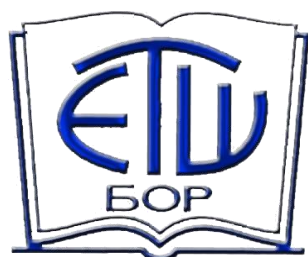


ЕКОНОМСКО - ТРГОВИНСКА ШКОЛА БОР

ДУАЛНО ОБРАЗОВАЊЕ
- ТУРИСТИЧКИ ТЕХНИЧАР
- ТРГОВАЦ
- КУВАР



ШКОЛСКИ ПРОГРАМ 2022. – 2026.

Јун, 2025. год.

I ПЛАН НАСТАВЕ И УЧЕЊА
за образовни профил Туристички техничар
када се реализује по дуалном моделу*

		I РАЗРЕД						II РАЗРЕД						III РАЗРЕД						IV РАЗРЕД						УКУПНО				Σ				
		недељно			годишње			недељно			годишње			недељно			годишње			годишње														
		Т	В	УКР	Т	В	УКР	Б	Т	В	УКР	Б	Т	В	УКР	Б	Т	В	УКР	Б	Т	В	УКР		Б									
A2: ОБАВЕЗНИ СТРУЧНИ ПРЕДМЕТИ		6	6		198	198		120	6	4	6	192	128	192	150	8	6	6	248	186	186	180	6	6	6	180	180	180	120	818	692	558	570	2638
1	Страни језик II	2			66				2			64				2			62				2			60				252				252
2	Основе туризма и угоститељства	2			66																								66				66	
3	Пословна кореспонденција		2			66																									66			66
4	Агенцијско и хотелијерско пословање	2	4		66	132		90	2	6		64	192	120		4	6		124	186	120		4	6		120	180	120	66	440	558	450	1514	
5	Економика и организација предузећа								2			64																	64				64	
6	Пословна информатика								2			64																		64			64	
7	Психологија у туризму и угоститељству								2			64																	64				64	
8	Туристичка географија														2			62				2			60				122				122	
9	Историја уметности														2			62				2			60				122				122	
10	Маркетинг у туризму и угоститељству														2			62										62					62	
11	Статистика														2			62												62			62	
12	Предузетништво																					2			60					60			60	
13	Професионална пракса							30						30							60											120	120	
B2: ИЗБОРНИ ПРОГРАМА															2			62				2			60				122				122	
2	Изборни програм према програму образовног профила														2			62				2			60				122				122	
Укупно A2+B2		6	6		198	198		120	6	4	6	192	128	192	150	12	4	6	310	186	186	180	8	6	6	240	180	180	120	818 (**940)	692	558	570	2638 (**2760)
Укупно A2+B2		12			516			16			662			20 (**22)			800 (**862)			18 (**20)			660 (**720)			2638 (**2760)								

Напомена: * Дуални модел подразумева реализацију наставе кроз теоријску наставу, учење кроз рад код послодавца, вежбе, практичну наставу и учење кроз рад у блоку

** Ученик бира предмет са листе изборних општеобразовних или стручних програм

Назив предмета: Агенцијско и хотелијерско пословање

Циљеви предмета:

