

## САДРЖАЈ:

Назив предмета: Српски језик и књижевност .....	14
Назив предмета: Енглески језик .....	16
Назив предмета: Француски језик .....	20
Назив предмета: Руски језик .....	23
Назив предмета: Физичко васпитање .....	26
Назив предмета: Математика .....	28
Назив предмета: Рачунарство и информатика .....	30
Назив предмета: Историја .....	31
Назив предмета: Хемија .....	32
Назив предмета: Екологија и заштита животне средине .....	33
Назив предмета: Географија .....	34
Назив предмета: Социологија са правима грађана .....	36
Назив предмета: Грађанско васпитање .....	37
Назив предмета: Верска настава .....	38
Б2: ОБАВЕЗНИ СТРУЧНИ ПРЕДМЕТИ .....	40
Назив предмета: Здравствена култура .....	40
Назив предмета: Основе туризма и угоститељства .....	42
Назив предмета: Куварство .....	43
Назив предмета: Исхрана .....	45
Назив предмета: Економика туристичких и угоститељских предузећа .....	46
Назив предмета: Туристичка географија .....	47
Назив предмета: Основе услуживања .....	48
Назив предмета: Предузетништво .....	49

<b>Назив предмета: Професионална пракса</b> .....	50
ИЗБОРНИ ПРОГРАМИ ПРЕМА ПРОГРАМУ ОБРАЗОВНОГ ПРОФИЛА .....	52
ОПШТЕОБРАЗОВНИ ПРЕДМЕТИ .....	52
<b>Назив предмета: Страни језик I</b> .....	52
<b>Назив предмета: Изабрани спорт</b> .....	54
<b>Назив предмета: Историја (одабране теме)</b> .....	55
<b>Назив предмета: Ликовна култура</b> .....	57
<b>Назив предмета: Музичка култура</b> .....	58
СТРУЧНИ ПРЕДМЕТИ .....	60
<b>Назив предмета: Пословни страни језик</b> .....	60
<b>Назив предмета: Познавање животних намирница</b> .....	63
<b>Назив предмета: Пословна информатика у туризму и угоститељству</b> .....	65
<b>Назив предмета: Психологија у туризму и угоститељству</b> .....	66
<b>Назив предмета: Маркетинг у туризму и угоститељству</b> .....	67

### **1. Naziv kvalifikacije: Kuvar**

*2. Područje rada: Trgovina, ugostiteljstvo i turizam*

### **3. Nivo kvalifikacije: III**

### **4. Trajanje obrazovanja: tri godine**

**5. Svrha kvalifikacije:** Priprema, servira i dekoriše obroke.

**6. Stručne kompetencije:**

- Organizovanje sopstvenog rada i radnog mesta

- Prijem, obrada i skladištenje namirnica

- Priprema jela za izdavanje

- Izdavanje porudžbine

- Vođenje evidencija

Stručna kompetencija	Jedinice kompetencije
Organizovanje sopstvenog rada i radnog mesta	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Održava higijenu i zdravstveno bezbednosne uslove</li> <li>- Priprema opremu, uređaje i inventar</li> <li>- Komunicira sa saradnicima</li> <li>- Učestvuje u izradi dnevnog jelovnika</li> <li>- Obavlja procedure zatvaranja (procedure "predaje smene")</li> <li>- Prati inovacije u oblasti kuvarstva</li> </ul>
Prijem, obrada, pakovanje i skladištenje namirnica	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Određuje vrstu, klasu i kategoriju namirnica potrebnu za pripremu planiranog jelovnika</li> <li>- Kontroliše ispravnost namirnica</li> <li>- Obrađuje meso, ribu, rakove, školjke</li> <li>- Obrađuje povrće i voće</li> <li>- Skladišti neobrađene i obrađene namirnice</li> <li>- Uklanja neispravne namirnice</li> </ul>

Stručna kompetencija	Jedinice kompetencije
Priprema jela za izdavanje <input type="checkbox"/>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- priprema supe i čorbe</li> <li>- priprema gotova jela</li> <li>- priprema pečenja</li> <li>- priprema variva</li> <li>- priprema hladna predjela</li> <li>- priprema topla predjela</li> <li>- priprema ribu, rakove i školjke</li> <li>- priprema jela po porudžbini</li> <li>- priprema jela sa roštilja</li> <li>- priprema fondova i soseva</li> <li>- priprema salate</li> <li>- priprema jednostavne poslastice</li> <li>- priprema peciva</li> </ul>
Prijem i izdavanje porudžbine	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Komunicira sa <u>konobarima</u> u vezi sa porudžbinama</li> <li>- Servira pripremljena jela za usluživanje</li> <li>- Dekorise porudžbinu</li> <li>- Sarađuje sa ostalim odeljenjima ugostiteljskog objekta</li> </ul>

Vođenje evidencija	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <u>Trebuje potrebnu količinu namirnica</u></li> <li>- <u>Popisuje namirnice</u></li> <li>- <u>Vodi evidenciju porudžbina i izdatih jela</u></li> <li>- <u>Vodi evidenciju o rashodovanim - neispravnim namirnicama</u></li> <li>- <u>Primenjuje normative</u></li> </ul>
--------------------	---

## 8. Ciljevi stručnog obrazovanja

Cilj stručnog obrazovanja za obrazovni profil kuvar je osposobljavanje učenika za pripremu, serviranje i dekorisanje obroka.

Neophodnost stalnog prilagođavanja promenljivim zahtevima tržišta rada, potreba kontinuiranog obrazovanja, stručnog usavršavanja, razvoja karijere, unapređenje mogućnosti zaposlenja, usmerava učenike da se osposobljavaju za:

- primenu teorijskih znanja u praktičnom kontekstu;
- efikasan rad u timu;
- preuzimanje odgovornosti za vlastito kontinuirano učenje i napredovanje u poslu i karijeri;
- blagovremeno reagovanje na promene u radnoj sredini;
- prepoznavanje poslovnih mogućnosti u radnoj sredini i širem socijalnom okruženju;
- primenu sigurnosnih i zdravstvenih mera u procesu rada;
- primenu mera zaštite životne sredine u skladu sa konceptom održivog razvoja;
- upotrebu informatičke tehnologije u prikupljanju, organizovanju i korišćenju informacija u radu i svakodnevnom životu.

## 9. Ishodi stručnog obrazovanja

Stručne kompetencije	Znanja	Veštine	Stavovi
Po završenom programu obrazovanja za ovaj profil, učenik će biti osposobljen da:			

<p>organizuje sopstveni rad i radno mesto</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- objasni značaj i navede principe: sanitarne zaštite, higijenske zaštite, zaštite zdravlja i bezbednosti na radu, ekološke zaštite, HACCP standarda pri rukovanju namirnicama</li> <li>- objasni namenu i karakteristike opreme i inventara za pripremanje jela</li> <li>- objasni načine i pravila održavanja alata uređaja i inventara</li> <li>- navede načine i sisteme organizacije rada u kuhinji i ugostiteljskom preduzeću</li> <li>- objasni principe sastavljanja i pisanja menija i jelovnika</li> <li>- primenjuje stručnu terminologiju u kuvarstvu</li> </ul>	<p>☑</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- održava ličnu higijenu i radnu uniformu prema standardu</li> <li>- održava higijenu radnog mesta, sredine opreme i inventara</li> <li>- sortira alat i odlaže ga na odgovarajuće mesto</li> <li>- utvrđuje stanje opreme, uređaja i inventara</li> <li>- osigurava radne procese i higijenu pri rukovanju hranom i pićem</li> <li>- obezbeđuje tehničke uslove u smislu bezbednosti i zaštite zdravlja (osvetljenje, provetravanje, zaštitna sredstva i sl.)</li> <li>- ukaže prvu pomoć u slučaju mehaničkih, hemijskih, termičkih povreda i strujnih udara</li> <li>- radi u timu</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- savesno, odgovorno, uredno i blagovremeno obavlja poverene poslove</li> <li>- ispolji pozitivan odnos prema primeni sanitarnih i zdravstvenih mera u procesu rada</li> <li>- ispolji pozitivan odnos prema značaju funkcionalne i tehničke ispravnosti opreme i sredstava za rad</li> <li>- efikasno organizuje vreme</li> <li>- vodi računa o režijskim troškovima</li> <li>- primenjuje inovacije u radu</li> <li>- ispolji ljubaznost, komunikativnost, preduzimljivost, nenametljivost i fleksibilnost u odnosu prema saradnicima</li> <li>- ispolji pozitivan odnos prema profesionalno-etičkim normama i vrednostima</li> </ul>
<p>vrši prijem, obradu, pakovanje i skladištenje namirnica</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- razlikuje vrste i kategorije povrća i voća</li> <li>- razlikuje vrste mesa, riba, rakova i školjki</li> <li>- navede kategorizacije mesa</li> <li>- opiše sastav i organoleptička svojstva namirnica</li> <li>- razlikuje načine obrade namirnica</li> <li>- navede i objasni uzroke kvarenja pojedinačnih grupa namirnica</li> <li>- objasni principe skladištenja i čuvanja namirnica</li> </ul>	<p>☑</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- naručuje i prima namirnice u saradnji sa šefom kuhinje</li> <li>- prepoznaje kvalitet namirnica i izvrši klasiranje</li> <li>- čisti namirnice</li> <li>- obrađuje namirnice - mehanički i termički</li> <li>- sortira i uklanja otpatke pri obradi namirnica</li> <li>- pakuje namirnice i poluproizvode u ambalažu i odlaže ih na odgovarajući način</li> </ul>	

