brojevi 200 - 900; - hiljada; - milion; - milijarda.	- Kazuje iznos računa. - Popunjava formular za rezervaciju stola, hotelske sobe. - Daje informacije o radnom vremenu. - Saopštava tačno vrijeme i datum. - Daje informacije o vremenu služenja obroka, broju gostiju. - Iskazuje redoslijed, količinu.	- Razvija osjećaj sigurnosti u radu. - Stvara pozitivnu identifikaciju sa sredinom (gradom, državom). - Podiže kulturu obraćanja na viši nivo.	
- Raspoznaje nepromenljive vrste riječi, njihovu upotrebu i značenje. - predloge: B, HA, Y, i druge koji idu uz pojedine padeže.	- Ukazuje na mjesto, vrijeme i način odvijanja aktivnosti. - Određuje mjesto predmeta u prostoru.		
- Vlada frazeologijom: - Zovem se (mene zovu), kako se ti (vi) zoveš (zovete); - Ko si ti ? Ko ste vi? - Ja sam (naziv zanimanja); - Ja idem u školu; - Ja učim za tehnicara usluživanja; - Ja sam učenik (...) razreda; - On (ona) uči za konobara; - Ja imam (...) godina;	- Koristi fraze pri susretu, upoznavanju, predstavljanju, nabranjanju naziva zanimanja u ugostiteljstvu, označavanju soba, djelova restorana, predstavljanju sebe, članova porodice, osoblja. - priča o svom pozivu.	- Razvija sposobnost stvaranja pozitivne klime u svom okruženju, otvorenost, razvoj kulture obraćanja.	- 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	
- Koliko ti imaš godina?; - Koga imaš u porodici?; - Ja imam oca, majku, brata itd.			- Frontalni, individualni, rad u parovima i grupama uz kombinovano korišćenje aktivnih i tradicionalnih metoda u nastavi.
- Pravilno upotrebljava fraze pri dočeku gostiju (ispraćaju): - Dobar dan (jutro, večer); - Dobro došli!; - Drago mi je što vas vidim!; - Kako ste?; - Šta radite?; - Šta ima novo?; - Do viđenja!; - Oprostite!; - Sve najbolje do (sljedećeg susreta); - Laku noć; - Vidimo se; - Dozvolite da vam pomognem.	- Koristi se frazama u komunikaciji sa gostima i saradnicima na radnom mjestu pri susretu, upoznavanju, dočeku i ispraćaju gostiju, umije postaviti pitanje i dati odgovor zavisno od situacije. - Obraća se gostima na učitiv način. - Pruža pomoć gostu.	- Razvija smisao za ljubaznost, predusretljivost. - Razvija inicijativnost, otvorenost. - Razvija kulturu lijepog ophođenja u kontaktu sa gostima.	
- Usvaja fraze: - Kakvo je vrijeme danas? (sunčano, kišovito, tmurno, oblačno, pada kiša, snijeg, duva vjetar).	- Koristi terminologiju pri komentarisanju okolnosti, upozorava, preporučuje i savjetuje.	- Razvoj operativnosti, temeljitosti, sposobnosti davanja tačne informacije gostu.	- Frontalni, individualni, rad u parovima i grupama uz kombinovano korišćenje aktivnih i tradicionalnih metoda u nastavi.

Razred: DRUGI

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
- Zna da upotrijebi oblike glagola sa ličnim zamjenicama: - Ko šta radi? - Odgovori na pitanja: Šta radi direktor?; Šta radi osoblje restorana (hotela)?; Šta ja radim? Kada počinjem, kad završavam sa radom (prije podne poslije podne, dani u nedelji).	- Koristi fraze uz upotrebu ličnih zamjenica i glagola (raditi, počinjati, završavati, dolaziti, odlaziti itd.) u različitim vremenima.	- Podstiče identifikaciju sa ambijentom u kome radi, tačnost informisanja.	- Frontalni, individualni, rad u parovima i grupama uz kombinovano korišćenje aktivnih i tradicionalnih metoda u nastavi.
- Raspoznaje imenice po rodu po obrazcu (OH, OHA, OHO, CAJA, COBA, ПPOЗOP). (turista, restoran, hotel, recepcija, portir, recepcionar, lift...).	- Obraća se sagovorniku koristeći različite oblike imenica. pravilno ih po rodu označava zamjenicama.	- Razvoj temeljitosti, praktičnosti, preciznosti.	
- Proširuje znanja o pridjevima: - stepenima poređenja; - dužem i kraćem obliku.	- Opisuje ljude, događaje, okolinu, radni prostor, prirodne ljepote. - Daje informacije o hotelu, turističkom mjestu, restoranu. upoređuje ih po kvalitetu.	- Razvija otvorenost, komunikativnost, preciznost i izražavanju.	
Usvaja frazeologiju na teme: - u hotelu; - u restoranu; - na putovanju; - za vrijeme obroka.	- Imenuje namirnice, pića, voće, povrće, napitke i slatkiše. - Daje informacije o uslovima boravka u hotelu, putovanju, o vrstama prevoza.		
- Zna (15 parova) glagola kretanja: ići, plivati, nositi... - Glagoli putovati, otputovati. - Glagol jesti (u poređenju sa putovati), pojesti.	- Koristi terminologiju koja se odnosi na putovanje prevoznim sredstvima ili pješice - u jednom ili više pravaca.	- Razvoj inicijativnosti, pouzdanosti, snalažljivosti.	- 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	
	- Raspituje se za oblike prevoza, vrijeme polaska, dužinu trajanja putovanja, preporučuje, obavještava, upozorava.		- Frontalni, individualni, rad u parovima i grupama uz kombinovano korišćenje aktivnih i tradicionalnih metoda u nastavi.
- Prepoznaje nepromjenljive vrste riječi. - Prijedloge koji idu sa jednim, dva i tri padeža).	- Sklapa rečenice: proste, proširene, složene sa tačnom upotrebom svih vrsta riječi u komunikaciji sa gostom.		
- Zna da sklopi rečenice: proste, proširene i složene (obogaćuje rječnik pojmovima iz struke: MENIJA, kuhinje, vinske liste koristeći novu leksiku).	- Koristi izraze koji su u funkciji struke i radnog mjesta. - Varira modele rečenica sa novom leksičkom građom u zavisnosti od situacije.		

Razred: TREĆI

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
- Proširuje znanja o glagolskim vremenima (sadašnje, prošlo, buduće). - Pravilno određuje VID glagola.	- Razgovara sa gostom o sadržajima prethodnog dana, govori o iskustvima sa putovanja i poslovanju hotela i restorana. - Prepričava neki prošli događaj.		- Frontalni, individualni, rad u parovima i grupama uz kombinovano korišćenje aktivnih i tradicionalnih metoda u nastavi.
- Uvježbava upotrebu glagolskih vremena kroz teme: - u restoranu, kuhinji, za šankom; - razgovor sa recepcionerom; - obraćanje sa molbom; - telefonski razgovor; - koliko je sati?	- Komunikacija u različitim situacijama, prihvata i smještaj gostiju, primanje narudžbi, aktivnosti pri smještaju.		
- Proširuje znanja o brojevima: - Značenje i podjela brojeva (osnovni, redni), uvježbava njihovu upotrebu. - Uvježbava upotrebu potencijala.	- Koristi fraze pri označavanju kolicine, mjere, označavanju vremena, saopštavanju datuma. - Saopštava iznos računa.	- Povećava operativnost i tačnost pri obavljanju poslova.	
- Proširuje leksička znanja na teme: - rezervacija smještaja; - rezervirati sobu (za 1, 2, 5... dana); - Jednokrevetna, dvokrevetna, trokrevetna, apartman; - jelovnik: doručak, ručak, večera.	- Koristi stručnu terminologiju u zavisnosti od situacije i potrebe.	- Razvija ljubaznost, preciznost i otvorenost.	
- Uvježbava stečena sintaksička znanja o rečenicama. - Razlikuje ih po strukturi (prosta, proširena,	- Samostalno sklapa rečenice. - Varira rečeničke modele vezane za struku i ambijent.	- Razvija inicijativnost, kreativnost i tačnost.	

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
složena), - Identifikuje članove rečenice: subjekat, predikat, objekat, atribut, apozicija, priloške oznake.			- Frontalni, individualni, rad u parovima i grupama uz kombinovano korišćenje aktivnih i tradicionalnih metoda u nastavi.
- Uvježbava upotrebu imeničkih uzuzetaka (imenice srednjeg roda), ime, vrijeme...	- Prepoznaje izuzetke imenica i upotrebljava ih u rečenici u skladu sa pravilima.		
- Upotrebljava stečena leksička znanja na teme: - u hotelu, restoranu; - naziv novčanih jedinica, novčanica, karata za voz, avion, autobus, brod; - karta za pozorište, bioskop, fudbalsku utakmicu; - primanje narudžbi.	- Komunikacija u različitim situacijama pri potrebi za informacijama o putovanju, aktivnostima u slobodnom vremenu aranžmanima, prevoznim sredstvima, događajima itd.	- Povećanje predusretljivosti, spremnosti na pomoć, ljubaznosti, snalažljivosti.	- Frontalni, individualni, rad u parovima i grupama uz kombinovano korišćenje aktivnih i tradicionalnih metoda u nastavi.
- Varira rečeničke modele sa brojevima: - Osnovni i redni: 1; 2, 3, 4; 5 - 20 i 30; 40, 90, 100; 50 - 80; 200 - 1000;	- Saopštava datum, iznos računa, broj mjesta u hotelu, restoranu, autobusu. - Saopštava godine starosti, datume, cijene usluga.	- Razvija snalažljivost i tačnost.	
- Proširuje leksička znanja na teme: - turizam; - turizam u Crnoj Gori; - znamenitosti i prirodne ljepote; - važni istorijski datumi i ličnosti.	- Opisuje prirodne i kulturne vrijednosti Crne Gore, mjesta gdje radi, okoline, mogućnosti razvoja turizma, seoskog i planinskog, zimskog.	- Razvija osjećaj pripadnosti državi, naciji.	
- Služi se leksikom koja se odnosi na: - dolazak gostiju, boravak, odlazak; - komentarisane sadržaja menija; - savjete, preporuke,	- Opisuje različite situacije u zavisnosti od potreba gosta, plana aktivnosti u hotelu. - Pomaže gostima pri izboru aktivnosti u	- Razvija identifikaciju sa radnim mjestom, tačnost, ljubaznost, otvorenost. - Afirmaše kulturne vrijednosti sredine.	

