



Crna Gora
Ministarstvo prosvjete



CENTAR ZA STRUČNO
OBRAZOVANJE

OBRAZOVNI PROGRAM

RESTORATER

SADRŽAJ

I OPŠTI DIO OBRAZOVNOG PROGRAMA	2
1. OPŠTE INFORMACIJE O OBRAZOVNOM PROGRAMU	2
2. NASTAVNI PLAN	5
II POSEBNI DIO OBRAZOVNOG PROGRAMA	7
3. MODULI.....	7
3.1. OPŠTEOBRAZOVNI MODUL	7
3.2. STRUČNI MODULI	8
3.2.1. STRANI JEZIK II/ I	8
3.2.2. PRIPREMNI I ZAVRŠNI RADOVI U UGOSTITELJSKIM OBJEKTIMA ZA HRANU I PIĆA	20
3.2.3. UGOSTITELJSKO POSLOVANJE	33
3.2.4. STRANI JEZIK II/ II	45
3.2.5. USLUŽIVANJE HRANE I PIĆA.....	56
3.2.6. TOČIONICA PIĆA.....	69
3.2.7. STRANI JEZIK II/ III	76
3.2.8. SPECIJALNI NAČINI USLUŽIVANJA HRANE I PIĆA	88
3.2.9. PRIPREMANJE KOKTELA I	97
3.2.10. OSNOVE KUVARSTVA	104
3.2.11. PREDUZETNIŠTVO	112
3.2.12. STRANI JEZIK II/ IV	122
3.2.13. SVEČANI PRIJEMI	134
3.2.14. PRIPREMANJE KOKTELA II	141
3.2.15. VINO I HRANA	148
3.3. IZBORNI MODULI.....	155
3.3.1. STRANI JEZIK III/ I	155
3.3.2. OSNOVE TURIZMA	166
3.3.3. TURISTIČKA GEOGRAFIJA CRNE GORE	176
3.3.4. STRANI JEZIK III/ II	188
3.3.5. HOTELIJERSKO POSLOVANJE	198
3.3.6. KULTURNO-ISTORIJSKA BAŠTINA CRNE GORE	207
3.3.7. STRANI JEZIK III/ III	219
3.3.8. MARKETING U TURIZMU	230
3.3.9. POSLOVNA EKONOMIJA	239
3.3.10. PSIHOLOGIJA PRODAJE	248
3.3.11. STRANI JEZIK III/ IV	256
3.3.12. OSNOVE SOMELIJERSTVA	267
3.3.13. KULTURA KAFE	279
3.3.14. NAUKA O ISHRANI	286
4. STRUČNI ISPIT	294
5. NAČIN IZVOĐENJA OBRAZOVNOG PROGRAMA	302
6. NAČIN PRILAGOĐAVANJA OBRAZOVNOG PROGRAMA	308
7. REFERENTNI PODACI.....	311

Napomena:

Svi izrazi koji se u ovom dokumentu koriste u muškom rodu, obuhvataju iste izraze u ženskom rodu.

I OPŠTI DIO OBRAZOVNOG PROGRAMA

1. OPŠTE INFORMACIJE O OBRAZOVNOM PROGRAMU

NAZIV OBRAZOVNOG PROGRAMA: RESTORATER

SEKTOR/ PODSEKTOR PREMA NOK – u: Turizam, trgovina i ugostiteljstvo / Turizam i ugostiteljstvo

STANDARDI ZANIMANJA NA KOJIMA SE PROGRAM ZASNIVA:

- Glavni konobar/ Glavna konobarica, nivo IV1
- Glavni barmen/ Glavna barmenka, nivo IV1
- Restoranski konobar/ Restoranska konobarica, nivo III
- Barmen/ Barmenka, nivo III
- Servir/ Servirka, nivo II
- Pomoćnik barmena/ Pomoćnica barmena, nivo II

NIVO OBRAZOVANJA: IV1

TRAJANJE OBRAZOVANJA: Četiri godine

KREDITNA VRIJEDNOST OBRAZOVNOG PROGRAMA: 240 CSPK-a

USLOVI ZA UPIS, ODNOSNO UKLJUČIVANJE U PROGRAM:

- U skladu sa zakonom

USLOVI ZA NAPREDOVANJE I ZAVRŠETAK OBRAZOVANJA:

- U sljedeći razred napreduju učenici koji su na kraju školske godine pozitivno ocijenjeni iz svih modula tog razreda i ako su obavili profesionalnu praksu, kako je predviđeno nastavnim planom
- Obrazovanje se završava stručnim ispitom, u skladu sa zakonom

NIVO OBRAZOVANJA ODNOSNO STRUČNE KVALIFIKACIJE KOJE SE STIČU:

Nivo obrazovanja:

- Završetkom obrazovnog programa Restorater, stiče se srednje stručno obrazovanje u četvorogodišnjem trajanju i kvalifikacija nivoa obrazovanja Restorater, nivo IV1
- Učenik koji je uspješno završio III razred obrazovnog programa Restorater i polaganjem Završnog ispita u skladu sa ispitnim katalogom stiče kvalifikaciju nivoa obrazovanja Konobar, nivoa III

Stručne kvalifikacije:

- Završetkom obrazovnog programa Restorater/Restoraterka, stiču se sljedeće stručne kvalifikacije:
- Servir/ Servirka, nivo II
- Pomoćnik barmena/ Pomoćnica barmena, nivo II
- Restoranski konobar/ Restoranska konobarica, nivo III
- Barmen/ Barmenka, nivo III
- Glavni konobar/ Glavna konobarica, nivo IV1
- Glavni barmen/ Glavna barmenka, nivo IV1

CILJEVI OBRAZOVNOG PROGRAMA:

- Osposobljavanje učenika za dostizanje stručnih i ključnih kompetencija koje su predviđene odgovarajućim Standardima zanimanja i Standardima kvalifikacija na kojima se zasniva obrazovni program.