<p>priprema jela za izdavanje</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- objasni osnovne principe nutricionizma</li> <li>- navede recepture i normative za pripremu različitih vrsta: supa i čorbi, gotovih jela, pečenja, variva, hladni i toplih predjela, riba, rakova, školjki, jela po porudžbini, jela sa roštilja, fondova i <u>soseva</u>, salata, jednostavnih poslastica i peciva</li> <li>- objasni karakteristike dijetalne i vegetarijanske ishrane</li> <li>- kratko opiše normativ za odgovarajuću vrstu jela</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- dozira namirnice prema normativu</li> <li>- vrši mehaničku i termičku obradu namirnica</li> <li>- podesi ukus, miris i druga svojstva jela dodavanjem začina</li> <li>- uspostavi željenu konzistenciju, strukturu, homogenost i druge karakteristike jela</li> <li>- podesi rad, kontroliše i isključuje aparate i uređaje</li> <li>- sortira jela u "tope kupke"</li> </ul>	
<p>prima i izdaje porudžbine</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- navede normative formiranja porcije jela</li> <li>- objasni način izdavanja jela po porudžbine ili meniju</li> <li>- objasni principe i načine dekorisanja jela</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- prima porudžbine od konobara</li> <li>- formira porcije po normativima</li> <li>- izrađuje dekorativne elemente</li> <li>- oblikuje povrće i voće</li> </ul>	
<p>vodi <u>evidencije</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <u>navede vrste evidencija</u></li> <li>- opiše proceduru evidentiranja izdatih obroka</li> <li>- objasni elemente kalkulacije za jela i menije</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- formira trebovanje namirnica</li> <li>- popiše namirnice</li> <li>- vodi evidenciju utrošenih namirnica</li> <li>- evidentira broj izdatih obroka</li> <li>- evidentira <u>rashodovane namirnice</u></li> <li>- pripremi tražene podatke za kalkulacije i formiranje cenovnika</li> </ul>	

## Mesečni i godišnji fond časova za obrazovni profil: KUVAR

	I RAZRED								II RAZRED								III RAZRED								UKUPNO				
	nedelj no				godišnje				nedelj no				godišnje				nedelj no				godišnje				godišnje				
	T	V	P	N	T	V	P	B	T	V	P	N	T	V	P	B	T	V	P	N	T	V	P	B	T	V	P	B	Σ
<b>A1: OBAVEZNI OPŠTEOBRAZ OVNI PREDMETI</b>	1	2			37	68			9				28				8				24	p			902	68			970
1. Srpski jezik i književnost	3				10	2			2				64				2				60				226				226
1. _____ jezik književnost*	3				10	2			2				64				2				60				226				226
2. Srpski kao nematernji jezik*	2				68				2				64				2				60				192				192
3. Strani jezik	2				68				2				64												132				132
4. Fizičko vaspitanje	2				68				2				64				2				60				192				192
5. Matematika	2				68				2				64				1				30				162				162
6. Računarstvo i informatika		2				68																				68			68
7. Istorija																	2				60				60				60
8. Hemija	1				34																				34				34
9. Ekologija i zaštita životne sredine									1				32												32				32
10. Geografija	1				34																				34				34



11	Sociologija .sa pravima građana													1			30						30				30
<b>A2: OBAVEZNI STRUČNI PREDMETI</b>		6	1	20	40		9	2	1	6	64	38	19	15	1	1	6	30	42	18	12	298	121	37	36	224	
			2	4	8		0	2	2			4	2	0	4			0	0	0			2	2	0	2	
12	Zdravstvena .kultura	2		68																		68				68	
13	Osnove .turizma i ugostiteljstv a	2		68																		68				68	
14	Kuvarstvo .		1		40		6		1	6		38	19	90	1	6		30	18	12		109	37	27	173		
			2		8		0		2		4	2			0			0	0	0		2	2	0	4		
15	Nacionalne .kuhinje														2			60				60				60	
16	Osnove .usluživanja													1			30					30				30	
17	Ekonomika .turističkih i ugostiteljski h preduzeća						1				32											32				32	



5	Psihologija u turizmu i ugostiteljstvu			2
6.	Marketing u turizmu i ugostiteljstvu			2
7.	Opšta turistička geografija			2
<b>Opšteobrazovni predmeti</b>				
1.	Strani jezik I			1
2.	Izabrani sport		1	1
3.	Istorija (odabrane teme)			1
4.	Likovna kultura		1	
5.	Muzička kultura		1	

#### Ostali obavezni oblici obrazovno-vaspitnog rada tokom školske godine

	I RAZRED časova	II RAZRED časova	III RAZRED časova	UKUPNO časova
Čas odjeljskog starešine	68	64	60	192
Dodatni rad *	do 30	do 30	do 30	do 120
Dopunski rad *	do 30	do 30	do 30	do 120
Pripremni rad *	do 30	do 30	do 30	do 120

\* Ako se ukaže potreba za ovim oblicima rada

#### Fakultativni oblici obrazovno-vaspitnog rada tokom školske godine po razredima

	I RAZRED	II RAZRED	III RAZRED
Ekskurzija	do 3 dana	do 5 dana	do 5 nastavnih dana
Jezik drugog naroda ili nacionalne manjine sa elementima nacionalne kulture	2 časa nedeljno		
Treći strani jezik	2 časa nedeljno		
Drugi predmeti *	1-2 časa nedeljno		

Drugi predmeti *	1-2 časa nedeljno
Stvaralačke i slobodne aktivnosti učenika (hor, sekcije drugo)	30-60 časova godišnje
Društvene aktivnosti - uenički parlament, ueničke zadruge	15-30 časova godišnje
Kulturna i javna delatnost škole	2 radna dana

\* Pored navedenih predmeta škola može da organizuje, u skladu sa opredeljenjima učenika, fakultativnu nastavu iz predmeta koji su utvrđeni nastavnim planom drugih obrazovnih profila istog ili drugog područja rada, kao i u nastavnim planovima gimnazije, ili po programima koji su prethodno doneti.

#### Ostvarivanje školskog programa po nedeljama

	I RAZRED	II RAZRED	III RAZRED
<u>Razredno</u> -časovna nastava	34	32	30

Mentorski rad (nastava u bloku, praksa)	3	5	4
Obavezne vannastavne aktivnosti	2	2	2
Završni ispit			3
<b>Ukupno radnih nedelja</b>	<b>39</b>	<b>39</b>	<b>39</b>

### Podela odeljenja u grupe

razred	predmet / modul	godišnji fond časova			broj učenika u grupi - do
		vežbe	praktična nastava	nastava u bloku	
I	Računarstvo i informatika	68			12
	Uvod u kuvarstvo	168		18	12
	Termičke - toplotne obrade namirnica	36		12	12
	Fondovi i sosovi	84		12	12
	Salate	24		6	12
	Prilozi i variva	96		18	12
	Profesionalna praksa			30	12
III	Kuvarstvo	300	180	120	12
	Nacionalne kuhinje	60			12
	Preduzetništvo	60			12

## 1: ОБАВЕЗНИ ОПШТЕОБРАЗОВНИ ПРЕДМЕТИ

**Назив предмета: Српски језик и књижевност****Циљеви предмета:**

- Проширивање и продубљивање знања о српском књижевном језику;
- Развијање и неговање језичке културе, поштовање правила књижевног (стандардног) језика у усменом и писаном изражавању;
- Подстицање ученика на усавршавање говорења, писања и читања, као и неговање културе дијалога;
- Оспособљавање за ефикасно комуницирање;
- Упознавање књижевне уметности;
- Унапређивање знања о сопственој култури и културама других народа;
- Развијање хуманистичког и књижевног образовања на најбољим делима српске и светске културне баштине;
- Упућивање ученика на истраживачки и критички однос према књижевности;
- Обезбеђивање функционалних знања из теорије и историје књижевности;
- Развијање трајног интересовања за нова сазнања.