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
moгуćnosti, režim boravka, opis dnevnih aktivnosti, termini za doručak, ručak, večeru; - kulturne, sportske sadržaje tokom boravka, slobodno vrijeme.	slobodnom vremenu.		
Zna da predstavi: - opis ponude, izbor aktivnosti, izbor jela, pića, napitaka; - komentariše utiske (pozitivne) i nedostatke sadržaja ponude za boravak, posjetu, putovanje; - odgovara na primjedbe; - zna da upotrijebi fraze reakcije na izraze nezadovoljstva.	- Raspituje se o potrebama gostiju i pruža im savjete pri izboru jela, pića i napitaka.	- Razvija kreativnost, snalažljivost, kulturu ophođenja sa gostom. - Razvija sposobnost stvaranja pozitivne klime u kontaktima sa gostom.	- Frontalni, individualni, rad u parovima i grupama uz kombinovano korišćenje aktivnih i tradicionalnih metoda u nastavi.
- Uvježbava leksiku koju sadrže: - računi, reklamacije, poslovni razgovori, sadržaj menija, vinske liste.	- Koristi se stručnom terminologijom u komunikaciji sa gostima i saradnicima.	- Podizanje efikasnosti rada na viši nivo, tačnost i preciznost, pouzdanost.	

Razred: ČETVRTI

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
- Proširuje znanja vezana za: - vrste riječi; - red riječi u rečenici; - vrste rečenica; - upotrebu padeža; - imenice bez nastavka u gen. množine; - opisne pridjeve, njihov duži i kraći oblik u rečenici; - upravni i neupravni govor (pretvaranje jednog oblika u drugi).	- Pravilno upotrebljava gramatičke forme u rečenicama pri: upoznavanju, dočeku, ispraćaju. predstavljanju sebe i osoblja. opisu radnog prostora, hotela, restorana, grada, okoline, Crne Gore i njenih prirodnih ljepota. - Daje informacije gostima o aktivnostima, ispunjavanju želja, poštovanju potreba gostiju, davanju preporuka, komentaranju događaja.		- Frontalni, individualni, rad u parovima i grupama uz kombinovano korišćenje aktivnih i tradicionalnih metoda u nastavi.
- Primjenjuje leksička znanja na teme: - turizam u Crnoj Gori; - kulturno - istorijski spomenici; - važni istorijski datumi.	- Opisuje prirodne i kulturne vrijednosti Crne Gore.		
- Leksika: - program boravka gostiju, maršuta, sadržaj maršute, prevozna sredstva, dužina trajanja boravka, vrijeme dolaska, boravka, povratka.	- Pojašnjava gostu sadržaj turističkog aranžmana i ponudu.	- Razvija osjećaj sigurnosti, pouzdanosti, tačnosti, kreativnosti i efikasnosti u radu.	
- Proširuje znanja iz gramatike: - glagolska vremena, pridjevi, brojevi; - zna da imenuje geografske pojmove; - umije da pravilno upotrijebi stepene poređenja pridjeva	- Opisuje prirodne ljepote mjesta i kulturno istorijske spomenike u bližem okruženju.	- Razvija osjećaj nacionalne pripadnosti.	- 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	
kad se komentariše priroda i njeno očuvanje, ekologija, odnos prema prirodnim resursima; - uvježbava upotrebu izjavnih rečenica; - opisne pridjeve.			- Frontalni, individualni, rad u parovima i grupama uz kombinovano korišćenje aktivnih i tradicionalnih metoda u nastavi.
- Uvježbava i obogaćuje leksiku na teme: - Turistička ponuda Crne Gore: - seoski turizam; - primorje; - planine; - rijeke i jezera. - Uvježbava upotrebu svih vrsta rečenica.	- Opisuje prirodne ljepote mjesta i kulturno - istorijske spomenike u bližem okruženju.		
- Upotrebljava leksiku na teme: - gradovi Rusije (Sankt Peterburg, Moskva); - gradovi u Crnoj Gori. - Uvježbava upotrebu glagola kretanja, prisvojnih pridjeva. - Ličnih i prisvojnih zamjenica.	- Raspituje se kod gosta o gradovima i običajima u Rusiji. - Koristi stručnu terminologiju u komunikaciji sa gostima i saradnicima.	- Razvija međuetničku i vjersku toleranciju. - Razvija pravilan odnos prema kulturi i običajima drugih naroda.	

5. Okvirni spisak literature i drugih izvora

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

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 (akcenat), 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 itd., bogatstvo 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).
- 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 ruskog jezika.

10. Povezanost predmeta

Znanja	Povezanost sa drugim predmetima	
	Predmet	Znanja
- Stručna terminologija	- Poznavanje hrane - Poznavanje pića - Osnove kuvarstva	- Dnevni obroci - Jelovnik i usluživanje jela po jelovniku - Instrumenti ponude - vinska karta, karta pića - Meni
- Restoraterstvo - Ugostiteljstvo i poslovanje u restoranima i hotelima	- Restoraterstvo - Hotelijersko poslovanje sa poslovnom komunikacijom	- Ugostiteljski objekti za ishranu i smještaj - Uloga i zadaci usluživanja - Pripremni radovi - Inventar za usluživanje - Oprema i namještaj u ugostiteljstvu

Znanja	Povezanost sa drugim predmetima	
	Predmet	Znanja
		- Uslužno osoblje - Dnevni obroci - Načini usluživanja - Sistemi usluživanja - Kultura ophođenja - Kafansko poslovanje - Restoran i restoransko poslovanje
- Pismena komunikacija	- Poslovna komunikacija	- Poslovna korespondencija - izgled i elementi poslovnog pisma
- Predstavljanje prirodnih ljepota	- Turistička geografija	- Prirodne i antropogene vrijednosti Crne Gore - Prirodne i antropogene vrijednosti Rusije.
- Zaštita okoline i upoznavanje sa održivim razvojem	- Ekologija i zaštita životne sredine	- Upoznavanje sa značajem održivog razvoja i sa očuvanjem okoline
- Propaganda - turistički prospekti i katalozi, hotelski prospekti	- Marketing u turizmu	- Predstaviti grad kao turističko mjesto ili mjesto održavanja raznovrsnih manifestacija

1.3.2. BONTON U UGOSTITELJSTVU

1. Naziv predmeta: **BONTON U UGOSTITELJSTVU**

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 sa značajem bontona u ugostiteljstvu.
- Upoznavanje sa pravilima lijepog ponašanja.
- Upoznavanje sa značajem i primjenom lijepog ponašanja na radnom mjestu, u restoranu i na svečanom prijemu.
- Upoznavanje sa lijepim ponašanjem na putovanju.
- Razvijanje komunikacionih sposobnosti i vještina komunikacije i saradnje sa poslovnim partnerima i između kolega.

4. Sadržaj/Standardi znanja predmeta/Operativni ciljevi

Razred: PRVI

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
- Poznae značaj lijepog ponašanja u ugostiteljstvu.	- Procjenjuje značaj lijepog ponašanja.	- Razvija sposobnost primjene lijepog ponašanja.	
Predstavljanje i upoznavanje			
- Prepoznaje pravila pri predstavljanju, upoznavanju i pozdravljanju.	- Demonstrira bontonska pravila pri predstavljanju, upoznavanju i pozdravljanju.	- Razvija pozitivnu orijentaciju prema profesiji.	- Gledanje filmova na ovu temu. - Simulacija situacija. - Igranje uloga.
- Analizira i opisuje ponašanje mladih u datim trenucima.	- Prepoznaje pravila lijepog ponašanja mladih.	- Razvija kulturu življenja i ophođenja.	- Gledanje filmova na datu temu. - Ukazivanje na dobre i loše primjere iz svakodnevnog života. - Diskusija.
- Opisuje pravila lijepog ponašanja u kontaktu sa ljudima - kultura govora.	- Pravilno oslovljava sagovornike.	- Razvija osjećaj odgovornosti u kontaktu sa ljudima.	- Simulacija situacija. - Igranje uloga. - Diskusija.
Pravila ponašanja u školi i na radnom mjestu			
- Definiše pravila ponašanja u školi i na radnom mjestu.	- Na primjerima ukazuje na pravila lijepog ponašanja u školi i na radnom mjestu.	- Razvija pravilan odnos prema školi i na radnom mjestu.	- Ukazivanje na dobre i loše primjere iz škole i života.
Higijena i izbor garderobe			
- Pojašnjava značaj lične higijene i izbora garderobe u različitim okolnostima.	- Na različitim primjerima predlaže izbor garderobe.	- Razvija značaj higijene za zdravlje.	- Prikazivanje slajdova. - Analiza modnih časopisa. - Diskusija.
Pravila ponašanja u restoranu			
- Definiše glavna pravila lijepog ponašanja u restoranu.	- Demonstrira pravilno ponašanje u restoranu prilikom ulaska u restoran, sjedanja za sto, posluživanja za stolom, služenja jela i pića, konzumiranja određenog jela, držanja čaše u ruci...	- Stiče navike lijepog ponašanja.	- Simulacija situacija. - Igranje uloga. - Diskusija. - Rad u parovima ili manjim grupama.
Pravila ponašanja na svečanim prijemima			
- Upoznaje se sa	- Demonstrira:	- Razvija osjećaj	- Gledanje filmova,