ISHODI UČENJA**Po završetku obrazovnog programa, učenik će biti sposoban da:**

- Organizuje svoj rad i rad pomoćnog osoblja u ofisu, na reonu u sali za usluživanje i baru
- Obavi pripremne radove u ofisu, sali za usluživanje i baru
- Pripremi barski pult za točenje, miješanje i izdavanje pića, mješavina, napitaka i malih obroka
- Primi i isprati goste
- Primi porudžbinu za hranu, piće i napitke od konobara ili direktno od gosta
- Posluži hranu i piće gostima
- Toči, aranžira i servira alkoholna, bezalkoholna pića i napitke
- Pripremi, aranžira i servira alkoholne i bezalkoholne mješavine
- Izda račun i izvrši naplatu usluga
- Izvodi završne radove u ofisu, sali za usluživanje i baru
- Izvrši materijalno i finansijsko zaduženje i razduženje
- Vodi odgovarajuću poslovnu dokumentaciju
- Rukovodi radom pomoćnog osoblja u restoranu i baru
- Nadzire rad konobara i pomoćnog osoblja u restoranu i baru
- Obavi poslove u skladu sa normativima i standardima struke i osigurava kvalitet rada konobara i pomoćnog osoblja
- Održi funkcionalnost opreme i inventara u ofisu, sali za usluživanje i baru
- Komunicira sa saradnicima i gostima
- Štiti svoje zdravlje i zdravlje gostiju i saradnika
- Primijeni standarde zaštite radne i životne sredine

ISHODI ZA DOSTIZANJE KLJUČNIH KOMPETENCIJA**Po završetku obrazovnog programa, učenik će biti sposoban da:**

- Komunicira na maternjem jeziku, primjenom pravilnog i stvaralačkog usmenog i pisanog izražavanja, tumačenjem koncepata, stavova i činjenica, kao i upotrebom jezika u obrazovanju, radu, slobodnom vremenu i svakodnevnom životu
- Komunicira na stranom jeziku, primjenom pravilnog i stvaralačkog usmenog i pisanog izražavanja, kao i upotrebom jezika u obrazovanju, radu, slobodnom vremenu i svakodnevnom životu
- Koristi matematičku kompetenciju i osnovne kompetencije u prirodnim naukama, primjenjujući matematički način razmišljanja u rješavanju problema u različitim svakodnevnim situacijama, kao i znanja i metodologije kojima se objašnjava svijet prirode radi postavljanja pitanja i zaključivanja na temelju činjenica
- Koristi informaciono-komunikacione tehnologije za rad u ličnom i društvenom životu, za pronalaženje, procjenu, čuvanje, stvaranje, prikazivanje i razmjenu informacija, kao i za razvijanje saradničkih mreža putem interneta
- Organizuje cjeloživotno vlastito učenje uključujući efikasno upravljanje vremenom i informacijama kako u samostalnom učenju tako i pri učenju u grupi

- Učestvuje u društvenom životu i radu, posebno u društvima koja se sve više mijenjaju, u cilju rješavanja konflikata ukoliko je to potrebno, na efikasan i konstruktivan način, na osnovu razvijenih međuljudskih i međukulturalnih sposobnosti
- Pretvori ideje u djelo, uključujući stvaralaštvo, inovativnost, spremnost na preuzimanje rizika, iskorišćavanje prilika, promovisanje dobrog upravljanja, sposobnost planiranja i vođenja projekata radi ostvarivanja ciljeva, kao i vođenje svakodnevnog, profesionalnog i društvenog života sa razvijenom sviješću o etičkim vrijednostima
- Uoči važnost stvaralačkog izražavanja ideja, iskustava i emocija u nizu umjetnosti i medija uključujući muzičku, scensku, književnu i vizuelnu umjetnost, kao i značaj o lokalnoj, nacionalnoj i evropskoj baštini i njihovom mjestu u svijetu