- Упознавање ученика са појмом, улогом, функцијама и задацима туристичке агенције;
- Усвајање знања и вештина пословне комуникације;
- Оспособљавање ученика за комуницирање са туристима/корисницима услуга;
- Оспособљавање ученика за самосталан рад на организовању услуга превоза;
- Упознавање са појмом и значајем хотелијерства;
- Развијање знања о пословању угоститељских објеката као најважнијих партнера туристичких агенција;
- Упознавање са одговорношћу и осигурању у туризму и хотелијерству;
- Оспособљавање ученика за обављање послова туристичког саветника;
- Разумевање пословног односа између туристичких агенција и хотелских / угоститељских субјеката;
- Упознавање ученика са појмовним одређењем, врстама и елементима туристичких дестинација
- Оспособљавање ученика да анализирају услове за развој туристичких производа од посебног значаја у Републици Србији;
- Упознавање ученика са правима и обавезама потрошача/корисника туристичких услуга;
- Оспособљавање ученика за самосталан рад на рецептивним пословима туристичке агенције;
- Оспособљавање ученика са самосталан рад на промоцији и пласирању туристичког производа;
- Развијање знања о начину пословања дестинацијских менаџмент компанија и професионалних организатора конгреса;
- Упознавање ученика са појмом, врстом и начину организовања догађаја у туризму;
- Оспособљавање ученика самостално обављање послова на организовању догађаја и пратећих услуга у туризму;
- Развијање вештина за самосталан рад на формирању и пласману туристичког путовања;
- Развијање вештина за самосталан рад на реализацији и обрачуну туристичких путовања;
- Усвајање знања и вештина неопходних за послове планирања у туристичкој агенцији;
- Упознавање ученика са међународним асоцијацијама туристичких агенција;
- Оспособљавање ученика за коришћење ИКТ у посредовању у туризму;

Програм наставе и учења:

Разред	Модул / теме	Годишњи фонд часова			
		Т	В	Учење кроз	Нуб

				рад	
I	Појмовно одређење туристичке агенције	26	52	/	30
	Пословна комуникација	18	36	/	30
	Организовање услуга превоза	22	44	/	30
Укупно		66	132	/	90
II	Хотелијерско пословање	/	36	108	60
	Сарадња туристичких агенција и пружалаца услуга снештаја	/	28	84	60
Укупно		/	64	192	120
III	Туристичка дестинација	/	28	42	30
	Организовање и пласирање производа туристичке дестинације	/	48	72	60
	Организовање догађаја и пратећих услуга у туризму	/	48	72	30
Укупно		/	124	186	120
IV	Формирање и пласман туристичких путовања	/	76	114	60
	Реализација и обрачун туристичког путовања	/	44	66	60
Укупно		/	120	180	120

Начин остваривања програма и оцењивање:

Подела одељења на групе	Одељење се дели на две групе приликом реализације вежби, учења кроз рад и наставе у блоку.
Место реализације	Теорија и вежбе се реализују у учионици/кабинету. Учење кроз рад реализује се код послодаваца, у реалним радним условима. Настава у блоку се изводи код послодаваца, угоститељским објектима за смештај или туристичким агенцијама, у реалним радним условима
Праћење и вредновање	• праћење остварености исхода • извештаји наставника практичне наставе/ментора и инструктора • тестови знања • контролни задаци • решавање пројектног или проблемског задатка • тестови практичних вештина • појединачни или групни практичан рад • дневник праксе • континуално праћења достигнутих исхода и нивоа постигнутих компетенција • однос према опреми и алату

НАСТАВА У БЛОКУ:

Први разред:

Настава у блоку се изводи у туристичким агенцијама или другим компанијама у области туризма /код послодаваца и то: три пута годишње са по 30 часова (5 дана по 6 часова), или 90 часова у зависности од могућности и захтева организације/компаније.

Други разред:

Настава у блоку се изводи код послодаваца, угоститељским објектима за смештај или туристичким агенцијама, у реалним радним условима и то: четири пута годишње са по 30 часова (5 дана по 6 часова), или 120 часова у зависности од могућности и захтева организације.

Трећи разред:

Настава у блоку се изводи код послодаваца, угоститељским објектима за смештај или туристичким агенцијама, у реалним радним условима и то: четири пута годишње са по 30 часова (5 дана по 6 часова), или 120 часова у зависности од могућности и захтева организације.

Четврти разред:

Настава у блоку се изводи код послодаваца, у туристичким агенцијама, у реалним радним условима и то: четири пута годишње са по 30 часова (5 дана по 6 часова), или 120 часова у зависности од могућности и захтева организације. Обавезно је вођење дневника наставе у блоку.