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
pravilima bontona na svečanim prijemima.	pravilo prijema zvanica na svečanom prijemu, protokolarni smještaj gostiju i posluživanja.	odgovornosti za lijepo ponašanje.	video zapisa na zadatu temu.
Pravila ponašanja na putovanju			
- Poznaje pravilo lijepog ponašanja na putovanju.	- Ukazuje na dobre i loše primjere iz svakodnevnog života.	- Stiče navike lijepog ponašanja.	
Pravila ponašanja u korespondenciji			
- Navodi pravila lijepog ponašanja pri korespondenciji.	- Primjenjuje pravila pravilne komunikacije putem telefona. - Razlikuje privatni i poslovni razgovor i dopisivanje.	- Razvija prilagodljivost.	- Simulacija situacija. - Igranje uloga.
Odabir poklona i prijem			
- Navodi kriterijume pri odabiru poklona.	- Poštuje pravila pri odabiru poklona u datim situacijama. - Demonstrira pravilno uručivanje poklona (cvijeće, knjige i dr.). - Demonstrira pravila pri prijemu poklona u datim situacijama.	- Razvija samopouzdanje i kreativnost.	- Simulacija situacija. - Igranje uloga.
Pozajmice			
- Navodi kriterijume pri traženju i davanju pozajmica.	- Pravi razliku između opravdanih i neopravdanih zahtjeva za pozajmicama.		

5. Okvirni spisak literature i drugih izvora

- I. Jakovljević: Bonton, Zograf, Niš, 2005.
- R. Milićević: Ugostiteljstvo, IMS Oktoih, Podgorica, 2005.
- M. Krastavčić: Usluživanje, Zavod za izdavanje udžbenika, Beograd, 2004.
- O. Bakić, M. Bakić: Osnovi turizma i ugostiteljstva, Beograd, 1999.

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.
- Usmeno po jedna ocjena 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 turizmolog;
- diplomirani psiholog;
- diplomirani pedagog;
- diplomirani sociolog;
- diplomirani kultorolog.

10. Povezanost predmeta

Znanja	Povezanost sa drugim predmetima	
	Predmet	Znanja
- Pravila ponašanja	- Psihologija	- Elementi socijalne psihologije i psihologije međuljudskih odnosa na radu
- Poslovna korespondencija	- Poslovna komunikacija	- Poslovna korespondencija
- Lična higijena	- Higijena	- Lična i radna higijena
- Ponašanje u restoranima, na svečanim prijemima i u prevoznim sredstvima	- Restoraterstvo	- Usluživanje u restoranima, na svečanim prijemima i u prevoznim sredstvima
- Ponašanje u restoranima, na svečanim prijemima i u prevoznim sredstvima	- Praktična nastava	- Usluživanje u restoranima, na svečanim prijemima i u prevoznim sredstvima

1.3.3. 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.
- Razvoj ljubavi prema sopstvenoj zemlji kao turističkoj destinaciji.
- Pozitivna orijentacija prema zanimanju, sa željom daljeg obrazovanja i sa ciljem doprinosa razvoju turizma Crne Gore kao njene strateške orijentacije.
- Razvoj ekološke svijesti i potpuno razumijevanje 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, receptivne 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 „proždriati“ 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 spremlje nastavnika i stručnih saradnika

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

10. Povezanost predmeta

Znanja	Povezanost sa drugim predmetima	
	Predmet	Znanja
- Znanja iz Osnova turizma	- Praktična nastava	- Primjena stečenih 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

1.3.4. HOTELSKO POSLOVANJE SA POSLOVNOM KOMUNIKACIJOM

1. Naziv predmeta: **HOTELSKO POSLOVANJE SA POSLOVNOM KOMUNIKACIJOM**

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

3. Opšti ciljevi nastave

- Usvajanje teorijskih znanja i praktičnih vještina sa područja hotelijerskog poslovanja.
- Osposobljavanje za rad u objektima za smještaj, recepcijama.
- Osposobljavanje za saradnju sa saradnicima i kolegama na poslu i poslovnim partnerima u zemlji i inostranstvu.
- Razvijanje samoinicijativnosti, stvaralaštva, urednosti, tačnosti i tolerancije u poslu.
- Razvijanje odgovornosti u radu.
- Razvijanje sposobnosti komuniciranja na maternjem i stranim jezicima.
- Razvijanje sposobnosti za rad sa novcem.

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 značaj hotelijerstva			
- Razumije pojmovne osnove hotelijerstva.			
- Upoznaje se sa hotelijerstvom kao komponentom ugostiteljskog poslovanja.	- Prepoznaje značaj hotelijerstva u okviru ugostiteljstva.	- Identifikacija sa preduzećem.	
Ugostiteljski objekti za smještaj			
- Zna ugostiteljske objekte za smještaj.	- Šematski prikazuje objekte za smještaj.	- Pozitivna orijentacija prema zanimanju.	- Prikazivanje slajdova sa različitim vrstama hotela. - Obilazak hotelskih kompleksa.
- Upoznaje značaj hotelijerstva za razvoj turizma.	- Na primjerima, ukazuje na značaj hotelijerstva na razvoj turizma.		- Analiza podataka prikupljenih putem interneta.
- Definiše hotel i vrste hotela.	- Uočava razlike između različitih vrsta hotela.		
Kategorizacija			
- Razumije pojam kategorizacije smještajnih objekata u svijetu i kod nas.	- Definiše razlike među elementima kategorizacije.		
- Nabraja osnovne i izborne elemente kategorizacije.	- Popunjava obrazac za kategorizaciju.	- Razvija navike preciznog rada i poslovanja.	- Vježbe: kategorizacija nekog hotela, na osnovu kategorizacionih elemenata.
Organizacija rada u hotelu			
- Zna organizacione elemente hotela.	- Pravi organizacionu šemu hotela.		- Posjeta hotelu.
- Pozna organizaciju i tehniku poslovanja hotelskih službi.	- Uočava razlike u nadležnostima, radnoj strukturi i organizaciji poslova različitih hotelskih službi.	- Pozitivna orijentacija prema zanimanju.	- Prikazivanje organizacionih struktura hotelskih službi. - Upoznavanje sa opisom poslova po radnim mjestima. - Diskusija.

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
Recepcijko poslovanje			
- Opisuje način poslovanja recepcijske službe.	- Pravi organizacionu šemu rada recepcijske službe.	- Razvija komunikativnost, tolerantnost i spremnost na saradnju.	- Posjeta recepcijskoj službi.
- Detaljno objašnjava tehnologiju rada recepcije.	- Potvrđuje individualnu rezervaciju. - Potvrđuje grupnu rezervaciju. - Vodi knjigu rezervacije. - Upisuje turistu u hotelski dnevnik. - Otvara hotelski račun. - Ispostavlja hotelski račun. - Piše prijavu boravka za domaćeg i stranog gosta. - Vodi knjigu zaboravljenih stvari. - Pravi kalkulaciju za smještaj grupe gostiju. - Ugovara korišćenje raznih hotelskih usluga. - Pruža informacije gostima u vezi sa boravkom u hotelu. - Pruža informacije gostima u vezi sa okruženjem. - Pruža informacije o mogućnosti korišćenja sefa. - Sastavlja listu dolazaka grupe turista. - Obavlja klasiranje dokumentacije.	- Razvije pravilan i odgovoran odnos prema imovini. - Tačnost, pouzdanost, efikasnost. - Razvija prijatan nastup u kontaktu sa gostom. - Razvija sposobnost i kreativnost u komunikaciji. - Razvija sposobnost profesionalnog ponašanja prema gostima. - Razvija odgovoran odnos kod poslovanja sa novcem, vrednosnim papirima i slično.	Vježbe: - Simulacija konkretne situacije - rad na softveru za hotelsko poslovanje (FIDELIO).
- Opisuje način organizacije dočeka gosta.	- Organizuje doček i prijem gostiju. - Dočekuje gosta na recepciji. - Demonstrira način ophođenja prema	- Razvija snalažljivost u pribavljanju podataka o gostu. - Komunikativnost. - Razvija organizatorske	Vježbe: - Simulacija dočeka gosta.

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
	VIP gostima u tri nova. - Organizuje doček za goste na saobraćajnim terminalima. - Organizuje službu konsijerža u službi dočeka gosta.	sposobnosti. - Razvija sposobnost za timski rad i toleranciju.	
- Poznaje mjenjačke poslove.	- Otkupljuje efektivnu valutu od turista demonstrira način mijenjanja putničkog čeka. - Pravi trebovanje mjenjačkih blokova od Poslovne banke. - Pravi rekapitulaciju stranih sredstava plaćanja.	- Tačnost, pouzdanost, odgovornost.	- Projektni rad. - Simulacija situacija rada na mjenjačkim poslovima.