2. NASTAVNI PLAN

R. BROJ	PREDMET / MODUL	BROJ ČASOVA PO OBLICIMA NASTAVE I KREDITNA VRIJEDNOST																					
		I RAZRED					II RAZRED					III RAZRED					IV RAZRED					UKUPNO	
		Σ	T	V	P	KV	Σ	T	V	P	KV	Σ	T	V	P	KV	Σ	T	V	P	KV	Σ	KV
A. OPŠTEOBRAZOVNI MODUL																							
1.	Crnogorski – srpski, bosanski, hrvatski jezik i književnost	108				6	108				6	108				6	99				6	423	24
2.	Matematika	108				6	108				6	108				6	99				6	423	24
3.	Engleski jezik	108				5	108				5	108				5	99				5	423	20
4.	Fizičko vaspitanje	72				2	72				2	72				2	66				2	282	8
5.	Informatika	72				4	72				4											144	8
6.	Istorija	72				4																72	4
7.	Biologija	72				4																72	4
8.	Psihologija						72				4											72	4
9.	Sociologija											72				4						72	4
UKUPNO: A. OPŠTEOBRAZ. MODUL		612				31	540				27	468				23	363				19	1983	100
UDIO U UKUPNOM GOD. FONDU (%)		53,1				51,7	46,9				45,0	40,6				38,3	34,4				31,7	43,9	41,7
B. STRUČNI MODULI																							
1.	Strani jezik II/ I	72	72			4																72	4
2.	Pripremni i završni radovi u ugostiteljskim objektima za hranu i piće	324	72	108	144	18																324	18
3.	Ugostiteljsko poslovanje	72	72			4																72	4
4.	Strani jezik II/ II						72	72			4											72	4
5.	Usluživanje hrane i pića						360	72	144	144	20											360	20
6.	Točionica pića						108	36	36	36	6											108	6
7.	Strani jezik II/ III											72	72			4						72	4
8.	Specijalni načini usluživanja hrane i pića											324	72	108	144	18						324	18
9.	Pripremanje koktela I											108	12	60	36	6						108	6
10.	Osnove kuvarstva											36	36			2						36	2
11.	Preduzetništvo											72	36	36		4						72	4
12.	Strani jezik II/ IV																66	66			4	66	4
13.	Svečani prijemi																429	66	132	231	22	429	22
14.	Pripremanje koktela II																99	16	50	33	6	99	6
15.	Vino i hrana																33	16	17		2	33	2
UKUPNO: B. STRUČNI MODULI		468	216	108	144	26	540	180	180	180	30	612	228	204	180	34	627	164	199	264	34	2247	124
UDIO U UKUPNOM GOD. FONDU (%)		40,6	18,7	9,4	12,5	43,3	46,9	15,6	15,6	15,6	50,0	53,1	19,8	17,7	15,6	56,7	59,4	15,5	18,8	25,0	56,7	49,8	51,7
C. IZBORNI MODULI																							
1.	Strani jezik III/ I	72	72			3																72	3
2.	Osnove turizma	72	52	20		3																72	3
3.	Turistička geografija Crne Gore	72	72			3																72	3
4.	Strani jezik III/ II						72	72			3											72	3
5.	Hotelijsko poslovanje						72	44	28		3											72	3
6.	Kulturno-istorijska baština Crne Gore						72	72			3											72	3
7.	Strani jezik III/ III											72	72			3						72	3
8.	Marketing u turizmu											72	44	28		3						72	3
9.	Poslovna ekonomija											72	50	22		3						72	3
10.	Psihologija prodaje											72	58	14		3						72	3
11.	Osnove somelijerstva											72	72			3						72	3
12.	Strani jezik III/ IV																66	66			3	66	3
13.	Kultura kafe																66	20	46		3	66	3
14.	Nauka o ishrani																66	66			3	66	3
UKUPNO: C. IZBORNI MODULI		72				3	72				3	72				3	66				3	282	12

R. BROJ	PREDMET / MODUL	BROJ ČASOVA PO OBLICIMA NASTAVE I KREDITNA VRIJEDNOST																					
		I RAZRED					II RAZRED					III RAZRED					IV RAZRED					UKUPNO	
		Σ	T	V	P	KV	Σ	T	V	P	KV	Σ	T	V	P	KV	Σ	T	V	P	KV	Σ	KV
UDIO U UKUPNOM GOD. FONDU (%)	6,3				5,0	6,3				5,0	6,3				5,0	6,2				5,0	6,3	5,0	
D. STRUČNI ISPIT																							
D. STRUČNI. ISPIT																					4	4	
E. SLOBODNE AKTIVNOSTI																							
E. SLOBODNE AKTIVNOSTI	MIN. 36 ČASOVA					MIN. 36 ČASOVA					MIN. 36 ČASOVA					MIN. 33 ČASA							
F: PROFESIONALNA PRAKSA																							
F: PROFESIONALNA PRAKSA	15 DANA					15 DANA					15 DANA										45 DANA		
UKUPNO (A+B+C+D)	1152			144	60	1152			180	60	1152			180	60	1056			264	60	4512	240	
UDIO U UKUPNOM GOD. FONDU (%)	100			12,5	100	100			15,6	100	100			15,6	100	100			25,0	100	100	100	

- T - Teorijska nastava
V - Vježbe
P - Praktično obrazovanje (Praktična nastava)
KV - Kreditna vrijednost
Σ - Suma (Godišnji fond časova)

Napomene:

- Nastavni plan sadrži ukupni godišnji fond časova, godišnji fond časova za svaki modul/predmet, kao i godišnji fond časova prema oblicima nastave (teorijska nastava, vježbe i praktična nastava). Škola sama raspoređuje sedmični broj časova u odnosu na godišnji. Preporučeni sedmični fond časova se dobija podjelom ukupnog broja časova modula sa brojem radnih nedjelja u toku školske godine.
- Praktično obrazovanje (praktična nastava) se realizuje u okviru stručnih modula, u školi i kod poslodavca. Minimalan broj časova praktičnog obrazovanja kod poslodavca je po 36 godišnje u III i IV razredu, u okviru ukupnog fonda časova praktičnog obrazovanja (praktične nastave). Osim u III i IV razredu, škola može organizovati praktično obrazovanje kod poslodavca i u nižim razredima, u skladu sa mogućnostima. U zavisnosti od materijalnih uslova u školi i kod poslodavca, praktično obrazovanje (praktična nastava) se može i u cjelini realizovati kod poslodavca.
- U školama u kojima se nastava izvodi na jeziku pripradnika manjinskih naroda i drugih manjinskih nacionalnih zajednica, učenici imaju 34 časa nastave. Crnogorski jezik kao nematernji se u tom slučaju izučava sa po dva časa sedmično.
- Učenici koji se u okviru izbornih modula opredijele za drugi strani jezik, ne moraju ga izučavati četiri godine, već u sljedećoj školskoj godini mogu izabrati drugi izborni modul.