**Програм наставе и учења:**

Разред	Модул / теме	Годишњи фонд часова			
		Т	В	ПН	Нуб
I	Увод у проучавање књижевног дела	13			
	Књижевност старог века	12			
	Средњовековна књижевност	12			

	Народна књижевност	12			
	Хуманизам и ренесанса	10			
	Општи појмови о језику	5			
	Фонетика	10			
	Правопис	10			
	Култура изражавања	18			
<b>Укупно</b>		<b>102</b>			
<b>II</b>	Барок, класицизам, просветитељство	10			
	Романтизам	14			
	Реализам	14			
	Морфологија са творбом речи	10			
	Правопис	6			
	Култура изражавања	10			
<b>Укупно</b>		<b>64</b>			
<b>III</b>	Модерна	12			
	Међуратна књижевност	12			
	Савремена књижевност	7			
	Лексикологија	6			
	Синтакса	5			
	Правопис	6			
	Култура изражавања	12			
<b>Укупно</b>		<b>60</b>			

**Начин остваривања програма и оцењивање:**

<b>Подела одељења на групе</b>	Не
<b>Место реализације</b>	Учионица
<b>Праћење и вредновање</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Праћење остварености исхода</li> <li>● Тестови знања</li> <li>● Писмени задаци</li> <li>● Активност на часу</li> <li>● Домаћи задаци</li> <li>● Усмена провера знања</li> </ul>

**Назив предмета: Енглески језик****Циљеви предмета:**

- Развијање сазнајних и интелектуалних способности;
- Стицање позитивног односа према другим културама уз уважавање различитости;
- Усвајање знања и умења потребних у комуникацији на страном језику у усменом и писаном облику.

**Програм наставе и учења:**

Разред	Модул / теме	Годишњи фонд часова			
		Т	В	ПН	Нуб
<b>I</b>	Свакодневни живот (организација времена, послова, слободно време)	7			
	Храна и здравље (навике у исхрани, карактеристична јела и пића у земљама света)	7			
	Познати градови и њихове знаменитости	7			
	Спортови и позната спортска такмичења	6			



	Живот и дела славних људи XX века (из света науке, културе)	6			
	Медији (штампа, телевизија)	7			
	Интересантне животне приче и догађаји	7			
	Свет компјутера (распрострањеност и примена)	7			
	Занимања, описи послова и задужења у домену угоститељства	2			
	Врсте угоститељских објеката и описи услуга у угоститељству	2			
	Прибор и опрема за рад у угоститељском објекту	1			
	Врста намирница, јела и посластица	2			
	Храна по регијама, одлике националних кухиња и обичаја у исхрани	2			
	Начин сервирања хране и посластица	1			
	Мере одржавања хигијене и квалитета	1			
	Читање, праћење и вођење прописане документације у домену струке	1			
	Пословна комуникација у писменом и усменом облику на страном језику (телефонирање, уговарање састанака, потврђивање или одбијање резервације или поруџбине, рекламације и др.)	2			
<b>Укупно</b>		<b>68</b>			
<b>II</b>	Свакодневни живот (комуникација међу младима, генерацијски конфликти и начини превазилажења, међувршњачка подршка)	7			
	Образовање (образовање у земљама	7			

чији се језик учи, школовање које припрема за студије или свет рада, образовање за све)				
Познати региони у земљама чији се језик учи, њихова обележја	6			
Културни живот (манифестације које млади радо посећују у земљи и земљама чији се језик учи, међународни пројекти и учешће на њима)	6			
Заштита човекове околине (акције на нивоу града, школе, волонтерски рад)	6			
Медији (штампа, телевизија, електронски медији)	7			
Интересантне животне приче и догађаји	6			
Свет компјутера (млади и друштвене мреже)	6			
Занимања, описи послова и задужења у домену угоститељства	2			
Врсте угоститељских објеката и описи услуга у угоститељству	2			
Прибор и опрема за рад у угоститељском објекту	1			
Врста намирница, јела и посластица	2			
Храна по регијама, одлике националних кухиња и обичаја у исхрани	1			
Начин сервирања хране и посластица	1			
Мере одржавања хигијене и квалитета	1			
Читање, праћење и вођење прописане документације у домену струке	1			
Пословна комуникација у писменом и	2			

	усменом облику на страном језику (телефонирање, уговарање састанака, потврђивање или одбијање резервације или поруџбине, рекламације и др.)				
<b>Укупно</b>		64			

**Начин остваривања програма и оцењивање:**

<b>Подела одељења на групе</b>	НЕ
<b>Место реализације</b>	Учионица
<b>Праћење и вредновање</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Усмена провера знања</li> <li>● Писмени задатак</li> <li>● Тест знања</li> <li>● Активност на часу</li> <li>● Презентација / пројекат</li> <li>● Домаћи задаци</li> </ul>

## Назив предмета: Француски језик

### Циљеви предмета:

- Разумевање сазнајних и интелектуалних способности и стицање позитивног односа према другим културама уз уважавање различитости и усвајање знања и умења потребних у комуникацији на страном језику у усменом и писаном облику, како у свакодневном животу тако и у пословном окружењу.

### Програм наставе и учења:

Разред	Модул / теме	Годишњи фонд часова			
		Т	В	ПН	НуБ
<b>I</b>	Свакодневни живот (организација времена, послова, слободно време)	7			
	Храна и здравље (навике у исхрани, карактеристична јела и пића у земљама света)	7			
	Познати градови и њихове знаменитости	7			
	Спортови и позната спортска такмичења	6			
	Живот и дела славних људи XX века (из света науке, културе)	6			
	Медији (штампа, телевизија)	7			
	Интересантне животне приче и догађаји	7			
	Свет компјутера (распрострањеност и примена)	7			
	Занимања, описи послова и задужења у домену угоститељства	2			
	Врсте угоститељских објеката и описи услуга у угоститељству	2			

	Прибор и опрема за рад у угоститељском објекту	1			
	Врста намирница, јела и послastiца	2			
	Храна по регијама, одлике националних кухиња и обичаја у исхрани	2			
	Начин сервирања хране и послastiца	1			
	Мере одржавања хигијене и квалитета	1			
	Читање, праћење и вођење прописане документације у домену струке	1			
	Пословна комуникација у писменом и усменом облику на страном језику (телефонирање, уговарање састанака, потврђивање или одбијање резервације или поруџбине, рекламације и др.)	2			
<b>Укупно</b>		<b>68</b>			
<b>II</b>	Свакодневни живот (комуникација међу младима, генерацијски конфликти и начини превазилажења, међувршњачка подршка)	7			
	Образовање (образовање у земљама чији се језик учи, школовање које припрема за студије или свет рада, образовање за све)	7			
	Познати региони у земљама чији се језик учи, њихова обележја	6			
	Културни живот (манифестације које млади радо посећују у земљи и земљама чији се језик учи, међународни пројекти и учешће на њима)	6			
	Заштита човекове околине (акције на нивоу града, школе, волонтерски рад)	6			

	Медији (штампа, телевизија, електронски медији)	7			
	Интересантне животне приче и догађаји	6			
	Свет компјутера (млади и друштвене мреже)	6			
	Занимања, описи послова и задужења у домену угоститељства	2			
	Врсте угоститељских објеката и описи услуга у угоститељству	2			
	Прибор и опрема за рад у угоститељском објекту	1			
	Врста намирница, јела и посластица	2			
	Храна по регијама, одлике националних кухиња и обичаја у исхрани	1			
	Начин сервирања хране и посластица	1			
	Мере одржавања хигијене и квалитета	1			
	Читање, праћење и вођење прописане документације у домену струке	1			
	Пословна комуникација у писменом и усменом облику на страном језику (телефонирање, уговарање састанака, потврђивање или одбијање резервације или поручбине, рекламације и др.)	2			
<b>Укупно</b>		64			

**Начин остваривања програма и оцењивање:**

<b>Подела одељења на групе</b>	НЕ
<b>Место реализације</b>	Учионица
<b>Праћење и вредновање</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Усмена провера знања</li> <li>● Писмени задатак</li> <li>● Тест знања</li> <li>● Активност на часу</li> <li>● Презентација / пројекат</li> <li>● Домаћи задаци</li> </ul>

**Назив предмета: Руски језик****Циљеви предмета:**

- Разумевање сазнајних и интелектуалних способности и стицање позитивног односа према другим културама уз уважавање различитости и усвајање знања и умења потребних у комуникацији на страном језику у усменом и писаном облику, како у свакодневном животу тако и у пословном окружењу.