Razred: DRUGI

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
Recepcijko poslovanje			
- Opisuje odgovarajuće rezervacione sisteme koji se koriste na recepciji.	- Primijenjuje opciju -room status, prilikom prijema gosta. - Primijenjuje opciju -Check in, prilikom rezervacije smještaja. - Primijenjuje opciju -Current status, za dobijanje trenutnog stanja zauzetih soba u hotelu. - Primijenjuje opciju - Guest history, za dobijanje informacija o gostu.	- Razvija efikasnost, odgovornost, sposobnost za saradnju, snalažljivost i sistematičnost.	- Projektni rad. - Simulacija situacija rada na poslovima rezervacija.
- Razlikuje načine ispostavljanja hotelskih računa.	- Naplaćuje pansionerske usluge. - Ispostavlja račun za vanpansionerske usluge. - Ispostavlja račun za boravak gosta u pansionerskom hotelu. - Ispostavlja račun za boravak gosta u tranzitnom hotelu.	- Razvija efikasnost, odgovornost, sposobnost za saradnju, snalažljivost i sistematičnost.	- Simulacija situacija. - Igranje uloga.
- Poznae način poslovanja telefonske centrale u okviru recepcijske službe.	- Pravi obračun telefonskih usluga i ispostavlja račun za pružene usluge. - Sastavlja listu buđenja gostiju. - Uspostavlja vezu prema zahtjevima sagovornika. - Prima i evidentira razne poruke za goste.	- Razvija efikasnost, odgovornost, sposobnost za saradnju, snalažljivost i sistematičnost.	- Simulacija situacija. - Igranje uloga.
Ostale službe u hotelu			
- Poznae rad ostalih službi u hotelu.	- Sastavlja izvještaje za ostale službe u hotelu.	- Timski rad, sposobnost za saradnju.	- Vježba: - Simulacija situacije.
- Navodi način poslovanja službe na spratovima i njenu	- Sastavlja izvještaj za domaćicu hotela.	- Timski rad, sposobnost za saradnju.	- Simulacija situacije.

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
povezanost sa recepcijskom službom.			
- Objašnjava poslovanje službe ishrane. - Definiše hladan bife, banket, čajanku, koktel party. - Objašnjava sistem poslovanja room servisa.	- Sastavlja izvještaj o broju doručaka.		- Simulacija situacije.
- Pozna je tehnologiju procesa rada komercijalne službe i finansijsko računovodstvene službe.	- Sastavlja finansijski izvještaj. - Sastavlja izvještaj o dnevnom pazaru. - Sastavlja izvještaj o dnevnoj evidenciji gostiju. - Sastavlja izvještaj za MUP.	- Ispunjavanje radnih obaveza.	- Posjeta školskoj kuhinji.
- Objašnjava značaj tehničke službe za hotelsko poslovanje.	- Popunjava knjigu kvarova.	- Timski rad, saradnja.	- Simulacija situacije.
- Objašnjava način komuniciranja recepcijske i tehničke službe. - Objašnjava marketing službu i njeno poslovanje u okviru hotelskog preduzeća. - Pozna je način sastavljanja statističkih pregleda i izvještaja za odgovarajuće hotelske službe.	- Popunjava statistički pregled		- Simulacija situacije
Povezivanje agencija i hotela			
- Pozna je načine povezivanja agencija sa hotelom.		- Razvija sposobnost za saradnju, zalaganje u radu.	- Simulacija situacije.
- Pozna je ugovorne odnose između agencija i hotela.		- Kompromis.	- Simulacija situacija.
- Definiše ugovor o	- Popunjava ugovor.		- Kabinetska nastava.

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
zatraženoj i potvrđenoj rezervaciji.	- objašnjava elemente ugovora.		
- Definiše ugovor o alatmanu.	- Popunjava ugovor. - Objašnjava elemente ugovora.		- Kabinetska nastava.
- Pozna je korišćenje konvencija i uzansi u odnosima između agencija i hotelijera. - Definiše uzanse vezane za usluge smještaja.	- Objašnjava gostu po uzansama postupak naplate trećeg kreveta. - Objašnjava po uzansama naplatu dvokrevetne sobe za jednokrevetnu.		- Simulacija situacija.

5. Okvirni spisak literature i drugih izvora

- Grupa autora: Hotelski i recepcijski poslovi, Trauner - Linc, Austrija, 2008.
- O. Bakić, J. Popesku, M. Nikolić, B. Zečević: Agencijsko i hotelijersko poslovanje za I, II, III i IV razred ugostiteljsko - turističke škole, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Beograd, 2002.
- M. Nikolić, M. Bakić, B. Kapor, Lj. Stojanović: Praktikum za agencijsko i hotelijersko poslovanje za I i II razred ugostiteljsko - turističke škole, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Beograd, 2003.
- M. Bakić, M. Nikolić, B. Stefanović: Praktikum za agencijsko i hotelijersko poslovanje za III i IV razred ugostiteljsko turističke škole, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Beograd, 2003.
- H. David, J. Ninemeir: Upravljanje hotelskim poslovanjem, Zagreb, 2005.

6. Materijalni uslovi za izvođenje nastave

- Kabinet opremljen sa recepcijskim pultovima, kompjuteri, kasa i turistička dokumentacija.

7. Obavezni načini provjeravanja i ocjenjivanja znanja učenika

- Provjeravaju se i ocjenjuju usmeni odgovori i na vježbama.
- 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 hotelijer;
- diplomirani turizmolog;
- diplomirani ekonomista - turistički smjer.

10. Povezanost predmeta

Znanja	Povezanost sa drugim predmetima	
	Predmet	Znanja
- Ugovor o alotmanu	- Privredno pravo	- Ugovori i angažovanje hotelskih kapaciteta
- Pojmovne osnove hotelijerstva	- Osnove turizma	- Hotelijerstvo
- Marketinška služba u hotelu	- Marketing u turizmu	- Pojam marketinga
- Prijem gosta	- Psihologija	- Tipovi gostiju

1.3.5. PRIVREDNO PRAVO

1. Naziv predmeta: **PRIVREDNO PRAVO**

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 sa pojmom i značajem privrednog prava.
- Upoznavanje sa pojmom i oblicima preduzeća.
- Upoznavanje sa vrstama finansijskih institucija.
- Upoznavanje sa vrstama i strukturama različitih ugovora.
- Razvijanje svijesti o preuzimanju odgovornosti i poštovanju odredbi ugovora.

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

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
Pojam i značaj privrednog prava			
- Upoznaje pojam i značaj privrednog prava.			
Subjekti privrednog prava			
- Definiše subjekte privrednog prava.	- Razlikuje subjekte privrednog prava.	- Razvija svijest o nadležnosti na radnom mjestu.	
Pojam i oblici preduzeća			
- Poznae pojam i oblike preduzeća.	- Razlikuje oblike preduzeća.		
- Nabraja organe preduzeća.	- Analiza organizacionih struktura različitih preduzeća.	- Razvija organizatorske sposobnosti.	- Izrada organizacione šeme različitih preduzeća. - Diskusija.
- Nabraja i opisuje opšte akte preduzeća.	- Prepoznaje opšte akte preduzeća.	- Identifikuje se sa preduzećem.	
- Poznae načine prestanka rada preduzeća.	- Ispunjava dokumentaciju potrebnu za prestanak rada preduzeća.	- Preuzima odgovornost prema sebi i drugima.	- Simulacija prikupljanja i ispunjavanja dokumenta za prestanak rada preduzeća.
Banke i druge finansijske organizacije			
- Poznae funkciju banke i prepoznaje druge finansijske organizacije.	- Razlikuje nadležnosti finansijskih organizacija.	- Razvija pozitivan odnos prema sredstvima.	
- Poznae funkciju banke i prepoznaje druge finansijske organizacije.	- Uočava razlike u nadležnostima banaka i drugih finansijskih organizacija.	- Razvija samopouzdanje.	
- Upoznaje se sa ugovorom o kreditu, o depozitu, ugovorom o sefu.	- Sastavlja ugovor o kreditu, depozitu i ugovor o sefu.	- Razvija precizost u izražavanju i odgovornost.	
- Definiše akreditiv.	- Sastavlja akreditiv.		
- Razlikuje poslove unutrašnjeg prometa i devizne poslove.	- Razlikuje poslove unutrašnjeg prometa i devizne poslove.	- Razvija preduzetnički duh.	
- Prepoznaje hartije od vrijednosti	- Barata hartijama od vrijednosti.	- Razvija odgovornost u vezi sa izdavanjem	

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
(pojam i vrste): - mjenica; - ček; - konosman; - lista za skladištenje; - akcija (dionica); - obveznica.	- Ispunjava: - mjenicu; - ček; - konosman; - listu za skladištenje; - akcije (dionice); - obveznicu.	hartija od vrijednosti.	
Obligacioni odnosi			
- Upoznaje i razlikuje ugovore privrednog prava (pojam i osobenosti). - Upoznaje ugovor o prodaji (pojam i bitni elementi ugovora).	- Vršiti zaključivanje ugovora (ponuda i prihvata ponude). - Na konkretnom primjeru, primjenjuje obaveze prodavca i kupca. - Predviđa posljedice neispunjenja ugovora.	- Razvija svijest o preuzimanju odgovornosti i poštovanju odredbi ugovora.	- Simulacija situacija.
- Upoznaje ugovor o posredovanju (pojam i značaj).	- Na konkretnom primjeru određuje prava i obaveze stranaka.	- Razvija osjećaj za pravdu.	- Simulacija situacija.
- Upoznaje ugovor o špediciji (pojam i vrste špedicije).	- Na konkretnom primjeru određuje prava i obaveze pošiljaoca, prevoznika i primaoca.	- Razvija preciznost, radnu odgovornost, komunikativnost i dosljednost.	- Rad u parovima ili grupama. - Simulacija situacija.
- Upoznaje se sa ugovorom o prijevozu robe i putnika (pojam i značaj).	- Na konkretnom primjeru određuje prava i obaveze ugovornih strana.	- Razvija preciznost, radnu odgovornost, komunikativnost i dosljednost.	- Rad u parovima ili grupama. - Simulacija situacija.
- Detaljnije upoznaje ugovor o angažovanju ugostiteljskih kapaciteta (ugovor o alatmanu). - Pozna i zna utemeljiti obaveze turističke agencije i obaveze ugostitelja.	- Sastavlja ugovor o alatmanu.	- Razvija preciznost, radnu odgovornost, komunikativnost i dosljednost.	- Rad u parovima ili grupama. - Simulacija situacija.
- Upoznaje ugovor o osiguranju (pojam i značaj). - Detaljnije upoznaje osiguranje imovine i	- Zaključuje ugovor i polisu osiguranja, ispunjava odgovarajuće formule.	- Razvija preciznost, radnu odgovornost, komunikativnost i dosljednost.	- Rad u parovima ili grupama. - Simulacija situacija.