II POSEBNI DIO OBRAZOVNOG PROGRAMA

3. MODULI

3.1. OPŠTEOBRAZOVNI MODUL

OBAVEZNI OPŠTEOBRAZOVNI PREDMETI:

- 1. CRNOGORSKI – SRPSKI, BOSANSKI, HRVATSKI JEZIK I KNJIŽEVNOST**
- 2. MATEMATIKA**
- 3. ENGLISKI JEZIK**
- 4. FIZIČKO VASPITANJE**
- 5. INFORMATIKA**
- 6. ISTORIJA**
- 7. BIOLOGIJA**
- 8. PSIHOLOGIJA**
- 9. SOCIOLOGIJA**

Napomena:

Program obaveznih opšteobrazovnih predmeta priprema Zavod za školstvo u skladu sa odgovarajućom metodologijom, donešenom od strane Nacionalnog savjeta za obrazovanje.

3.2. STRUČNI MODULI

3.2.1. STRANI JEZIK II/ I

1. Broj časova i kreditna vrijednost:

Razred	Oblici nastave			Ukupno	Kreditna vrijednost
	Teorijska nastava	Vježbe	Praktična nastava		
I	72			72	4

2. Cilj modula:

- Razvijanje jezičkih kompetencija: govor, pisanje, čitanje i slušanje i komunikaciju na stranom jeziku, na nivou A2.1, koja će učeniku omogućiti jednostavnu upotrebu jezika na jezički prihvatljiv način.

3. Ishodi učenja

Po završetku ovog modula učenik će biti sposoban da:

1. Razumije srednje dug i jednostavan slušani tekst
2. Razumije srednje dug i jednostavan pisani tekst
3. Sastavi kratak i jednostavan tekst
4. Govori srednje dug i jednostavan tekst
5. Učestvuje u srednje dugom i jednostavnom razgovoru

Ishod 1 - Učenik će biti sposoban da Razumije srednje dug i jednostavan slušani tekst	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Pokaže razumijevanje srednje dugog i jednostavnog teksta opšte tematike	Srednje dug i jednostavan tekst: od 100 do 150 riječi
2. Izdvoji glavnu poruku teksta, kao i osnovne i specifične informacije	
3. Uoči uticaj intonacije na poruku koju govornik želi prenijeti	
4. Pokaže razumijevanje srednje dugog i jednostavnog teksta stručne tematike	
5. Koristi gramatičke strukture za postizanje ovog ishoda učenja	Gramatičke strukture: imperfekat glagola, kondicional prezenta, gerund i particip prezenta, pasiv, relativne zamjenice, indirektni govor u prezentu, hipotetička rečenica/uslov ostvarljiv, uzročna rečenica, finalna rečenica

Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja

U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 5.

Predložene teme

- Porodica i prijatelji: rodbina i susjedi, dogovori, posjete i druženja
- Dom i okruženje: društvo, kultura, ekologija
- Slobodno vrijeme, zabava i sport: TV i internet
- Vrijeme: vremenska prognoza i vremenske nepogode
- Škola i obrazovanje: vrste i izbor zanimanja
- Kupovina: odjevni predmeti, moda
- Zdravlje: bolesti i povrede
- Putovanja: turistička propaganda, smještaj i prevozna sredstva
- Uslužne djelatnosti: preporučivanje i prodaja hrane i pića u različitim prevoznim sredstvima i u hotelskim sobama; prezentovanje i posluživanje specijalnih i nacionalnih jela, kao i alkoholnih i bezalkoholnih mješavina

Ishod 2 - Učenik će biti sposoban da Razumije srednje dug i jednostavan pisani tekst	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja	Kontekst
U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	(Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Pokaže razumijevanje srednje dugog i jednostavnog pisanog teksta opšte tematike: prepozna vrstu teksta (pisma, prospekti, novinski članci)	Srednje dug i jednostavan pisani tekst: od 100 do 150 riječi
2. Izdvoji glavnu poruku teksta kao i osnovne i specifične informacije u tekstu na poznatu temu	
3. Prepozna vankontekstualne okolnosti (govornici, situacija, namjena teksta).	
4. Pokaže razumijevanje srednje dugog i jednostavnog pisanog teksta stručne tematike	
5. Koristi gramatičke strukture za postizanje ovog ishoda učenja	Gramatičke strukture: imperfekat glagola, kondicional prezenta, gerund i particip prezenta, pasiv, relativne zamjenice, indirektni govor u prezentu, hipotetička rečenica/uslov ostvarljiv, uzročna rečenica, finalna rečenica
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 5.	
Predložene teme	
<ul style="list-style-type: none"> - Porodica i prijatelji: rodbina i susjedi, dogovori, posjete i druženja - Dom i okruženje: društvo, kultura, ekologija - Slobodno vrijeme, zabava i sport: TV I internet - Vrijeme: vremenska prognoza i vremenske nepogode - Škola i obrazovanje: vrste i izbor zanimanja - Kupovina: odjevni predmeti, moda - Zdravlje: bolesti i povrede - Putovanja: turistička propaganda, smještaj i prevozna sredstva - Uslužne djelatnosti: preporučivanje i prodaja hrane i pića u različitim prevoznim sredstvima i u hotelskim sobama; prezentovanje i posluživanje specijalnih i nacionalnih jela, kao i alkoholnih i bezalkoholnih mješavina 	