**Програм наставе и учења:**

Разред	Модул / теме	Годишњи фонд часова			
		Т	В	ПН	Нуб
<b>I</b>	Свакодневни живот (организација времена, послова, слободно време)	7			
	Храна и здравље (навике у исхрани, карактеристична јела и пића у земљама света)	7			

	Познати градови и њихове знаменитости	7			
	Спортови и позната спортска такмичења	6			
	Живот и дела славних људи XX века (из света науке, културе)	6			
	Медији (штампа, телевизија)	7			
	Интересантне животне приче и догађаји	7			
	Свет компјутера (распрострањеност и примена)	7			
	Стручне теме	14			
<b>Укупно</b>		<b>68</b>			
<b>II</b>	Свакодневни живот (организација времена, простора, слободно време)	7			
	Храна и здравље (навике у исхрани, карактеристична јела и пића у земљама света)	7			
	Познати градови и њихове знаменитости, региони у матичним земљама	6			
	Спортови и позната спортска такмичења	6			
	Живот и дела славних људи XX века (из света науке, културе, спорта, музике)	6			
	Медији (штампа, телевизија, интернет)	7			
	Интересантне животне приче и догађаји	6			
	Свет компјутера (распрострањеност, примена, корист и негативне стране)	6			
	Стручне теме	13			
<b>Укупно</b>		<b>64</b>			
<b>III</b>	Свакодневни живот (комуникација међу младима, генерацијски конфликти и начини превазилажења, међувршњачка	7			



	подршка)				
	Образовање (образовање у земљама чији се језик учи, школовање које припрема за студије или свет рада, образовање за све)	7			
	Познати региони у земљама чији се језик учи, њихова обележја	6			
	Културни живот (манифестације које млади радо посећују у земљи и земљама чији се језик учи, међународни пројекти и учешће на њима)	6			
	Заштита човекове околине (акције на нивоу града, школе, волонтерски рад)	6			
	Медији (штампа, телевизија, електронски медији)	7			
	Интересантне животне приче и догађаји	6			
	Свет компјутера (млади и друштвене мреже)	6			
	Стручне теме				
<b>Укупно</b>		13			

### Начин остваривања програма и оцењивање:

<b>Подела одељења на групе</b>	Не
<b>Место реализације</b>	Учионица
<b>Праћење и вредновање</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Усмена провера знања</li> <li>● Писмени задатак</li> <li>● Тест знања</li> <li>● Активност на часу</li> <li>● Презентација / пројекат</li> <li>● Домаћи задаци</li> </ul>

## Назив предмета: Физичко васпитање

### Циљеви предмета:

- Разноврсност и систематска моторичка активност, са повезивањем осталих васпитно-образовних подручја,
- Допринос интегралном развоју личности ученика (когнитивном, афективном, моторичком),
- Развој моторичких способности
- Стицање, усавршавање и примени моторичких умења, навика и неопходних знања у свакодневним и специфичним условима живота и рада.

### Програм наставе и учења:

Разред	Модул / теме	Годишњи фонд часова			
		Т	В	ПН	Нуб
<b>I</b>	Атлетика, трчања(30м,100м, 500м,800м, 1000м,штафета 4x100м), крос: јесењи и пролећни, скок удаљ, скок увис, бацање кугле			18	
	Спортска гимнастика, вежбе на справама и тлу(партер, прескок, кругови, паралелни разбој, двовисински разбој, вратило, греда, коњ са хваталкама)			16	
	Спортска игра по избору(Одојка-техника, тактика, правила, игра кроз суђење)			20	
	Теоријска настава	5			
Мерење и тестирање	9				
<b>Укупно</b>	<b>68</b>	<b>14</b>		<b>54</b>	
<b>II</b>	Атлетика, трчања(30м,100м, 500м,800м, 1000м,штафета 4x100м), крос: јесењи и пролећни, скок удаљ, скок увис, бацање			18	

	кугле				
	Спортска гимнастика, вежбе на справама и тлу(партер, прескок, кругови, паралелни разбој, двовисински разбој, вратило, греда, коњ са хватаљкама)			16	
	Спортска игра по избору(Одојка-техника, тактика, правила, игра кроз суђење)			18	
	Теоријска настава	4			
	Мерење и тестирање	8			
<b>Укупно</b>	64	12		52	
<b>III</b>	Ритмичка гимнастика и народни плесови			16	
	Спортска игра по избору(одбојка, кошарка, рукомет, фудбал-техника, тактика, игра)			16	
	Пливање, борилачке вештине, клизање и скијање			18	
	Теоријска настава	4			
	Мерење и тестирање	8			
<b>Укупно</b>	60	12		48	

### Начин остваривања програма и оцењивање:

<b>Подела одељења на групе</b>	Настава се изводи фронтално и по групама, или индивидуално. Зависно од методске јединице
<b>Место реализације</b>	Теоријска настава се изводи у учионици или сали, истовремено са практичном наставом. Практична настава се изводи у сали, спортским отвореним теренима, базен, клизалиште, скијалиште
<b>Праћење и</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Праћење напретка ученика се изводи сукцесивно током целе школске године</li> <li>● На основу методологије праћења, мерења</li> </ul>

<b>вредновање</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Вредновањем ефекта у физичком вежбању</li> <li>● Стандарди за оцењивање ученика</li> <li>● Постигнућа у спортским играма</li> </ul>
-------------------	--

## Назив предмета: Математика

### Циљеви предмета:

- Развијање логичког и апстрактног мишљења
- Развијање способности јасног и прецизног изражавања и коришћења основног математичко-логичког језика
- Развијање способности одређивања и процене квантитативних величина и њиховог односа
- Развијање осећаја за простор, разликовање геометријских објеката и њихови узајамни односи и трансформације
- Развијање систематичности, уредности, прецизности, темељности, истрајности, критичности у раду
- Разумевање функционалних зависности, њихово представљање и примена

### Програм наставе и учења:

Разред	Модул / теме	Годишњи фонд часова			
		Т	В	ПН	Нуб
<b>I</b>	Реални бројеви	8			
	Пропорционалност	11			
	Рационални алгебарски изрази	17			
	Геометрија	14			
	Линеарне једначине и неједначине	18			
<b>Укупно</b>		68			
<b>II</b>	Тригонометрија правоуглог троугла	7			
	Степеновање и кореновање	14			
	Функција и график функције	6			

	Квадратна једначина и квадратна функција	18			
	Тела	12			
	Низови	7			
<b>Укупно</b>		64			
<b>III</b>	Аналитичка геометрија у равни	21			
	Елементи финансијске математике	9			
<b>Укупно</b>		30			

### Начин остваривања програма и оцењивање:

<b>Подела одељења на групе</b>	не
<b>Место реализације</b>	учионица
<b>Праћење и вредновање</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● усмена провера знања</li> <li>● писмена провера знања</li> <li>● тестови знања</li> <li>● активност на часу</li> <li>● домаћи задаци</li> </ul>

## Назив предмета: Рачунарство и информатика

### Циљеви предмета:

- стицање знања, овладавање вештинама и формирање вредносних ставова који доприносе развоју информатичке писмености неопходне за живот у савременом друштву
- даље стручно усавршавање и практичну примену у процесу рада
- оспособљавање ученика да ефикасно и рационално користе рачунаре на начин који не угрожава њихово физичко и ментално здравље.

### Програм наставе и учења:

Разред	Модул / теме	Годишњи фонд часова			
		Т	В	ПН	Нуб
I	Основе рачунарске технике		12		
	Текст-процесор		16		
	Слајд-презентације		16		
	Рад са табелама		10		
	Интернет и електронска комуникација		14		
<b>Укупно</b>			<b>68</b>		

### Начин остваривања програма и оцењивање:

<b>Подела одељења на групе</b>	да
<b>Место реализације</b>	Специјализовани кабинет
<b>Праћење и вредновање</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● вредовање исхода врши се кроз праћење остварених исхода,</li> <li>● тест практичних вештина,</li> <li>● активност на часу,</li> <li>● практичан рад.</li> </ul>

## Назив предмета: Историја

### Циљеви предмета:

- Стицање хуманистичког образовања и развијање историјске свести
- Разумевање историјског простора и времена, историјских догађаја, појава и процеса и улоге истакнутих личности
- Стицање и проширивање знања, развијање вештина и формирање ставова неопходних за разумевање савременог света (у националном, регионалном, европском и глобалном оквиру)

### Програм наставе и учења:

Разред	Модул / теме	Годишњи фонд часова			
		Т	В	ПН	Нуб
III	Српска држава и државност	36			
	Српски народ у југословенској држави	16			
	Достигнућа српске културе	10			
	Српски народ и Србија у савременом свету	8			
<b>Укупно</b>		<b>60</b>			

### Начин остваривања програма и оцењивање:

<b>Подела одељења на групе</b>	не
<b>Место реализације</b>	кабинет
<b>Праћење и вредновање</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● усмена провера знања</li> <li>● писмена провера знања</li> <li>● тестови знања</li> <li>● активност на часу</li> <li>● домаћи задаци</li> </ul>