I ПЛАН НАСТАВЕ И УЧЕЊА
за образовни профил: ТРГОВАЦ
када се реализује по дуалном моделу*

	I РАЗРЕД							II РАЗРЕД							III РАЗРЕД							УКУПНО				
	недељно			годишње				недељно			годишње				недељно			годишње				годишње				
	Т	В	УКР	Т	В	УКР	Б	Т	В	УКР	Т	В	УКР	Б	Т	В	УКР	Т	В	УКР	Б	Т	В	УКР	Б	Σ
Б1: ОБАВЕЗНИ СТРУЧНИ ПРЕДМЕТИ	4	5	6	140	175	210	60	8	2	12	272	68	408	90	6	5	12	186	155	372	90	598	398	990	240	2226
1. Основе трговине	2			70																		70				70
2. Трговинско пословање	2	3		70	105			2	2		68	68			2	3		62	93			200	266			466
3. Пословна комуникација		2			70																		70			70
4. Познавање робе								2			68											68				68
5. Економика трговине								2			68											68				68
6. Психологија потрошача								2			68											68				68
7. Маркетинг у трговини															2			62				62				62
8. Комерцијално познавање робе															2			62				62				62
9. Предузетништво															2				62				62			62
10. Практична настава			6			210	60			12			408	90			12			372	90			990	240	1230
Б2: ИЗБОРНИ ПРОГРАМИ								1			34				1			31				65				65
1. Изборни програми према програму образовног профила**								1			34				1			31				65				65
Укупно Б1+Б2	4	5	6	140	175	210	60	8 (*9)	2	12	272 (*306)	68	408	90	6 (*1)	5	12	186 (*217)	155	372	90	598 (*663)	398	990	240	2226 *2291
Укупно	15			585				22(*23)			838(*872)				23 (*24)			803(*834)				2226(*2291)				

Напомена: * Дуални модел подразумева реализацију наставе кроз теоријску наставу, учење кроз рад код послодавца, вежбе, практичну наставу и учење кроз рад у блоку

** Ученик бира програм са листе изборних општеобразовних или стручних програма

Назив предмета: Практична настава

Циљеви предмета:

- оспособљавање за коришћење средстава заштите на раду и заштите животне средине
- развијање одговорности према заштити здравља на свим нивоима и заштита животне средине
- оспособљавање ученика за обављање припремних послова у продавници
- развијање вештине припреме продавца за продају робе
- оспособљавање за обављање послова пријема, чувања и продаје робе
- оспособљавање за ефикасну реализацију радних задатака
- оспособљавање ученика за примену знања о квалитету робе и заштити потрошача
- оспособљавање ученика за коришћење ознака које носи роба у робном промету
- овладавање вештинама у продаји и у директној комуникацији у продавници
- оспособљавање за извођење непосредне продаје
- развијање вештина за самостално вођење евиденције у продавници
- упознавање са законском регулативом о заштити права потрошача у трговини
- оспособљавање за примену прописа, норматива и стандарда у трговинском пословању
- развијање способности за рад у групи и тимски рад
- развијање радних навика и радне дисциплине

Програм наставе и учења:

Разред	Модул / теме	Годишњи фонд часова			
		Т	В	Учење кроз рад	НуБ
I	Увод у трговинско пословање	/	/	30	/
	Продавница	/	/	120	30
	Припрема продаје	/	/	60	30
Укупно		/	/	210	60
II	Организација рада у продавници	/	/	144	30
	Снабдевање продавнице робом	/	/	164	60
Укупно		/	/	408	90
III	Техника продаје робе	/	/	252	60
	Услуге купцима и завршни послови у продавници	/	/	120	30
Укупно		/	/	372	90

Начин остваривања програма и оцењивање:

Подела одељења на групе	да
Место реализације	Реализује се код послодаваца у реалним радним условима

Праћење и вредновање	• активност ученика • однос према опреми и алату • решавање практичних задатака • решавање проблемског/пројектног задатка • оцењивање дневника учења кроз рад • редовност похађања учења кроз рад
-----------------------------	--

НАСТАВА У БЛОКУ:

Реализује се у трајању од 60 часова у првом и 90 часова у другом и трећем разреду.