Ishod 3 - Učenik će biti sposoban da Sastavi kratak i jednostavan tekst	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja	Kontekst
U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	(Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Oblikuje i napiše kratak i jednostavan tekst opšte ili stručne tematike	Kratak i jednostavan tekst: od 80 do 120 riječi
2. Planira sadržaj, organizuje i daje strukturu tekstu	
3. Poveže niz rečenica u logičnu cjelinu	
4. Učestvuje u jednostavnoj pisanoj interakciji primjenjujući odgovarajuća društveno-jezička pravila	
5. Koristi odgovarajući opšti i stručni vokabular, jednostavne jezičke strukture i veznike, primjenjujući odgovarajuća pravopisna pravila	
6. Koristi gramatičke strukture za postizanje ovog ishoda učenja	Gramatičke strukture: imperfekat glagola, kondicional prezenta, gerund i particip prezenta, pasiv, relativne zamjenice, indirektni govor u prezentu, hipotetička rečenica/uslov ostvarljiv, uzročna rečenica, finalna rečenica
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 6.	
Predložene teme	
<ul style="list-style-type: none"> - Porodica i prijatelji: rodbina i susjedi, dogovori, posjete i druženja - Dom i okruženje: društvo, kultura, ekologija - Slobodno vrijeme, zabava i sport: TV i internet - Vrijeme: vremenska prognoza i vremenske nepogode - Škola i obrazovanje: vrste i izbor zanimanja - Kupovina: odjevni predmeti, moda - Zdravlje: bolesti i povrede - Putovanja: turistička propaganda, smještaj i prevozna sredstva - Uslužne djelatnosti: preporučivanje i prodaja hrane i pića u različitim prevoznim sredstvima i u hotelskim sobama; prezentovanje i posluživanje specijalnih i nacionalnih jela, kao i alkoholnih i bezalkoholnih mješavina 	

Ishod 4 - Učenik će biti sposoban da Govori srednje dug i jednostavan tekst	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Planira, oblikuje i izgovara srednje dug i jednostavan tekst opšte i stručne tematike	Srednje dug i jednostavan tekst: od 100 do 150 riječi
2. Prepriča događaj na osnovu teksta	
3. Koristi odgovarajući opšti i stručni vokabular , jednostavne jezičke strukture i veznike	Stručni vokabular: <ul style="list-style-type: none"> - vrste obroka koji se poslužuju u prevoznim sredstvima i hotelskim sobama - jela koja se poslužuju u prevoznim sredstvima i hotelskim sobama - oprema i inventar koji se koriste u procesu usluživanja u hotelskim sobama - instrumenti ponude i prodaje i načini prijema porudžbine - sadržaj robe u mini baru
4. Pravilno izgovori glasove koji ne postoje u maternjem jeziku uz odgovarajuću intonaciju	
5. Koristi gramatičke strukture za postizanje ovog ishoda učenja	Gramatičke strukture: imperfekat glagola, kondicional prezenta, gerund i particip prezenta, pasiv, relativne zamjenice, indirektni govor u prezentu, hipotetička rečenica/uslov ostvarljiv, uzročna rečenica, finalna rečenica

Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja

U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 5.

Predložene teme

- Porodica i prijatelji: rodbina i susjedi, dogovori, posjete i druženja
- Dom i okruženje: društvo, kultura, ekologija
- Slobodno vrijeme, zabava i sport: TV i internet
- Vrijeme: vremenska prognoza i vremenske nepogode
- Škola i obrazovanje: vrste i izbor zanimanja
- Kupovina: odjevni predmeti, moda
- Zdravlje: bolesti i povrede
- Putovanja: turistička propaganda, smještaj i prevozna sredstva

Ishod 4 - Učenik će biti sposoban da Govori srednje dug i jednostavan tekst	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja	Kontekst
U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	(Pojašnjenje označenih pojmova)
- Uslužne djelatnosti: preporučivanje i prodaja hrane i pića u različitim prevoznim sredstvima i u hotelskim sobama; prezentovanje i posluživanje specijalnih i nacionalnih jela, kao i alkoholnih i bezalkoholnih mješavina	

Ishod 5 - Učenik će biti sposoban da Učestvuje u srednje dugom i jednostavnom razgovoru	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Započne, održi i završi srednje dug i jednostavan razgovor o opštim i stručnim temama	Srednje dug i jednostavan: od 100 do 150 riječi
2. Postavi i odgovori na pitanje iz teksta	
3. Koristi odgovarajući opšti i stručni vokabular , jednostavne jezičke strukture i jednostavne veznike	<p>Stručni vokabular:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Načini prijema porudžbine u rum-servisu : „kruška-kvaka“, direktno u sobi, putem sobnog informatora, putem recepcije - Specijalna jela: kavijar, školjke, rakovi, kamenice, puževi, artičoke, žablji bataci, špargle - Kokteli: aperitivni, dižestivni, pjenušavi, bezalkoholni, duga i kratka pića - Specijalna i nacionalna crnogorska jela - Uloga i zadatak uslužnog osoblja kod bife stola - Deset koktela iz IBA-sektora
4. Pravilno izgovara glasove koji ne postoje u maternjem jeziku uz odgovarajuću intonaciju	
5. Aktivno učestvuje u razgovoru o poznatim opštim i stručnim temama primjenjujući odgovarajuća društveno-jezička pravila	<p>Aktivno učestvuje u razgovoru:</p> <ul style="list-style-type: none"> - započne i održi razgovor o prošlim, sadašnjim i budućim zbivanjima - izrazi (ne)dopadanje, (ne)slaganje, savjet, sugestiju, - traži i daje informacije - traži i daje uputstva za snalaženje u prostoru - traži, daje ili odbija dozvolu - učestvuje u raspravi o bliskim temama iz svakodnevnog života; na pr. kupuje kartu, traži proizvode i usluge i dr. <p>Stručne teme:</p> <p>Posluživanje hrane i pića u različitim prevoznim sredstvima i hotelskim sobama</p> <ul style="list-style-type: none"> - preporuči jela u skladu sa željama gosta - preporuči jela ako je gost alergičan ili ima intoleranciju na neku hranu ili začine - navede sastojke jela koja se poslužuju prevoznim sredstvima i hotelskim sobama kao i vrste termičke