## Назив предмета: Хемија

### Циљеви предмета:

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

### Програм наставе и учења:

Разред	Модул / теме	Годишњи фонд часова			
		Т	В	ПН	Нуб
<b>I</b>	Структура супстанце	4			
	Дисперзни системи	3			
	Хемијске реакције	5			
	Хемија елемената и једињења	20			
	Хемијски аспекти загађивања животне средине	2			
<b>Укупно</b>		<b>34</b>			



**Начин остваривања програма и оцењивање:**

<b>Подела одељења на групе</b>	не
<b>Место реализације</b>	учионица
<b>Праћење и вредновање</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● усмена провера знања</li> <li>● писана провера знања</li> <li>● активност на часу</li> <li>● домаћи задатак</li> </ul>

**Назив предмета: Екологија и заштита животне средине****Циљеви предмета:**

- Схватање односа човека и животне средине
- Разумевање структуре екосистема и биосфере
- Схватање концепта одрживог развоја
- Упознавање ученика са различитим облицима загађења животне средине

Разред	Модул / теме	Годишњи фонд часова			
		Т	В	ПН	Нуб
<b>II</b>	Основни појмови екологије	5			
	Животна средина и одрживи развој	18			
	Еколошка култура	9			
<b>Укупно</b>		32			

**Начин остваривања програма и оцењивање:**

<b>Подела одељења на групе</b>	Не
<b>Место реализације</b>	кабинет

<b>Праћење и вредновање</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Усмена провера знања</li> <li>● Тестови</li> <li>● Презентације</li> <li>● Активност на часу</li> <li>● Домаћи задаци</li> </ul>
-----------------------------	---

## Назив предмета: Географија

### Циљеви предмета:

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

**Програм наставе и учења:**

Разред	Модул / теме	Годишњи фонд часова			
		Т	В	ПН	Нуб
<b>I</b>	Увод	1			
	Савремене компоненте географског положаја Србије	2			
	Природни ресурси и њихов економско-географски значај	8			
	Становништво и насеља Србије	6			
	Привреда Србије	2			
	Регионалне целине Србије	10			
	Србија и савремени процеси у региону и свету	5			
<b>Укупно</b>		34			

**Начин остваривања програма и оцењивање:**

<b>Подела одељења на групе</b>	не
<b>Место реализације</b>	учионица
<b>Праћење и вредновање</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● тестови знања</li> <li>● активност на часу</li> <li>● усмено одговарање</li> <li>● показивање на географској карти</li> </ul>

## Назив предмета: Социологија са правима грађана

### Циљеви предмета:

- Оспособљавање ученика за живот у друштву изложеном сталним променама и изазовима које доноси развој савременог друштва
- Развијање способности код ученика за улогу одговорног грађанина за живот у демократски уређеном и хуманом друштву
- Унапређивање ученичке способности за све облике комуникације, дијалога и исказивања аргументованог става
- 

### Програм наставе и учења:

Разред	Модул / теме	Годишњи фонд часова			
		Т	В	ПН	Нуб
III	Структура и организација друштва	8			
	Држава и политика	4			
	Грађанин и његова права и слободе	4			
	Србија коа држава, аутономија и локална самоуправа	2			
	Устав и правна држава у Републици Србији	4			
	Култура и друштво	5			
	Друштвене промене и развој друштва	3			
<b>Укупно</b>		<b>30</b>			

### Начин остваривања програма и оцењивање:

Подела одељења на групе	не
Место реализације	учионица
	<ul style="list-style-type: none"> <li>● усмено излагање</li> <li>● тест знања</li> </ul>

<b>Праћење и вредновање</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● тест практичних вештина</li> <li>● домаћи задатак</li> <li>● активност на часу</li> </ul>
-----------------------------	--

A2: ИЗБОРНИ ПРЕДМЕТИ

## Назив предмета: Грађанско васпитање

### Циљеви предмета:

- Стицање знања, развијање вештина, усвајање вредности и формирање ставова који су претпоставака за успешан, одговоран и ангажован живот у демократском друштву.
- Подстицање ученика да сагледају међусобне сличности и разлике и уваже их.
- Оспособљавање ученика за комуникацију у групи.
- Оспособљавање ученика за рад у групи и међусобну сарадњу.
- Подстицање ученика да сукобе решавају на конструктиван начин и избегавају сукобе

### Програм наставе и учења:

Разред	Модул / теме	Годишњи фонд часова			
		Т	В	ПН	Нуб
<b>I</b>	Ја ми и други	8			
	Комуникација у групи	11			
	Односи у групи и заједници	15			
<b>Укупно</b>		34			
<b>II</b>	Права и одговорности	18			
	Планирање и извођење акције	17			
<b>Укупно</b>		35			
<b>III</b>	Демократија и политика	5			

	Грађанин и друштво	10			
	Грађанска и политичка права и право на Грађанску иницијативу	10			
	Планирање конкретне акције	7			
<b>Укупно</b>		32			

### Начин остваривања програма и оцењивање:

<b>Подела одељења на групе</b>	да
<b>Место реализације</b>	учионица
<b>Праћење и вредновање</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>праћење на основу активности ученика</li> </ul>

### Назив предмета: Верска настава

#### Циљеви предмета:

- Пружити ученицима основ да је Бог личност и Творац свог видљивог и невидљивог света
- Ученицима предочити да се човеков промашај (грех) састоји у одвајању човека и света од Бога
- Ученицима пружити основ за разумевање да је Христос потпуни Бог и потпуни човек који нам је открио Бога као Свету Тројицу
- Предочити ученицима значај активног учешћа у светој Литургији

## Програм наставе и учења:

Разред	Модул / теме	Годишњи фонд часова			
		Т	В	ПН	Нуб
<b>I</b>	Увод	2			
	Бог откривења	7			
	Вера, знање и богопознање	8			
	Хришћанин - човек Цркве	6			
	Свето Писмо- Књига Цркве	6			
	Хришћански живот	5			
<b>Укупно</b>		34			
<b>II</b>	Увод	1			
	Стварање света и човека	7			
	Прародитељски грех	7			
	Свештена историја спаења од Адама до Израиља	6			
	Свештена историја спаења од Мојсија до Христа	10			
	Строзаветна ризница	1			
<b>Укупно</b>		32			
<b>III</b>	Увод	1			
	Христос истинити Бог и истинити Човек	5			
	Приближило се Царство Божје	7			
	Где је Христос ту је и Царство Божије	9			
	Мој живот у Христу	5			
	Светотајински живот Цркве	3			
<b>Укупно</b>		30			

**Начин остваривања програма и оцењивање:**

<b>Подела одељења на групе</b>	да
<b>Место реализације</b>	Учионица, Црква
<b>Праћење и вредновање</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● усмена провера знања</li> <li>● тестови знања</li> <li>● активност на часу</li> <li>● домаћи задаци</li> </ul>

**Б2: ОБАВЕЗНИ СТРУЧНИ ПРЕДМЕТИ****Назив предмета: Здравствена култура****Циљеви предмета:**

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

**Програм наставе и учења:**

Разред	Модул / теме	Годишњи фонд часова			
		Т	В	ПН	Нуб
<b>I</b>	Лична хигијена и хигијена физичке културе	19			
	Ментална хигијена	10			



	Хигијена исхране	9			
	Комунална хигијена	7			
	Хигијена рада	7			
	Прва помоћ	16			
<b>Укупно</b>		<b>68</b>			

**Начин остваривања програма и оцењивање:**

<b>Подела одељења на групе</b>	не
<b>Место реализације</b>	учионица
<b>Праћење и вредновање</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● посматрање</li> <li>● контролне вежбе</li> <li>● практичне вежбе</li> <li>● домаћи задаци</li> <li>● активности на часу</li> </ul>

## Назив предмета: Основе туризма и угоститељства

### Циљеви предмета:

- Разматрање теоријских основа, основних принципа и организације туризма
- Схватање туристичке индустрије кроз међузависности различитих сектора
- Упознавање ученика са делатношћу угоститељства, његовим карактеристикама и значајем

### Програм наставе и учења:

Разред	Модул / теме	Годишњи фонд часова			
		Т	В	ПН	Нуб
<b>I</b>	Појмовне основе туризма	6			
	Облици, функције и видови туризма	6			
	Туристичко тржиште	8			
	Нови трендови у туризму и угоститељству	8			
	Угоститељство	5			
	Услуге у угоститељству	5			
	Угоститељске пословне јединице	20			
	Кадрови у угоститељству	5			
	Узансе у угоститељству	5			
<b>Укупно</b>		<b>68</b>			