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
osiguranje lica.	- Definiše obaveze stranaka.		
- Obrazlaže odgovornost (pojam i vrste odgovornosti) i razumije posebne vrste odgovornosti: odgovornost za privredne presteupe, odgovornost za prekršaje, privatno - pravna odgovornost ugostitelja, odgovornost radnika.		- Razvija svijest o posljedicama neodgovornog postupanja.	

5. Okvirni spisak literature i drugih izvora

- Doc. dr M. Vukčević, mr M. Dokić: Poslovno pravo - skripta, Fakultet za turizam, hotelijerstvo i trgovinu, Bar, 2006.
- I. Jankovec, D. Krivokapić: Privredno pravo (priručnik za polaganje pravosudnog ispita), Privredni savjetnik, Beograd, 2003.
- L. Lajović: Posebne uzanse u turizmu Crne Gore, CID, Podgorica, 2004.
- Primjeri ugovora.
- Primjeri hartija od vrijednosti.
- Odgovarajući propisi.

6. Materijalni uslovi za izvođenje nastave

- Biblioteka, računar i episkop.

7. Obavezni načini provjeravanja i ocjenjivanja znanja učenika:

- Provjeravaju se i ocjenjuju usmeni odgovori.
- 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 pravnik.

10. Povezanost predmeta

Znanja	Povezanost sa drugim predmetima	
	Predmet	Znanja
- Pojam i oblici preduzeća	- Poslovna ekonomija	- Pojam i zadatak preduzeća
- Pojam i vrste hartija od vrijednosti	- Poslovna ekonomija	- Pojam hartija od vrijednosti
- Pojam i oblici preduzeća	- Poslovna ekonomija	- Pojam, vrste i organizacija privrednih društava
- Obligacioni odnosi	- Osnove turizma	- Zakonska regulativa

1.3.6. 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	72			72
III				
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: DRUGI

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
Osnovni pojmovi u ekologiji			
- Definiše pojmove: ekologija, životna sredina, ekološki faktori.	- Ukazuje na međusobnu zavisnost žive i nežive prirode. - Određuje elemente životne sredine. - Objašnjava, na konkretnim primjerima, osobine biotopa i biocenoze.	- Uviđa značaj ekologije u svakodnevnom životu.	Terenski rad: - Posmatranje različitih staništa i zajednica.
Ekologija populacije			
- Definiše pojmove: populacija i ekološka ravnoteža. - Poznaje faktore koji određuju strukturu populacije.	- Uočava osnovne karakteristike populacije. - Obrazlaže pojam opterećenosti populacije. - Objašnjava pojam ekološke ravnoteže i obrazlaže na primjeru međusobnu zavisnost činilaca sredine.	- Uviđa odnose u okviru određene populacije pronalazeći analogiju sa ljudskom populacijom.	
Kruženje materija i transformisanje energije u prirodi			
- Definiše pojmove: producent organske materije, potrošač organske materije, reducent organske materije. - Definiše lanac ishrane.	- 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.	- Shvata stalnost i zakonitost procesa.	

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
Ekosistem			
- Pozna je kopnene, vodene i antropogene ekosisteme. - Definiše sukcesije u ekosistemu.	- 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.	- Razvija svijest o značaju očuvanja prirodnih ekosistema.	
Zagađivanje vazduha			
- Pozna je načine zagađivanja vazduha i otrovne materije u vazduhu. - Pozna je uticaj otrovnih materija na živa bića (kisele kiše, ozonske rupe, efekat staklene bašte).	- 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, automobilske katalizatori).	- Razvija sposobnost sagledavanja i rješavanja problema.	- Film o zagađivanju vazduha.
Zagađivanje voda - mora i slatke vode			
- Definiše izvore i oblike zagađivanja vode.	- Određuje glavne izvore zagađivanja vode i objašnjava posljedice. - Objašnjava metode prečišćavanja. - Objašnjava na koje načine prehrambena industrija zagađuje okolinu.	- Razvija sposobnost sagledavanja i rješavanja ekoloških problema.	- Prikazivanje video zapisa sa posljedicama zagađivanja voda. - Diskusija.

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
Zagađivanje zemljišta			
- Pozna je 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			
- Pozna je 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, na konkretnom primjeru.	- 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			
- Pozna je 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.
- 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 godine.

9. Profil stručne spreme nastavnika i stručnih saradnika

- Diplomirani biolog.

10. Povezanost predmeta

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

1.3.7. 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.
- Razvijanje 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.	
Turistički pravci			
- Upoznaje pravce	- Analizira		

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
turističkih kretanja u Evropi.	tradicionalne i savremene pravce kretanja u Evropi.		
Turističke regije svijeta			
- Opisati prirodne i antropogene vrijednosti turističkih regija: - Špansko središnje; - Azurna obala; - Italijansko središnje 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			
- 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).	- 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.	- Razvija osjećaj državne pripadnosti i svijesti o značaju međunarodnog povezivanja i saradnje.	- Iscrtati mapu Crne Gore sa naglašenim akcentom u odnosu na glavne turističke pravce i graničnim prelazima (nijema karta).
Prirodne turističke vrijednosti			
Jadransko more			
- Opisuje karakteristike Jadranskog mora: - geomorfološke karakteristike; - hidrografske	- Sagledavajući morfološke karakteristike obale i podmorja, fizičko - hemijske i biološke osobine	- Razvija 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	
karakteristike; - temperatura vode; - salinitet; - boja i providnost; - kretanje vode; - klimatske karakteristike; - temperatura vazduha; - relativna vlažnost vazduha; - oblačnost i insolacija; - padavine i vjetar; - flora 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	
zdravstveno - liječilišne planine, planine lovišta, planine sekundarna boravišta...). - Planine samostalne turističke vrijednosti: - Durmitor; - Bjelasica; - Prokletije; - Lovćen. - Planine komplementarne turističke vrijednosti: - Orjen; - Rumija; - Komovi; - Sinjajevina; - Ljubišnja; - Volujak; - Visitor.			
Jezera			
- 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; - Prokletijama...	- Procjenjuje prirodne turističke potencijale jezera 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.
Rijeke			
- Rijeke samostalne turističke vrijednosti: - Tara; - Piva;	- Procjenjuje prirodne turističke potencijale rijeka na osnovu kriterijuma o	- Stvara pravilan odnos prema okruženju - životnoj sredini. - Razvija ekološku	- Prikazivanje video zapisa i slika. - Diskusija.

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
- Morača; - Lim... - Rijeke komplementarne turističke vrijednosti: - Zeta; - Čehotina; - Ibar; - Bojana; - Cijevna i još neki vodotoci.	turističkoj valorizaciji i vrši njihovu funkcionalnu podjelu.	svijest.	
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 od predavnika 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.	- Razvija osjećaj nacionalne pripadnosti, međuljudske, vjerske i kulturne tolerancije.	- Gledanje video zapisa o arheološkim lokalitetima u Crnoj Gori i spomeničkim vrijednostima.
Spomeničke vrijednosti			
- Antički i ranovizantijski spomenici. - Srednjevjekovni spomenici. - Srednjevjekovni	- Uočava razliku spomeničkih vrijednosti iz različitih perioda. - Vršiti komparativnu analizu turističkih		

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
gradovi. - Spomenici iz 18. i 19. vijeka. - Spomenici oslobodilačkih ratova.	regija u Crnoj Gori na osnovu broja i značaja spomeničkih vrijednosti.		
- 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 portebu 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“.

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
Promet turista			
- Promet domaćih turista. - Promet stranih turista.	- Uočava trendove kretanja turista u određenom periodu na osnovu analize statističkih podataka	- Podstiče turistički duh.	- Analiza podataka iz Statističkog godišnjaka CG vezanih za turizam.
Važniji oblici turizma			
Regionalni aspekt turizma Crne Gore			
- 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...).	- Sagledava mogućnost ujednačenog regionalnog razvoja Crne Gore u odnosu na turističke potencijale i mogućnosti unapređenja regionalne saradnje u oblasti turizma.		- Predavanje službenika iz Turističke organizacije Crne Gore ili Ministarstva turizma.
- Perspektive razvoja turizma u Crnoj Gori.	- Sagledavajući ograničavajuće (prostor, infrastruktura, finansije...) i razvojne faktore (prirodni i antropogeni), definiše mogućnosti razvoja turizma u Crnoj Gori.		- 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. Burić: Geografsko istorijski atlas, Institut za geografiju, Nikšić 2003.

- M. Vasović: Geografske odlike Crne Gore, monografija - Crna Gora, Književne novine, Beograd, 1976.
- O. Vizi: Životinjski svijet Crne Gore, Zbornik radova sa naučnog skupa Crna Gora, ekološka država, Podgorica, 1993.
- Grupa autora: Geografija Crne Gore - faktori preraspmještaja stanovništva, Univerzitetska riječ, Nikšić, 1991.
- Z. Ivanović: Prirodni resursi kao značajan faktor ekonomske stabilizacije u Crnoj Gori, Godišnjak Ekonomskog fakulteta, 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 spreml nastavnika i stručnih saradnika

- Profesor geografije;
- diplomirani geograf;
- diplomirani geograf - turizmolog.