Ishod 5 - Učenik će biti sposoban da Učestvuje u srednje dugom i jednostavnom razgovoru	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja	Kontekst
U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	(Pojašnjenje označenih pojmova)
	obrade Prezentacija i posluživanje specijalnih i nacionalnih jela, kao i alkoholnih i bezalkoholnih mješavina - informiše o specijalnim crnogorskim, nacionalnim jelima - preporuči jelo u skladu sa željama gosta - preporuči koktel i objasni recepturu za izradu
6. Koristi gramatičke strukture za postizanje ovog ishoda učenja	Gramatičke strukture: imperfekta glagola, kondicionala prezenta, gerunda i participija prezenta, pasiva, relativne zamjenice, indirektni govor u prezentu, hipotetička rečenica/uslov ostvarljiv, uzročna rečenica, finalna rečenica
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 6.	
Predložene teme	
<ul style="list-style-type: none"> - Porodica i prijatelji: rodbina i susjedi, dogovori, posjete i druženja - Dom i okruženje: društvo, kultura, ekologija - Slobodno vrijeme, zabava i sport: TV i internet - Vrijeme: vremenska prognoza i vremenske nepogode - Škola i obrazovanje: vrste i izbor zanimanja - Kupovina: odjevni predmeti, moda - Zdravlje: bolesti i povrede - Putovanja: turistička propaganda, smještaj i prevozna sredstva - Uslužne djelatnosti: preporučivanje i prodaja hrane i pića u različitim prevoznim sredstvima i u hotelskim sobama; prezentovanje i posluživanje specijalnih i nacionalnih jela, kao i alkoholnih i bezalkoholnih mješavina 	

4. Didaktičke preporuke za realizaciju modula

- Preporučuju se komunikativna metoda i metode aktivne nastave, tj. one koja upućuje na realizaciju zadatka. Preporučene didaktičke aktivnosti su sljedeće: rad u grupama, rad u paru, igranje uloga, simulacija situacije, učenje putem otkrića, analiza udžbeničkog teksta, pretraživanje baze podataka, gostujući predavač na času - stručnjak za predmetnu temu, izrada pover point prezentacija i panoa i sl. Preporučuje se formativno praćenje postignuća u učenju (bez ocjenjivanja) radi lakše evaluacije i samoevaluacije uz unaprijed postavljene ciljeve/ishode. Osim prethodnog, u pravcu postizanja kvalitetnog i trajno stečenog znanja, neophodno je ostvariti i korelaciju medju različitim modulima. Korišćenje različitih izvora znanja: enciklopedija, stručne literature, interneta su preporučljivi za nastavu. Teme se biraju u skladu sa uzrastom učenika, vodeći računa o korelaciji s drugim predmetima i planiranim stručnim kompetencijama učenika.

5. Okvirni spisak literature i drugih izvora

Didaktička literatura

za francuski jezik:

- Germain C., Les stratégies d'apprentissage, Clé International, Paris, 1996.
- Lancien T., Le multimedia, Clé International, Paris, 1998.
- Vigner G., Enseigner le français comme langue seconde, Clé International, Paris, 2001.
- Laloy J-R. & Dany M., L'hôtellerie et le tourisme, Hachette, Paris, 1980.
- Renner M. & Tempesta A., Le français de l'hôtellerie et de la restauration, Clé International, Paris, 1992.
- Latifi M., L'hôtellerie en français, Didier-Hatier, Paris, 1993.
- Corbeau S.; Dubois S.; Penfornis.; Semichon J-L., Hôtellerie/Restauration.com, Clé International, Paris, 2006.
- Descotes-Genon C.; Szilagyi E., Service comprise. Pug-flem, Grenoble, 1995.
- Cholvy J., En cuisine, Clé international, Paris, 2014.

za italijanski jezik:

- Balboni P., Educazione bilingue, Guerra Edizioni, Soleil, Prugia, 1999.
- Diadori P., Insegnare italiano per stranieri, La Nuova Italia, Firenze, 2001.
- Mazzota P., (ur.): Europa, lingue e istruzione primaria, Plurilinguismo per il bambino italiano-europeo, UTET, Torino, 2002.
- Quadro comune europeo di riferimento per le lingue: apprendimento, insegnamento, valutazione, La Nuova Italia, Oxford, Firenze, 2002.
- Vedovelli M., L'italiano degli stranieri. Storia, attualità e prospettive, Carocci, Roma, 2002.
- Vedovelli M., Guida all'italiano per stranieri, Carocci, Roma, 2002.
- Zajednički evropski okvir za žive jezike: učenje, nastava, ocjenjivanje, Ministarstvo prosvjete i nauke Republike Crne Gore, Podgorica, 2003.

za njemački jezik:

- Dahlhaus B., Fertigkeit Hören, Langenscheidt, München, 1994.
- Gemeinsamer europäischer Referenzrahmen für Sprachen: lernen, lehren, beurteilen, Langenscheidt, München, 2001.
- Glabionat; Müller; Rusch; Schmitz; Wertenschlag, Profile deutsch, Gemeinsamer europäischer Referenzrahmen, Langenscheidt, München 2001.
- Ehlers S., Literarische Texte lesen lernen, Klett Edition Deutsch als Fremdsprache, München, 1992.
- Neuner G.; Hunfeld H., Methoden des fremdsprachlichen Deutschunterrichts, Langenscheidt, Berlin, 1997.
- Rud W.; Tomaszewski A., Grammatik mit Sinn und Verstand, Klett Edition Deutsch, München, 1993.
- Šekularac B., Provjera znanja učenika kao sastavni dio nastavnog procesa, u: Strani jezik u nastavi, Nikšić, 1992.
- Šotra T., Interkulturalni pristup: Izazov u nastavi stranih jezika, savremene tendencije u nastavi stranog jezika, Nikšić, 2001.