### Начин остваривања програма и оцењивање:

Подела одељења на групе	НЕ
Место реализације	учионица / школски кабинет

<b>Праћење и вредновање</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● усмена провера постигнућа</li> <li>● писмене провере</li> <li>● практичан рад</li> <li>● извештаји</li> <li>● есеји</li> </ul>
-----------------------------	---

## Назив предмета: Куварство

### Циљеви предмета:

- Оспособљавање ученика за примену хигијенских стандарда у куварству
- Оспособљавање ученика за механичку и термичку обраду намирница обраду животних намирница
- Оспособљавање ученика за припрему, примену и издавање фондова и сосова
- Оспособљавање ученика за припрему и издавање салата
- Оспособљавање ученика за припрему, примену и издавање прилога и варива
- Оспособљавање ученика за припрему, примену и издавање бистрих и густих супа, чорби
- Оспособљавање ученика за припрему, примену и издавање топлих предјела
- Оспособљавање ученика за припрему, примену и издавање готових јела
- Оспособљавање ученика за припрему, примену и издавање националних јела
- Оспособљавање ученика за припрему, примену и издавање печења
- Оспособљавање ученика за припрему, примену и издавање хладних предјела и јела
- Оспособљавање ученика за припрему, примену и издавање јела по поруџбини
- Оспособљавање ученика за издавање готових јела са роштиља, жара
- Оспособљавање ученика за припрему, примену и издавање послатица

### Програм наставе и учења:

Разред	Модул / теме	Годишњи фонд часова			
		Т	В	ПН	Нуб
I	Увод у куварство		168		18
	Термичке - топлотне обраде намирница		36		12
	Фондови и сосови		84		12
	Салате		24		6

	Прилози и варива		96		12
<b>Укупно</b>			408		60
<b>II</b>	Бистре и густе супе, чорбе		84	42	18
	Топла предјела		102	54	24
	Готова јела		162	78	36
	Национална јела		24	12	6
	Печења		12	6	6
<b>Укупно</b>			384	192	90
<b>III</b>	Хладна предјела		84	42	36
	Јела по поруцбини		186	90	60
	Јела са роштиља жара		30	12	12
	Националне кухиње		36	24	/
	Посластице		24	12	12
<b>Укупно</b>			360	180	120

### Начин остваривања програма и оцењивање:

<b>Подела одељења на групе</b>	ДА - у извођењу практичне наставе и наставе у блоку
<b>Место реализације</b>	кабинет куварства, угоститељски објекти
<b>Праћење и вредновање</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Усмена провера постигнућа</li> <li>● Активност на часу</li> <li>● Практична примена стеченог знања</li> <li>● Домаћи задатак</li> </ul>

## Назив предмета: Исхрана

### Циљеви предмета:

- Упознавање ученика са појмом хранљива материја
- Правилна исхрана и утицај на здравље
- Разумевање кварења и конзервисања намирница

### Програм наставе и учења:

Разред	Модул / теме	Годишњи фонд часова			
		Т	В	ПН	Нуб
I	Хранљиве материје	25			
	Правилна исхрана	25			
	Кварење и конзервисање намирница	18			
<b>Укупно</b>		<b>68</b>			

### Начин остваривања програма и оцењивање:

Подела одељења на групе	Не
Место реализације	Кабинет
Праћење и вредновање	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Усмена провера знања</li> <li>● Тестови</li> <li>● Презентације</li> <li>● Активност на часу</li> <li>● Домаћи задаци</li> </ul>

## Назив предмета: Економика туристичких и угоститељских предузећа

### Циљеви предмета:

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

### Програм наставе и учења:

Разред	Модул / теме	Годишњи фонд часова			
		Т	В	ПН	Нуб
II	Појмовно одређење економике и организације предузећа	3			
	Појам угоститељско-туристичког предузећа	4			
	Средства угоститељског и туристичког предузећа	4			
	Извори средстава предузећа	4			
	Расходи угоститељског и туристичког предузећа	7			
	Резултати рада и расподела	5			
	Мерила успешности пословања угоститељског и туристичког предузећа	5			
<b>Укупно</b>		32			

**Начин остваривања програма и оцењивање:**

<b>Подела одељења на групе</b>	Одељење се не дели на групе
<b>Место реализације</b>	Кабинет
<b>Праћење и вредновање</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Усмена провера постигнућа</li> <li>● Писана провера постигнућа</li> <li>● Практичан рад</li> <li>● Извештаји</li> <li>● Контролне вежба</li> <li>● Вршњачко оцењивање</li> <li>● Практичне вежбе</li> <li>● Самоевалуација</li> </ul>

**Назив предмета: Туристичка географија****Циљеви предмета:**

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

**Програм наставе и учења:**

Разред	Модул / теме	Годишњи фонд часова			
		Т	В	ПН	Нуб
<b>II</b>	Географски туристички положај Србије	5			
	Природне туристичке вредности Србије	10			
	Антропогене туристичке вредности Србије	6			
	Материјална основа туризма	4			
	Правци туристичких кретања у Србији	2			

	Перспективе развоја туризма у Србији	5			
<b>Укупно</b>		32			

### Начин остваривања програма и оцењивање:

<b>Подела одељења на групе</b>	Не
<b>Место реализације</b>	учионица
<b>Праћење и вредновање</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● праћење остварености исхода</li> <li>● тестови знања</li> <li>● тестови практичних вештина</li> </ul>

### Назив предмета: Основе услуживања

#### Циљеви предмета:

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

#### Програм наставе и учења:

Разред	Модул / теме	Годишњи фонд часова			
		Т	В	ПН	Нуб
<b>III</b>	Појмовне основе услуживања	4			
	Дневни оброци	6			
	Системи и начини услуживања	6			
	Инструменти понуде у угоститељској Домаћи задаци	4			
	Услуживање хране	10			



Укупно		30			
--------	--	----	--	--	--

### Начин остваривања програма и оцењивање:

Подела одељења на групе	Не
Место реализације	Учионица
Праћење и вредновање	<ul style="list-style-type: none"> <li>● праћење остварености исхода</li> <li>● усмене провере постигнућа</li> <li>● писмене провере</li> <li>● домаћи задаци</li> <li>● активност на часу</li> </ul>

### Назив предмета: Предузетништво

#### Циљеви предмета:

- Развијање пословних и предузетничких знања, вештина и понашања
- Развијање предузетничких вредности и способности да се препознају предузетничке мугућности у локалној средини и делује у складу са тим
- Развијање пословног и предузетничког начина мишљења
- Оспособљавање за активно тражење посла (запошљавање и samozapoшљавање)
- Оспособљавање за израду јединственог плана пословања мале фирме
- Мултидисциплинарни приступ и оријентација на праксу
- Развијање основе за континуирано учење
- Развијање одговорног односа према очувању природних ресурса и еколошке равнотеже

#### Програм наставе и учења:

Разред	Модул / теме	Годишњи фонд часова			
		Т	В	ПН	Нуб
III	Предузетник и предузетништво		8		
	Развијање и процена пословних идеја, маркетинг план		16		

	Управљање и организација, правни оквир за оснивање и функционисање делатности		18		
	Економија пословања, финансијски план		10		
	Ученички пројек - презентација пословног плана		8		
<b>Укупно</b>			60		

### Начин остваривања програма и оцењивање:

<b>Подела одељења на групе</b>	ДА
<b>Место реализације</b>	учионица
<b>Праћење и вредновање</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● усмене провере постигнућа</li> <li>● писмене провере</li> <li>● практичне провере</li> <li>● израда коначне верзије бизнис плана</li> <li>● презентација</li> <li>● контролне вежбе</li> </ul>

### Назив предмета: Професионална пракса

#### Циљеви предмета:

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

**Програм наставе и учења:**

Разред	Модул / теме	Годишњи фонд часова			
		Т	В	ПН	Нуб
<b>I</b>	Фондови и сосови				12
	Једноставне и сложене салате				6
	Прилози и варива				12
<b>Укупно</b>					30
<b>II</b>	Бистре и густе супе, чорбе				12
	Топла предјела				12
	Готова јела				24
	Национална јела				9
	Печења				3
<b>Укупно</b>					60

**Начин остваривања програма и оцењивање:**

<b>Подела одељења на групе</b>	ДА
<b>Место реализације</b>	Угоститељски објекти
<b>Праћење и вредновање</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● праћење остварености исхода</li> <li>● усмена провера</li> <li>● дневник практичне наставе који сваки ученик води за време професионалне праксе</li> </ul>

# ИЗБОРНИ ПРОГРАМИ ПРЕМА ПРОГРАМУ ОБРАЗОВНОГ ПРОФИЛА

## ОПШТЕОБРАЗОВНИ ПРЕДМЕТИ

### Назив предмета: Страни језик I

#### Циљеви предмета:

- Развијање сазнајних и интелектуалних способности;
- Стицање позитивног односа према другим културама уз уважавање различитости;
- Усвајање знања и умења потребних у комуникацији на страном језику у усменом и писаном облику.