10. Povezanost predmeta

Znanja	Povezanost sa drugim predmetima	
	Predmet	Znanja
- Ekosistem - Zagađenje vazduha, vode, zemljišta	- Ekiologija i zaštita životne sredine	- Elementi turističke valorizacije prirodnih vrijednosti
- Prirodne i antropogene tursitičke vrijednosti Crne Gore	- Strani jezik II i III	- Predstavljanje prirodnih i antropogenih tursitičkih vrijednosti Crne Gore

1.3.8. 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	72			72
IV				
Ukupno	72			72

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: TREĆI

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.		- 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 kapitala. - 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 društva. - 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 saradnika

- Diplomirani ekonomista.

10. Povezanost predmeta

Znanja	Povezanost sa drugim predmetima	
	Predmet	Znanja
- Vrste i oblici privrednog društva	- Preduzetništvo	- Organizaciona struktura privrednog društva

1.3.9. 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				
III	72			72
IV				
Ukupno	72			72

3. Opšti ciljevi nastave

- Upoznavanje učenika sa istorijskim razvojem vinogradarstva u Crnoj Gori i svijetu.
- Upoznavanje sa osnovnim karakteristikama i uzgojnim oblicima.
- Upoznavanje sa različitim vinskim sortama grožđa, vinogradarskim regionima u Crnoj Gori i svijetu.
- 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: TREĆI

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
Istorijat			
- 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.	- 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.	- Razvija opštu kulturu o različitim načinima u proizvodnji grožđa i vina u svijetu. - Razvija sposobnost komunikacije i predstavljanja pojedinih vinskih proizvoda.	- Prikazivanje slajdova, diskusija, posjete muzejima, gostovanje različitih predavača i korišćenje različite istorijske literature.
U vinogradu			
- Nabraja i opisuje osnovne karakteristike vinograda. - Nabraja osnovne uzgojne oblike, zemljišta gdje se mogu zasnivati. - Nabraja osnovne štetočine i bolesti, idealne prinose.	- Prepoznaje ili razlikuje uzgojne oblike, faze životnog ciklusa vinove loze, osnovne štetočine i bolesti na vinovoj lozi, sisteme navodnjavanja.	- Razvija komunikativne sposobnosti i koristi ih sa saradnicima i gostima.	- Prikazivanje slajdova i fotografija vinograda. - Posjete lokalnim i regionalnim vinogradima. - Prisustvovanje značajnijim operacijama u vinogradu (zasnivanje, zaštita, berba).
Sorte			
- Nabraja i opisuje kosmopolitske vinske sorte i njihove osnovne karakteristike. - Navodi zastupljenost vinskih sorti u pojedinim vinogradarskim regionima ili njihovo porijeklo.	- Razlikuje ili prepoznaje najvažnije karakteristike svjetskih i lokalnih vinskih sorti, njihovu zastupljenost u različitim regionima i njihov uticaj na kvalitet vina.	- Razvija međunarodnu toleranciju.	- Prikazivanje slajdova, diskusija. Vježbe: - Prepoznavanje na osnovu izgleda (fotografije) ili prepoznavanje u vinogradu tokom berbe.
Vinogradarski regioni			
- Nabraja i opisuje vinogradarske regione kod nas i u	- Prepoznaje vinogradarske regione u različitim	- Razvija opštu kulturu o drugim vinogradarskim	- Prikazivanje slajdova, korišćenje

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
svijetu (posebno u 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 primjer). - 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), 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 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 najvažnije mane i kvarenja vina. - Upoznaje 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 najvažnije 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 kursovima.
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	
različitih 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, fotografija, diskusija. - 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 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

- 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
- Vina	- Poznavanje pića	- Vina
- Vina	- Restoraterstvo	- Pića
- Degustacija vina	- Praktična nastava	- Pića - Usluživanje hrane i pića

1.3.10. 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 marketing 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, fer-plej, 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			
- 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.	- 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.	- 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.	- 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	
	- Opisuje ponašanje pojedinih grupa potrošača. - Ilustruje na primjerima pojedine strategije u turizmu.		
Turizam u Crnoj Gori			
- Upoznaje se sa turizmom u Crnoj Gori (sistemom, turizmom i marketingom).	- Obrazlaže sistem turizam i marketing u Crnoj Gori. - Obrazlaže pojam tržišne orijentacije.	- Razvija motivisanost.	- Video - projekcija turističke ponude Crne Gore (uz analizu).
Značaj turizma za crnogorsko društvo i privredu			
- Navodi značaj turizma za crnogorsko društvo i privredu.	- Na primjerima, pojašnjava značaj turizma za crnogorsko društvo i privredu.		
Održivi razvoj turizma			
- Upoznaje se sa konceptom održivog razvoja turizma. - Navede i objašnjava glavne dokumente u Crnoj Gori koji su vezani za održivi razvoj.	- Analizira razvoj turizma Crne Gore u odnosu na karakteristike održivog razvoja.	- Razvija analitičnost u radu.	- Diskusija na osnovu analize razvoja turizma Crne Gore u odnosu na karakteristike održivog razvoja.
Faktori okoline i uslovi za turističku ponudu			
- Nabraja i opisuje faktore okoline značajne za turističku ponudu Crne Gore. - Navodi uslove za turističku ponudu Crne Gore.	- Obrazlaže uslove za turističku ponudu Crne Gore (atraktivni, komunikativni i receptivni faktori). - Obrazlaže zašto se oblikuje takva turistička ponuda.	- Razvija marljivost i preciznost. - Razvija odnos prema ispunjavanju radnih obaveza.	- Video projekcija najznačajnijih atraktivnih, komunikativnih i receptivnih faktora u Crnoj Gori. - Grupni rad (prikupljanje informacije o turističkoj ponudi u svojoj opštini). - Snimanje.
Razvoj turizma u Crnoj Gori - statistika			
- Definiše značaj statistike za turizam. - Informiše se o razvoju turizma u Crnoj Gori (pomoću statističkih podataka) i rezimira	- Analizira i obrazlaže na osnovu statističkih podataka razvoj turizma u Crnoj Gori. - Nalazi primjenu osnovnih pokazatelja	- Razvija analitičnost i postupnost u radu.	- 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	
iste.	turističkog prometa 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	- Na primjerima,		- Analiza zakona u

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
zakonskim propisima koji regulišu djelatnost turizma u Crnoj Gori. - Nabraja osnovne zakonske akte na polju turizma u Crnoj Gori (akcenat na Zakon o turizmu).	obrazlaže značaj zakonskih propisa na polju turizma. - Na primjerima, obrazlaže i vrednuje osnovne zakonske akte na polju turizma u Crnoj Gori.		turizmu. - Diskusija.
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, i dr.). - 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.	- Vršiti izbor predmeta istraživanja. - Pravi plan istraživanja tržišta. - Razlikuje i koristi	- Razvija samoinicijativnost, urednost i tačnost u radu.	- Istraživanje ponude ugostiteljskih kapaciteta u mjestu boravka, rad u grupi.

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
- Razumije svrhu istraživanja tržišta u turizmu. - 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.	- kvalitativne i kvantitativne metode istraživanja tržišta. - Koristi primarne i sekundarne podatke. - Prikuplja različite vrste informacija iz svih segmenata turističke ponude Crne Gore.	- Razvija svijest o važnosti informacija sa tržišta.	- Sastavljanje ankete i anketiranje učenika IV razreda u vezi maturalne eskurzije. - Kreiranje ponude restorana na osnovu prikupljenih informacija, rad u grupi.
Politika ponude			
- 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.	- 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.	- 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.	- 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

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
	- Upoređuje razvijanje marke kod fizičkog proizvoda i kod turističkog proizvoda.		marki, putem 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 kvalitet 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...).	- 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

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
	kupovini turističkog proizvoda.	razvoj.	filmova.
- 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 (inserat), 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 promocijskog miksa.	- Obrazlaže osnovne principe propagande.		
- Navodi osnovne karakteristike 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 i sl.).		
- 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 s javnošću			
- Definiše pojam i metode odnosa sa javnošću. - Definiše imidž.	- 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.	- Razvija pozitivnu orijentaciju prema zanimanju. - Razvija komunikativnost, motivisanost...	- Rad u kabinetu uz korišćenje interneta, dnevne i nedeljne štampe. - Primjeri iz svijeta.
- Razumije primjenu informacione tehnologije u promotivnim aktivnostima. - Razumije načine finansiranja promotivnih aktivnosti. - Definiše organizaciju promotivnih aktivnosti od strane NTO.	- Definiše globalne rezervacione 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.	- Formira kritičko razumijevanje odnosa tehnike i prirode i društva. - Stiče socijalnu sigurnost.	- Rad u kabinetu.
- Definiše optimalnu kombinaciju instrumenata marketing - miksa.	- Obrazlaže, na primjeru, kako se pravi optimalna kombinacija instrumenata marketing - miksa.	- Stvara pozitivnu identifikaciju sa zanimanjem.	- Rad po grupama u kabinetu.