Спроводи се један, два или три пута у току школске године, по 5 радних дана, или на крају другог полугодишта. План реализације наставе у блоку, израђују заједно послодавац и школа, према сопственим потребама и могућностима.

ПЛАН НАСТАВЕ И УЧЕЊА
за образовни профил Кувар
када се реализује по дуалном моделу*

	I РАЗРЕД							II РАЗРЕД							III РАЗРЕД							УКУПНО				Σ
	недељно			годишње				недељно			годишње				недељно			годишње				годишње				
	Т	В	УКР	Т	В	УКР	Б	Т	В	УКР	Т	В	УКР	Б	Т	В	УКР	Т	В	УКР	Б	Т	В	УКР	Б	
A2: ОБАВЕЗНИ СТРУЧНИ ПРЕДМЕТИ	6	6	6	204	204	204	90	2	6	12	64	192	384	150	1	8	12	30	240	360	120	298	636	948	360	2242
1 Здравствена култура	2			68																		68				68
2 Основе туризма и угоститељства	2			68																		68				68
3 Куварство		6	6		204	204	60		6	12		192	384	90		6	12		180	360	120		576	948	270	1794
4 Исхрана	2			68																		68				68
5 Економика туристичких и угоститељских предузећа								1			32											32				32
6 Туристичка географија								1			32											32				32
7 Основе услуживања															1			30				30				30
8 Предузетништво																2		60					60			60
9 Професионална пракса							30							60											90	90
B2: ИЗБОРНИ ПРЕДМЕТИ								2			64				2			60				124				124
1 Изборни предмет према програму образовног профила								2			64				2			60				124				124
Укупно A2+B2	6	6	6	204	204	204	90	2 (**4)	6	12	64 (**128)	192	384	150	1 (**3)	8	12	30 (**90)	240	360	120	298 (**422)	636	948	360	2242 (**2366)
Укупно A2+B2	18			702				20 (**22)			790 (**854)				21 (**23)			750 (**810)				2242 (**2366)				

Напомена: * Дуални модел подразумева реализацију наставе кроз теоријску наставу, учење кроз рад код послодавца, вежбе, практичну наставу и наставу у блоку

** Уколико се изабере само стручни изборни предмети

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 посластица

Програм наставе и учења:

Разред	Модул / теме	Годишњи фонд часова			
		Т	В	Учење кроз рад	Нуб
I	Увод у куварство	/	84	84	18
	Термичке - топлотне обраде намирница	/	18	18	12
	Фондови и сосови	/	42	42	12
	Салате	/	12	12	6
	Прилози и варива	/	48	48	12
Укупно		/	204	204	60
II	Бистре и густе супе, чорбе	/	42	84	18
	Топла предјела	/	54	102	24
	Готова јела	/	78	162	36
	Национална јела	/	12	24	6
	Печења	/	6	12	6
Укупно		/	192	384	90
III	Хладна предјела	/	42	84	36
	Јела по поруџбини	/	90	186	60
	Јела са роштиља - жара	/	12	30	12
	Националне кухиње	/	24	36	/
	Посластице	/	12	24	12

Укупно		/	180	360	120
--------	--	---	-----	-----	-----

Начин остваривања програма и оцењивање:

Подела одељења на групе	Један инструктор ради са највише 15 ученика приликом реализације учења кроз рад
Место реализације	Учење кроз рад и настава у блоку се обављају у угоститељском објекту или делом у школској радионици/кабинету Вежбе се реализују у учионици, кабинету за куварство или школској радионици
Праћење и вредновање	• посматрање • контролне вежбе • дијагностички тестови • дневници рада ученика • самоевалуација • вршњачко оцењивање • практичне вежбе • праћење остварености исхода • извештаји наставника практичне наставе/инструктора • тестови знања • тестови практичних вештина • појединачан или групни практични рад • дневник праксе