#### Програм наставе и учења:

Разред	Модул / теме	Годишњи фонд часова			
		Т	В	ПН	НуБ
III	Свакодневни живот (генерацијски конфликти и начини превазилажења)	3			
	Образовање (образовање за све, пракса и припреме за будуће занимање, размена ученика)	3			
	Познате фирме, предузећа, установе, институције у земљама чији се језик учи	2			
	Културни живот (међународни пројекти и учешће на њима)	3			
	Заштита човекове околине (волонтерски рад)	3			
	Медији (штампа, телевизија, електронски медији)	2			
	Историјски догађаји/личности из	2			

	земаља чији се језик учи				
	Свет компјутера (предности и мане употребе компјутера)	3			
	Занимања, описи послова и задужења у домену угоститељства	1			
	Врсте угоститељских објеката и описи услуга у угоститељству	1			
	Прибор и опрема за рад у угоститељском објекту	1			
	Врста намирница, јела и посластица	1			
	Храна по регијама, одлике националних кухиња и обичаја у исхрани	1			
	Начин сервирања хране и посластица	1			
	Мере одржавања хигијене и квалитета	1			
	Читање, праћење и вођење прописане документације у домену струке	1			
	Пословна комуникација у писменом и усменом облику на страном језику (телефонирање, уговарање састанака, потврђивање или одбијање резервације или поручбине, рекламације и др.)	1			
<b>Укупно</b>		<b>30</b>			

### Начин остваривања програма и оцењивање:

<b>Подела одељења на групе</b>	НЕ
<b>Место реализације</b>	Учионица
	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Усмена провера знања</li> <li>● Писмени задатак</li> <li>● Тест знања</li> </ul>

<b>Праћење и вредновање</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Активност на часу</li> <li>● Презентација / пројекат</li> <li>● Домаћи задаци</li> </ul>
-----------------------------	---

## Назив предмета: Изабрани спорт

### Циљеви предмета:

Да ученици задовоље своја интересовања и потребе за стицањем знања,

-Способности за бављење спортом као интегралним делом физичке културе,

-Стечена знања могу применити у животу,

-Стицања теоријских знања и примену истих,

-Социолизација ученика кроз изабрани спорт и неговање етичких вредности према ученицима у такмичењу,

### Програм наставе и учења:

Разред	Модул / теме	Годишњи фонд часова			
		Т	В	ПН	Нуб
<b>II</b>	Атлетика				
	Спортска гимнастика и ритмичка гимнастика				
	Спортска игра (Одбојка, фудбал, кошарка, рукомет)			24	
	Теоријска настава	4			
	Мерења и тестирања	4			

<b>Укупно</b>	32	8		24	
<b>III</b>	Атлетика				
	Спортска гимнастика и ритмичка гимнастика				
	Спортска игра (Одбојка, фудбал, кошарка, рукомет)			23	
	Теоријска настава	3			
	Мерења и тестирања	4			
<b>Укупно</b>	30	7		23	

### Начин остваривања програма и оцењивање:

Садржај програма је усмерен на развијање физичких способности, спортско-такмичарског духа, развијање специјалних способности и повезивања истих са животом и радом.

<b>Подела одељења на групе</b>	Да
<b>Место реализације</b>	На спортским теренима или спортским вежбаљима
<b>Праћење и вредновање</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Праћење се обавља сукцесивно у току читаве школске године</li> <li>● Методологијом праћења, мерења</li> <li>● Методологија вредновања</li> <li>● Стандардима код одређених спортских грана</li> <li>● Постигнућима у спортским играма</li> </ul>

### Назив предмета: Историја (одабране теме)

#### Циљеви предмета:

- Стицање хуманистичког образовања и развијање историјске свести
- Разумевање историјског простора и времена, историјских догађаја, појава и процеса и улоге истакнутих личности
- Стицање и проширивање знања, развијање вештина и формирање ставова неопходних за разумевање савременог света (у националном, регионалном, европском и глобалном оквиру)

**Програм наставе и учења:**

Разред	Модул / теме	Годишњи фонд часова			
		Т	В	ПН	Нуб
III	Село и град некад и сад	7			
	Култура одевања	7			
	Војска, оружје и рат	7			
	Новац и банке	7			
	Верски живот и обичаји	7			
	Образовање и васпитање	7			
	Комуникације, путовања и туризам	7			
	Друштвени и породични живот	7			
	Фотографија, филм, радио и тв	7			
	Брига о телу и здрављу	7			
	Грбови и заставе	7			
	Спорт	7			
<b>Укупно</b>		30			

\*од понуђених тема, бирају се четири и свака се обрађује по четвртину часова

**Начин остваривања програма и оцењивање:**

<b>Подела одељења на групе</b>	НЕ
<b>Место реализације</b>	кабинет
	<ul style="list-style-type: none"> <li>● усмена провера знања</li> <li>● писмена провера знања</li> <li>● тестови знања</li> <li>● активност на часу</li> </ul>



<b>Праћење и вредновање</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• домаћи задаци</li> </ul>
-----------------------------	---

## Назив предмета: Ликовна култура

### Циљеви предмета:

- Развијање стваралачког мишљења, визуелног опажања, критичког мишљења, индивидуалности и самопоздања у самосталном ликовном изражавању, радозналости и маштовитости
- оспособљавање за изржавање идеја, ставова, порука и емоција традиционалним и савременим визуелним медијима  
подстицање успешне вербалне комуникације, тимски рад, самостално проналажење и систематизовање информација из различитих извора, креативне активности у слободно време, као и развијање способности за самопроцену и презентацију свог рада
- развијање одговорности према очувању здравља и животне средине  
уознавање са значајем и улогом уметности у друштву, свакодневном животу и раду  
формирање позитивног става према очувању културног идентитета, националне и светске културне баштине  
Формирање навике праћења културно уметничких садржаја путем штампе и електронских медија и посећивање музеја, галерија, библиотека, концерата, биоскопа, позоришта и других институција културе  
. оспособљавање за примену стечених знања и умења у свакодневном животу и раду

### Програм наставе и учења:

Разред	Модул / теме	Годишњи фонд часова			
		Г	В	ПН	Нуб
II	Дигитална фотографија	2			
	Примитивна племенаска уметност	2			
	Цивилизације прошлости	2			

	Ктитори мецене и колекционари	2			
	Уметност рециклирања	2			
	Уметност и наука	2			
	Уметност у 21.веку	2			
	Амбијент и простор	2			
	Стрип	2			
	Знаменити српски уметници	2			
	Трагом наслеђа	2			
	Необична уметност	2			
	Архитектура србије	2			
	Улична уметност	2			
	Времешлов	2			
<b>Укупно</b>		<b>32</b>			

### Начин остваривања програма и оцењивање:

<b>Подела одељења на групе</b>	да
<b>Место реализације</b>	учионица
<b>Праћење и вредновање</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● праћење оставрености исхода</li> <li>● активност на часу</li> </ul>

### Назив предмета: Музичка култура

#### Циљеви предмета:

- Развијање свести о значењу и улози музичке уметности кроз развој цивилизације и друштва

- Оспособљавање ученика за разликовање обележја стилова различитих музичких жанрова
- Оспособљавање ученика за уочавање разлика и сличности између наше и других традиција и култура у домену музике
- Развијање навика код ученика за праћење културно-уметничких манифестација у локалној средини и путем електронскох медија (концерти, телевизја, филм, интернет)
- Оспособљавање ученика за самостално истраживање стручне литературе, архиве, медијатеке, интернета
- Подстицање уметничког развоја и усавршавања у складу са индивидуалним интересовањима и способностима

#### Програм наставе и учења:

Разред	Модул / теме	Годишњи фонд часова			
		Т	В	ПН	Нуб
II	Класична музика	10			
	Опера, балет, оперета, мјузикл	6			
	Традиционална музика	5			
	Џез и популарна музика	7			
	Хорско певање	4			
<b>Укупно</b>		32			

#### Начин остваривања програма и оцењивање:

Подела одељења на групе	Не
Место реализације	Учионица

<b>Праћење и вредновање</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Активност на часу</li> <li>● Усмена провера знања</li> <li>● Писмена провера (брзи тест)</li> <li>● Слушни тест</li> <li>● Презентације</li> </ul>
-----------------------------	---

## СТРУЧНИ ПРЕДМЕТИ

### Назив предмета: Пословни страни језик

#### Циљеви предмета:

- Развијање сазнајних и интелектуалних способности;
- Стицање позитивног односа према другим културама уз уважавање различитости;
- Усвајање знања и умења потребних у комуникацији на страном језику у усменом и писаном облику.