za ruski jezik:

- Щерба Л. В., Преподавание иностранных языков в средней школе, Общие вопросы методики, Москва, Высшая школа, 1974.
- Костомаров В. Г.; Митрофанова О. Д., Методическое руководство для преподавателей русского языка иностранцам, Москва, «Русский язык», 1977.
- Баранова М. Т., Методика русского языка, Москва, «Просвещение», 1990.
- Девић-Романова В., Руски језик, приручник за разговор, Завод за уџбенике, Београд, 1996.
- Кончаревић К., Савремени уџбеник страног руског језика, Структура и садржај, Београд, 2002.
- Кончаревић К., Савремена настава руског језика (садржаји, организација, облици), Београд, 2004. (за све етапе)
- Киршова М.; Керкез Д., Говорим по-руски и переводим -1, Подгорица, 2006.
- Киршова М.; Керкез Д., Говорим по-руски и переводим – 2, Подгорица, 2008.
- Основе за обнову наставних планова и програма за средње школе, Подгорица, 2003.
- Словеначки програм њемачког језика за средње школе, Љубљана, 2003.
- Нацрт програма Републике Србије, Београд, 2003.
- Наумовић Г., Руски језик, стручни текстови, 1-4. Разред угоститељско-туристичке школе, Завод за уџбенике, Београд.
- Лојпур Р., Руски језик, стручни текстови 1-4. разред трговинске школе, Завод за уџбенике.
- Наумовић Г., Руски језик, стручни текстови за 2. разред угоститељско-туристичке школе, Завод за уџбенике, Београд.
- Little D. i Perclova R., Zajednički evropski okvir za žive jezike, Podgorica, 2003.
- Little D. i Perclova R., Evropski jezički portfolio za nastavnike i mentore, Podgorica, 2003.

Gramatike:**za francuski jezik:**

- Maheo-Le Coadic M.; Reine M.; Poisson-Quinton S., Grammaire Expliquée du Français, Clé International, Paris, 2002.
- Gregoire M., Grammaire Progressive du français, Clé International, Paris, 2003.
- Grevisse M., Le Bon usage, Duculot; Paris, 1986.
- M. Papić M., Gramatika francuskog jezika, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Beograd, 1984.
- Vicher A., Grammaire progressive pour les adolescents, Clé International; Paris, 2002.

za italijanski jezik:

- Moderc S., Gramatika italijanskog jezika, Udruženje nastavnika italijanskog jezika Srbije, Beograd, 2004.
- Jernej J., Konverzijska gramatika italijanskog jezika, Školska knjiga, Zagreb.
- Trifone D., Grammatica della lingua italiana, Zanichelli, Bologna.

za ruski jezik:

- Милинковић Љ., Практикум из граматике руског језика, Завод за уџбенике, Београд, 2006.
- Маројевић Р., Граматика руског језика за средње школе, Завод за уџбенике, Београд.

Rječnici:**za francuski jezik:**

- Dictionnaires le Robert : Le Petit Robert, dictionnaire de la langue française, Clé International, Paris, 2000.
- Jovanović S. A. i saradnici, Savremeni francusko-srpskohrvatski rečnik sa gramatikom, Prosveta, Beograd, 1991.
- Jovanović S. A. i saradnici, Savremeni srpskohrvatsko-francuski rečnik, Prosveta, Beograd, 1991.
- Putanec V., Francusko-hrvatski ili srpski rječnik, Školska knjiga, Zagreb, 1982.

za italijanski jezik:

- Deanović J., Italijansko-hrvatski rječnik, Školska knjiga, Zagreb.

- Deanović J., Hrvatsko-italijanski rječnik, Školska knjiga, Zagreb.
- Mauro D., Vocabolario della lingua italiana, UTET, Torino.
- Klajn I., Italijansko-srpski rečnik, Nolit, Beograd.
- Zingarelli, Vocabolario della lingua italiana, Zanichelli, Bologna.

za ruski jezik:

- Пипер П.; Петковић М.; Радић-Дугоњић М.; Војводић Д.; Руско-српски речник и Српско-руски речник, Завод за уџбенике, Београд.

Напомена:

Nastavnik treba da koristi i preporuči učenicima udžbenike odobrene od strane nadležnog Savjeta, važeće propise iz stručne oblasti i relevantne internet stranice na kojima se nalaze korisne informacije.

6. Prostorni i materijalni uslovi za izvođenje nastave

Redni broj	Opis – alati, instrumenti i uređaji	Kom.
1.	Računar sa internet konekcijom	1
2.	Projektor	1
3.	Platno za projektor	1
4.	CD-player	1
5.	Udžbenici stranih i domaćih izdavača-jezik struke	po potrebi

7. Obavezni načini provjeravanja i ocjenjivanja ishoda učenja

- Provjeravanje postignuća učenika sprovodi se u kontinuitetu radi praćenja učenika u dostizanju ishoda učenja.
- Vrednovanje postignuća učenika, odnosno dostizanja ishoda učenja vrši se u skladu sa kriterijumima za dostizanje svakog ishoda učenja posebno.
- Kriterijumi ocjenjivanja za ocjene nedovoljan (1) do odličan (5), kao i udio pojedinih ishoda u konačnoj ocjeni, utvrđuju se na nivou aktiva.
- Predviđeni načini provjere su: usmeno i pisano.
- Pisani zadaci, po jedan u polugodištu.
- Zaključna ocjena na kraju klasifikacionog perioda izvodi se iz ocjena svih ishoda u tom klasifikacionom periodu.
- Zaključna ocjena na kraju školske godine izvodi se na osnovu svih ocjena dobijenih u klasifikacionim periodima.