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
Marketing za razna turistička subtržišta (eko-turizam, zdravstveni, gradski...)			
Sub-tržišta			
- Upoznaje se sa sub-tržištima i navodi vrste sub-tržišta koja su značajna za Crnu Goru.	- Razlikuje sub-tržišta 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 marketinške aktivnosti.	- Motivisanost. - Zalaganje. - 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 CG i obrazlaže marketing aktivnosti.	- Razvija marketinške sposobosti.	
Zdravstveni turizam			
- Upoznaje se i opisuje specifičnosti	- Obrazlaže na primjerima osobine		- Seminarski rad: na osnovu

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
zdravstvenog turizma.	zdravstvenog turizma.		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 namanje 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, Microsoft Office
- Značaj marketinga za poslovanje privrednog društva - Faktori formiranja cijena	- Poslovna ekonomija	- Ciljevi i zadaci privrednog društva - Faktori ukupnog prihoda
- Značaj turizma za crnogorsko društvo 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

1.3.11. 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

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 Point Office Sistem (POS) 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 indentifikuje 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 orijentaciju prema zanimanju.	- Prikaz svih funkcionalnosti softvera na terminalu.
- Pojašnjava način uključivanja, funkcionalne elemente softvera na startnom ekranu i isključivanje (softver na engleskom jeziku).	- Vršiti uključivanje sistema. - Vršiti odabir funkcionalnih 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 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, pravilan odnos kvaliteta rada i ispunjavanja radnih obaveza.	- 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 menadžerske procedure.	- Obraduje podatke u dijelu softvera koji se odnosi na menadžerske procedure.		- 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 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 sa znanjem rada na računaru i korišćenja softvera Fidelio.

10. Povezanost predmeta

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

1.3.12. 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 bjelancevina.	- 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 sadržaji	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 usljed 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.	- Prepoznaje 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 prijedlogom 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 vegeterijanaca.	- Vršiti pravilan odabir u zavisnosti od recepture.		- Predavanje nutricioniste.

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
Dijetalna ishrana kod određenih kategorija bolesnih ljudi			
- Upoznaje se sa osnovnim principima dijetalne ishrane.	- Vršiti odabir namirnica i njihovu količinu u zavisnosti od djeteta.	- 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, cvjetova 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 mesa.	- Vršiti organoleptičku ocjenu kvaliteta mesa. - Vrednuje značaj mesa u pravilnoj ishrani.	- Razvija marljivost u rukovanju i pripremanju i odgovornost prema potrošaču.	- Tabelarno prikazivanje energetske vrijednosti različitih vrsta mesa.

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
- Pojašnjava promjenu boje mesa usljed kvarenja i opasnost po zdravlje.			
- Obrazlaže biološku vrijednost mlijeka. - Opisuje očuvanje higijenskih i hranjivih osobina mlijeka i opasnost po zdravlje u slučaju kvarenja.	- Vrednuje značaj mlijeka u ishrani i primjenjuje pri sastavljanju dnevnog obroka.		- Tabelarno prikazivanje energetske vrijednosti različitih vrsta mlijeka.
- Obrazlaže biološku vrijednost jaja. - Navodi uticaj lecitina i opisuje kvarenje i oboljenja nastala trovanjem od jaja.	- Vrednuje značaj jaja u ishrani i predlaže njihovu zastupljenost u ishrani pri sastavljanju dnevnog obroka.		
- Upoznaje se sa značajem žitarica u makrobiotičkoj ishrani, pojašnjava «musli» i navodi hranjivu vrijednost klice i ljuske pšenice.	- Vrednuje značaj žitarica i proizvoda u ishrani, predlaže njihovu zastupljenost u ishrani pri sastavljanju dnevnih obroka.		- Analiza tabela energetske vrijednosti različitih vrsta žitarica. - Analiza različitih vrsta muslija i način njihovog konzumiranja u cilju pravilne ishrane.
- Navodi i opisuje iskorištenje različitih vrsta brašna i proizvoda u ishrani.	- Vrednuje značaj proizvoda od brašna u ishrani i primjenjuje pri sastavljanju dnevnog obroka.		
- Opisuje značaj i iskorištenje pojedinih sastojaka voća i povrća u ishrani.	- Vrednuje značaj povrća u ishrani i primjenjuje pri sastavljanju dnevnog obroka.		- Analiza tabela energetske vrijednosti različitih vrsta voća i povrća i njihova primjena u pravilnoj ishrani. - Sastavljanje dnevnog obroka.
HASSAP			
- Upoznaje se sa HACCP standardima u higijeni.	- Poštuje zakonsku regulativu.	- Razvija lojalnost.	- Čitanje i tumačenja HACCP standarda. - Analiza primjene HACCP standarda u Crnoj Gori, na primjerima.

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
			- 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 hrane	- 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

2. STRUČNI ISPIT

2. 1. ISPITNI KATALOZI ZA STRUČNO - TEORIJSKI DIO ISPITA

2. 1. 1. RESTORATERSVO

1. Naziv ispitnog kataloga: RESTORATERSVO

2. Cilj ispita

- Provjera nivoa postignuća standarda znanja iz oblasti Restoraterstva.

3. Standardi znanja koji se ocjenjuju na stručnom ispitu

1. Opisati ulogu i zadatke usluživanja.
2. Nabrojiti i definisati ugostiteljske objekte za smještaj.
3. Nabrojiti i opisati specifičnosti ugostiteljskih objekata za pružanje usluga ishrane, točenja pića, poslastica i dr.
4. Nabrojiti i opisati vrste ugostiteljskih usluga u prevoznim sredstvima.
5. Navesti i opisati poslove uslužnog osoblja u ugostiteljskim objektima za pružanje usluga ishrane, točenja pića i napitaka.
6. Opisati djelove i namjenu radne odjeće i obuće za uslužno osoblje u objektima za pružanje usluga ishrane i pića.
7. Pojasniti, na primjerima, značaj lične i radne higijene uslužnog osoblja u ugostiteljstvu.
8. Navesti i opisati namjenu uređaja, opreme i namještaja u prostorijama za usluživanje.
9. Nabrojiti i opisati namjenu inventara za usluživanje:
 - rublja;
 - stakla;
 - porcelana;
 - metalnog posuđa;
 - pribora za jelo;
 - malog stonog inventara;
 - pomoćnog inventara.
10. Nabrojiti i opisati redoslijed pripremljenih radova za usluživanje u ofisu i sali.
11. Opisati organizacione sisteme rada uslužnog osoblja:
 - reonski;
 - revirni;
 - ober ili brigadni.
12. Opisati tehnike usluživanja hrane i pića:
 - bečki način;
 - francuski način;
 - engleski način;
 - ruski način;
 - kombinovani.
13. Opisati dnevne obroke:
 - doručak;
 - ručak;
 - večera;
 - međuobroci - užine;
 - kasna večera;
 - turistički obrok - lanč paket;
 - piknik.

14. Navesti vrijeme postavljanja i mjesto serviranja dnevnih obroka.
15. Nabrojiti i opisati pripremne radove u sali za doručak.
16. Opisati sastav jednostavanog, kompletnog, bečkog, engleskog, švedskog stola, za doručak.
17. Opisati završne radove u doručkovaonici.
18. Opisati strukturu i način poslovanja točionice pića.
19. Opisati elemente i postupak izrade karte pića.
20. Opisati osnovne karakteristike alkoholnih i bezalkoholnih pića i napitaka (specifična težina, boja, ukus, miris, temperatura služenja...), način njihovog skladištenja i održavanja za zadato piće.
21. Opisati način trebovanja robe, zaduživanje i razduživanje sa robom.
22. Nabrojiti elemente knjige šanka i opisati način vođenja knjige.
23. Opisati načine i tehniku posluživanja za pultom.
24. Opisati završne radove u točionici pića.
25. Opisati strukturu i način poslovanja u kafanama (bečka i francuska).
26. Opisati strukturu i način poslovanja u restoranima.
27. Definirati značaj pripremnih radova u ofisu i sali, navesti i opisati pripremne radnje.
28. Detaljno opisati rad u restoranu:
 - prijem, pozdrav i smještaj gosta;
 - davanje sredstava ponude;
 - razgovor sa gostima u vezi porudžbine;
 - davanje sugestija gostu pri izboru jela i pića;
 - zapisivanje porudžbine;
 - boniranje porudžbine;
 - predaja porudžbine proizvodnim odeljenjima.
29. Opisati postupak usluživanja gosta, naplate računa i ispraćaja gosta sa završnim radovima u restoranu.
30. Detaljno opisati strukturu i način sastavljanja jelovnika u zavisnosti od vrste restorana.
31. Nabrojiti elemente vinske karte i način njenog sastavljanja.
32. Nabrojiti i opisati elemente meni karte.
33. Navesti i opisati specijalna jela i način usluživanja:
 - ribe;
 - školjki;
 - puževa;
 - kavijara;
 - špageta;
 - špargli i sl.
 - crnogorska nacionalna jela
34. Opisati strukturu i način poslovanja u polupansionima i pansionima.
35. Navesti i opisati načine rada u polupansionu i pansionu po sistemu meni karte, sistemu anketnog lista i sistemu švedskog stola (samoposluživanje) i jelovnika.
36. Opisati strukturu uslužnog osoblja i način poslovanja i usluživanja na spratovima
 - etažni servis putem centralnog ofisa ili ofisa na spratu.
37. Opisati sadržaj robe u mini baru i način praćenja potrošnje.
38. Navesti i opisati sredstva ponude na spratovima - sobama:
 - kruška - kvaka;
 - jelovnik;
 - karta pića.
39. Opisati strukturu uslužnog osoblja, način poslovanja i usluživanja u prevoznim sredstvima:
 - vozu;
 - brodu;

- avionu;
 - Autobusu.
40. Navesti i opisati sredstva ponude u prevoznim sredstvima.
41. Opisati strukturu uslužnog osoblja, način poslovanja i usluživanja u barovima:
- aperitiv bar;
 - hotelski bar;
 - ameriken bar;
 - dansing bar;
 - variete bar;
 - kafe bar - espresso bar
42. Navesti i opisati primjenu uređaja, opreme i inventara u barovima.
43. Navesti i opisati sredstva ponude u barovima.
44. Nabrojiti i opisati pripremne radove u baru (barski pult, vitrine i sala)
45. Opisati pripremu pića za mješanje, tehniku pripreme mješavina, vrste dekoracija i način usluživanja pića i mješavina za pultom.
46. Nabrojiti i opisati načine naplate usluga za barskim pultom.
47. Opisati zvaršne radove u baru.
48. Navesti i opisati tehnike pripremanja jela pred gostom:
- filiranje;
 - tranširanje;
 - flambiranje;
 - fondi.
49. Nabrojiti i opisati vrste zajedničkih obroka po utvrđenom meniju.
50. Nabrojiti i opisati pripremne radnje u ofisu i sali u na osnovu zadatog menija za zajednički obrok.
51. Opisati način prijema i usluživanja gostiju u skladu sa vrstom obroka.
52. Nabrojiti i opisati elemente za organizaciju svečanih prijema:
- banket;
 - koktel parti;
 - hladni bife;
 - topli bife;
 - čajanka.
53. Napisati ponudu za svečani prijem za zadati broj osoba:
- banket;
 - koktel parti;
 - hladni bife;
 - topli bife;
 - čajanka.
54. Kalkulacijom izvesti cijenu koštanja po jednoj osobi za svečani prijem za zadati broj osoba:
- banket;
 - koktel parti;
 - hladni bife;
 - topli bife i
 - čajanka.
55. Nabrojiti kriterijume za vrednovanje slaganja vina i hrane.
56. Predložiti izbor jela za izložbeni sto za doručak, ručak, večeru.