#### Програм наставе и учења:

Разред	Модул / теме	Годишњи фонд часова			
		Т	В	ПН	Нуб
<b>II</b>	Свакодневни живот (организација времена, послова, слободно време)	7			
	Храна и здравље (навике у исхрани, карактеристична јела и пића у земљама света)	7			
	Познати градови и њихове знаменитости, региони у матичним земљама	6			
	Спортови и позната спортска такмичења	6			
	Живот и дела славних људи XX века (из	6			

	света науке, културе, спорта, музике)				
	Медији (штампа, телевизија, интернет)	7			
	Интересантне животне приче и догађаји	6			
	Свет компјутера (распрострањеност, примена, корист и негативне стране)	6			
	Занимања, описи послова и задужења у домену угоститељства	2			
	Врсте угоститељских објеката и описи услуга у угоститељству	1			
	Прибор и опрема за рад у угоститељском објекту	1			
	Врста намирница, јела и посластица	2			
	Храна по регијама, одлике националних кухиња и обичаја у исхрани	1			
	Начин сервирања хране и посластица	1			
	Мере одржавања хигијене и квалитета	1			
	Мере заштите и одржавања човекове околине	1			
	Читање, праћење и вођење прописане документације у домену струке	1			
	Пословна комуникација у писменој и усменој форми	2			
<b>Укупно</b>		<b>64</b>			
<b>III</b>	Свакодневни живот (комуникација међу младима, генерацијски конфликти и начини превазилажења, међувршачка подршка)	6			
	Образовање (образовање у земљама чији се језик учи, школовање које припрема за студије или свет рада,	6			

образовање за све)				
Познати реиони у земљама чији се језик учи, њихова обележја	6			
Културни живот (манifestације које млади радо посећују у земљи и земљама чији се језик учи, међународни пројекти и учешће на њима)	6			
Заштита човекове околине (акција на нивоу града, школе, волонтерски рад)	6			
Медији (штампа, телевизија, електронски медији)	6			
Интересантне животне приче и догађаји	6			
Свет компјутера (млади и друштвене мреже)	6			
Занимања, описи послова и задужења у домену угоститељства	2			
Врсте угоститељских објеката и описи услуга у угоститељству	1			
Прибор и опрема за рад у угоститељском објекту	1			
Врста намирница, јела и посластица	2			
Храна по регијама, одлике националних кухиња и обичаја у исхрани	1			
Начин сервирања хране и посластица	1			
Мере одржавања хигијене и квалитета	1			
Мере заштите и одржавања човекове околине	1			
Читање, праћење и вођење прописане документације у домену струке	1			
Пословна комуникација у писменој и	1			

	усменој форми				
<b>Укупно</b>		60			

### Начин остваривања програма и оцењивање:

<b>Подела одељења на групе</b>	НЕ
<b>Место реализације</b>	Учионица
<b>Праћење и вредновање</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Усмена провера знања</li> <li>● Писмени задатак</li> <li>● Тест знања</li> <li>● Активност на часу</li> <li>● Презентација / пројекат</li> <li>● Домаћи задаци</li> </ul>

## Назив предмета: Познавање животних намирница

### Циљеви предмета:

- стицање знања о основним карактеристикама животних намирница, њиховом хемијском и биолошком својству
- стицање знања о енергетској и калоричној вредности животних намирница. физичким хемијским процесима који доводе до промена
- упознавање ученика са основним врстама и карактеристикама намирница биљног порекла
- упознавање ученика са основним врстама и карактеристикама намирница животињског порекла
- оспособљавање ученика да препознају основне врсте и карактеристике пића и сокова
- оспособљавање ученика да чувају животне намирнице до употребе у кулинарству

**Програм наставе и учења:**

Разред	Модул / теме	Годишњи фонд часова			
		Т	В	ПН	Нуб
<b>II</b>	Основи састојци прехранбених производа	8			
	Житарице	8			
	Поврће и зачини	10			
	Технологија меса	16			
	Млеко, јаја, масти и уља	8			
	Пића и воће	10			
	Материје за заслађивање	4			
<b>Укупно</b>		64			

**Начин остваривања програма и оцењивање:**

<b>Подела одељења на групе</b>	не
<b>Место реализације</b>	учионица
<b>Праћење и вредновање</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● усмене провере</li> <li>● писмене провере</li> <li>● активност на часу</li> <li>● извештаји</li> <li>● есеји</li> </ul>



## Назив предмета: Пословна информатика у туризму и угоститељству

### Циљеви предмета:

- **Циљ** наставног предмета Пословна информатика у туризму и угоститељству у средње стручној школи је стицање знања, овладавање вештинама и формирање вредносних ставова који доприносе развоју информатичке писмености неопходне за живот у савременом друштву
- даље стручно усавршавање и практичну примену у процесу рада
- оспособљавање ученика да ефикасно и рационално користе рачунаре на начин који не угрожава њихово физичко и ментално здравље.
- Оспособљавање ученика за примену нових технологија у струци
- Оспособљавање ученика за коришћење готових апликација
- Развијање вештина за обраду слика
- Развијање вештина за обраду звука
- Развијање вештина израду мултимедијалних презентација

### Програм наставе и учења:

Разред	Модул / теме	Годишњи фонд часова			
		Т	В	ПН	Нуб
<b>II</b>	Обрада дигиталне фотографије на рачунару		11		
	Обрада цртежа на рачунару		10		
	Обрада видео и аудио записа		9		
	Табеларни прорачуни		14		
	Презентације		12		
	Интернет презентације		8		
<b>Укупно</b>			64		

**Начин остваривања програма и оцењивање:**

<b>Подела одељења на групе</b>	да
<b>Место реализације</b>	Кабинет информатике
<b>Праћење и вредновање</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● вредовање исхода врши се кроз праћење остварених исхода,</li> <li>● тест практичних вештина,</li> <li>● активност на часу,</li> <li>● практичан рад.</li> <li>● домаћи задаци</li> </ul>

**Назив предмета: Психологија у туризму и угоститељству****Циљеви предмета:**

- Стицање основних знања о природи психолошких процеса и осовина и њиховом манифестовању у понашању
- Разумевање принципа и законитости људског понашања у групи и процесу рада
- Сагледавање места, улоге и значаја комуникације и комуникацијских вештина у туризму и угоститељству
- Унапређење вештине опхођења са гостом/потрошачем услуга
- Упознавање са применом психолошких сазнања у развоју маркетиншких стратегија у туризму и угоститељству

**Програм наставе и учења:**

Разред	Модул / теме	Годишњи фонд часова			
		Т	В	ПН	Нуб
III	Психологија као наука	3			
	Психички процеси и особине	14			

	Личност	6			
	Међуљудски односи на раду	8			
	Комуникација	8			
	Психологија опхођења са гостима	11			
	Психологија рекламе	10			
<b>Укупно</b>		<b>60</b>			

### Начин остваривања програма и оцењивање:

<b>Подела одељења на групе</b>	НЕ
<b>Место реализације</b>	учионица
<b>Праћење и вредновање</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● усмена провера постигнућа</li> <li>● практични рад</li> <li>● презентација</li> <li>● активност на часу</li> <li>● самоевалуација</li> <li>● индивидуални домаћи задаци</li> <li>● групни домаћи задаци</li> </ul>

### Назив предмета: Маркетинг у туризму и угоститељству

#### Циљеви предмета:

- Упознавање ученика са појмом и етапама развоја маркетинга у туризму
- Упознавање ученика са туристичким тржиштем (понуда и тражња)
- Оспособљавање ученика за примену инструмената маркетинг микса
- Упознавање ученика са понашањем потрошача у куповини
- Упознавање ученика са основним техникама истраживања тржишта и базом података

**Програм наставе и учења:**

Разред	Модул / теме	Годишњи фонд часова			
		Т	В	ПН	Нуб
III	Увод у маркетинг у туризму	6			
	Туристичко тржиште и примена маркетинга	18			
	Инструменти маркетинг микса	20			
	Понашање потрошача у процесу куповине у туризму	8			
	Истраживање туристичког тржишта и формирање маркетиншке базе података	8			
<b>Укупно</b>		<b>60</b>			

**Начин остваривања програма и оцењивање:**

<b>Подела одељења на групе</b>	не
<b>Место реализације</b>	учионица (кабинет)
<b>Праћење и вредновање</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● усмене провере постигнућа</li> <li>● писмене провере</li> <li>● практични рад</li> <li>● извештаји</li> <li>● есеји</li> <li>● посматрање</li> <li>● контролне вежбе</li> <li>● дијагностички тестови</li> <li>● самоевалуација</li> <li>● вршњачко оцењивање</li> <li>● практичне вежбе</li> </ul>