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 predviđena.

6. Literatura i drugi izvori

- Za kandidate je preporučena literatura i drugi izvori data 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.
- Stepen 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 i energije.

3. Spisak tema/zadataka

Doručkovaonica

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

Kafansko poslovanje

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

Restoransko poslovanje

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

Pansionsko poslovanje

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

Etažni servis

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

Svečani i zajednički obroci

Banket

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

Koktel party

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

Hladni bife

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

Čajanka

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

Pripremanje jela pred gostom

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

Barsko poslovanje

1. Napisati recepturu mješavine na bazi alkoholnih pića i pripremiti koktel za tri čaše.
2. Napisati recepturu mješavine na bazi bezalkoholnih pića i pripremiti koktel za tri čaše.
3. Napisati recepturu mješavine na bazi voća i sladoleda i pripremiti koktel za tri čaše.
4. Napisati recepturu mješavine za flip i pripremiti koktel za tri čaše.
5. Napisati recepturu mješavine za fis i pripremiti koktel za tri čaše.
6. Napisati recepturu mješavine za bolu, pripremiti i poslužiti.

Specijalna jela

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

4. 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.

5. Dozvoljena pomagala

- Za prezentaciju rada dozvoljena su tehnička pomagla u cilju boljeg predstavljanja.

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.	Restoraterstvo	Usmeni, pismeno i na vježbama
2.	Strani jezik II	Umeno i pismeno
3.	Higijena	Usmeno
4.	Poslovna komunikacija	Usmeno
5.	Osnove kuvarstva	Usmeno
6.	Psihologija	Usmeno
7.	Poznavanje hrane	Usmeno i na vježbama
8.	Poznavanje pića	Usmeno
9.	Preduzetništvo	Usmeno, pismeno i na vježbama
10.	Praktična nastava	U toku praktičnoga rada
IZBORNA NASTAVA		
1.	Strani jezik III	Usmeno i pismeno
2.	Bonton u ugostiteljstvu	Usmeno
3.	Osnove turizma	Usmeno
4.	Hotelsko poslovanje sa poslovnom komunikacijom	Usmeno i na vježbama
5.	Privredno pravo	Usmeno
6.	Ekologija i zaštita životne sredine	Usmeno
7.	Turistička geografija	Usmeno
8.	Poslovna ekonomija	Usmeno
9.	Osnove somelijerstva	Usmeno
10.	Marketing u turizmu	Usmeno
11.	Informatika u restoraterstvu	Usmeno i na vježbama
12.	Nauka o ishrani	Usmeno

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 Stranog jezika ili Matematike, po izboru učenika;
 - usmeni ispit iz Restoraterstva;
- 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 s obzirom na poslove i zadatke koje obavlja učesnik obrazovanja;
- za odrasle ne vrijede uslovi za napredovanje koji su određeni u programima nego uslovi koje utvrdi škola u nacrtu izvođenja 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.	Restoraterstvo	- Diplomirani menadžer restoraterstva
2.	Strani jezik II	- Profesor stranog jezika
3.	Higijena	- Diplomirani biolog ili - Doktor medicine
4.	Poslovna komunikacija	- Diplomirani psiholog - Diplomirani pedagog ili - Diplomirani sociolog
5.	Osnove kuvarstva	- Visoka školska spremu iz kuvarstva 3 +1
6.	Psihologija	- Diplomirani psiholog. - Diplomirani školski psiholog - pedagog - Profesor psihologije
7.	Poznavanje hrane	- 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 mikrobiloški procesi - Diplomirani inženjer poljoprivredne prerade i kontrole poljoprivrednih proizvoda
8.	Poznavanje pića	- 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 mikrobiloški

Redni broj	Predmeti	Profil stručne sprema nastavnika i stručnih saradnika
		procesi - Diplomirani inženjer poljoprivredne prerade i kontrole poljoprivrednih proizvoda
9.	Preduzetništvo	- Diplomirani ekonomista
10.	Praktična nastava	- Visoka stručna sprema iz restoraterstva, viša školska sprema iz restoraterstva ili lice koje ima majstorsko zvanje sa položenim pedagoško - andragoškim ispitom, sa najmanje tri godine radnog iskustva na poslovima u restoranu.
IZBORNA NASTAVA		
1.	Strani jezik III	- Profesor stranog jezika i književnosti
2.	Bonton u ugostiteljstvu	- Diplomirani turizmolog - Diplomirani psiholog - Diplomirani pedagog - Diplomirani sociolog - Diplomirani kultorolog
3.	Osnove turizma	- Diplomirani turizmolog - Diplomirani ekonomista - turistički smjer - Diplomirani ekonomista
4.	Hotelsko poslovanje sa poslovnom komunikacijom	- Diplomirani hotelijer - Diplomirani turizmolog - Diplomirani ekonomista - turistički smjer
5.	Privredno pravo	- Diplomirani pravnik
6.	Ekologija i zaštita životne sredine	- Diplomirani biolog
7.	Turistička geografija	- Profesor geografije - Diplomirani geograf - Diplomirani geograf - turizmolog
8.	Poslovna ekonomija	- Diplomirani ekonomista
9.	Osnove somelijerstva	- Poljoprivredni fakultet - visoka stručna sprema 3 + 1, smjer vinogradarstvo i voćarstvo, sa završenom obukom za somelijere.
10.	Marketing u turizmu	- Diplomirani turizmolog - Diplomirani ekonomista - Diplomirani ekonomista - turistički smjer
11.	Informatika u restoraterstvu	- Visoka školska sprema s područja turizma ili hotelijerstva sa znanjem rada na računaru i korišćenja softvera Fidelio
12.	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 mikrobiloški procesi

Redni broj	Predmeti	Profil stručne spreme nastavnika i stručnih saradnika
		- Diplomirani inženjer poljoprivredne prerade i kontrole poljoprivrednih proizvoda

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.	Restoraterstvo	I	72	72	36			36	
		II	72	72	144			144	
		III	72	72	144			144	
		IV	66	66	99			99	
2.	Strani jezik II	I	72	72					
		II	72	72					
		III	72	72					
		IV	66	66					
3.	Higijena	I	72	72					
4.	Poslovna komunikacija	I	72	60	12				
5.	Osnove kuvarstva	II	72	72					
6.	Psihologija	III	72	72					
7.	Poznavanje hrane	III	72	56	16				
8.	Poznavanje pića	IV	66	66					
9.	Preduzetništvo	IV	66	40	26				
10.	Praktična nastava	I	72			72			72
		II	180			180			180
		III	180			180			180
		IV	198			198			198

IZBORNA NASTAVA

1.	Strani jezik III	I	72	72					
		II	72	72					
		III	72	72					
		IV	66	66					
2.	Bonton u ugostiteljstvu	I	72	72					
3.	Osnove turizma	I	72	72					
4.	Hotelsko poslovanje sa poslovnom komunikacijom	I	72	36	36				
		II	72	33	33				
5.	Privredno pravo	II	72	72					
6.	Ekologija i zaštita životne sredine	II	72	72					

Redni broj	Naziv predmeta	Razred	Ukupno časova	Vrsta nastave			Broj časova kod kojih se odeljenje dijeli na grupe		
				T	V	P	T	V	P
7.	Turistička geografija	II	72	72					
		III	72	72					
8.	Poslovna ekonomija	III	72	72					
9.	Osnove somelijerstva	III	72	72					
10.	Marketing u turizmu	III	72	72					
		IV	66	66					
11.	Informatika u restoraterstvu	IV	66	33	33				
12.	Nauka o ishrani	IV	66	66					

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 sa 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 USLUŽIVANJA														
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				
	Uslužno osoblje					Kafana i kafansko poslovanje					Pansionsko poslovanje			
	Radna odjeća i obuća					Restoran i restoransko poslovanje					Etažni servis			
	Lična i radna higijena					Jelovnik i usluživanje jela po jelovniku					Švedski sto u restoranu			
	Uređaji, oprema i namještaj u ugostiteljstvu					Instrumenti ponude - vinska karta i karta pića					Usluživanje u saobraćajnim sredstvima			
	Inventar za usluživanje					Meni					Bar i barsko poslovanje			
	Pripremni radovi u ofisu i sali										Specijalna jela i načini usluživanja			
	Sistemi usluživanja										Zajednički obroci - poslovni ručak			
	Načini usluživanja													
	Dnevni obroci													
	Točionica pića													
	Kultura ophođenja													
OCJENA RADA					ZAPAŽANJA - 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.