8. Uslovi za prohodnost i završetak modula

- Pozitivna ocjena na kraju školske godine.

9. Povezanost modula – korelacija

- Pripremni i završni radovi u ugostiteljskim objektima za hranu i piće
- Usluživanje hrane i pića
- Svečani prijemi
- Specijalni načini usluživanja hrane i pića
- Točionica pića i napitaka i usluživanje malih obroka
- Priprema alkoholnih i bezalkoholnih mješavina
- Osnove kuvarstva

- Ugostiteljsko poslovanje

Napomena:

U cilju usaglašavanja sadržaja, dinamike realizacije i ishoda učenja, nastavnici su obavezni da zajedno vrše planiranje vaspitno-obrazovnog rada.

10. Ključne kompetencije koje se razvijaju ovim modulom

- Komunikacija na stranom jeziku (osposobljavanje za razumijevanje i pravilno izražavanje kroz upotrebu stručne terminologije u usmenom i pisanom obliku, sticanje jezičkih znanja koja će učeniku omogućiti upotrebu stranog jezika na jezički prihvatljiv način, primjena komunikativnog i akcionog pristupa u nastavi kroz simulaciju, igru po ulogama)
- Digitalna kompetencija (upotreba informaciono-komunikacione tehnologije za interaktivno učenje jezika čime se postiže samostalnost u učenju i osposobljavanje za samoevaluaciju, za PP prezentaciju sadržaja opšte i stručne tematike)
- Učiti kako učiti (podsticanje učenika na samostalan rad i istrajnost u učenju) osposobljavanje za proces učenja i istrajnost u učenju, organizovanje vlastitog učenja uključujući efikasno upravljanje vremenom i informacijama kako u samostalnom učenju tako i pri učenju u grupi
- Socijalna i građanska kompetencija (podsticanje timskog rada, sticanje društveno-kulturnih znanja, razvijanje međukulturnih vještina i stavova)
- Kulturološka svijest i ekspresija (razvijanje svijesti o važnosti sopstvene kulture i kulture drugih naroda; razvoj svijesti o lokalnoj, nacionalnoj i evropskoj baštini i njihovom mjestu u svijetu)

3.2.2. PRIPREMNI I ZAVRŠNI RADOVI U UGOSTITELJSKIM OBJEKTIMA ZA HRANU I PIĆA**1. Broj časova i kreditna vrijednost:**

Razred	Oblici nastave			Ukupno	Kreditna vrijednost
	Teorijska nastava	Vježbe	Praktična nastava		
I	72	108	144	324	18

Vježbe i praktična nastava: Odjeljenje se dijeli na grupe do 16 učenika.

2. Cilj modula:

- Osposobljavanje za obavljanje pripremnih i završnih radova u ugostiteljskim objektima skladu sa normativima i standardima u ugostiteljstvu. Razvijanje tačnosti, ažurnosti i odgovornosti u radu.

3. Ishodi učenja

Po završetku ovog modula učenik će biti sposoban da:

1. Izvrši ličnu pripremu za rad u skladu sa kodeksom i standardima lične higijene
2. Razvrsta, ispolira i formira potreban restoranski i barski inventar za obavljanje rada u skladu sa higijenskim standardima
3. Pripremi kolica za usluživanje u skladu sa potrebom
4. Postavi i ravna stolove i stolice prema namjeni
5. Prekrije stolove restoranskim rubljem i postavi inventar i dekoracije, u skladu sa standardima u restoraterstvu
6. Kontrolirše vizuelno ispravnost uređaja, aparata i opreme u točionici pića i uključuje je u skladu sa uputstvom proizvođača
7. Pripremi priručni magacin i izložbenu vetrinu po vrstama robe
8. Izvrši pripreme radove u barskom pultu
9. Apservira upotrijebljeni i vrati neupotrijebljeni restoranski i barski inventar za usluživanje u skladu sa higijenskim standardima
10. Obavi završne radove u točionici pića

Ishod 1 - Učenik će biti sposoban da Izvrši ličnu pripremu za rad u skladu sa kodeksom i standardima lične higijene	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni šta je kodeks kao skup načela i njegov značaj	
2. Objasni elemente lične higijene i značaj u ugostiteljstvu	
3. Objasni postupak pravilnog oblačenja i lične higijene	
4. Demonstrira pripremu za rad, u skladu sa standardima higijene i kodeksom	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 3. Za kriterijum 4, potrebna je ispravno urađena praktična vježba sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
<ul style="list-style-type: none"> - Kodeksi u ugostiteljstvu - Lična i radna higijena - Standardi lične i radne higijene 	

Ishod 2 - Učenik će biti sposoban da Razvrsta, polira i formira potreban restoranski i barski inventar za obavljanje rada u skladu sa higijenskim standardima	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja	Kontekst
U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	(Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Navede i objasni primjenu restoranskog i barskog inventara	Restoranski i barski inventar: staklo, porcelan, metalno posuđe, pribor za jelo, pomoćni inventar, šejkeri, barske čaše, mjerice, madleri, cjediljke i dr.
2. Objasni kriterijume za razvrstavanje inventara	
3. Poveže restoranski i barski inventar sa primjenom u restoranu i baru	
4. Objasni higijenske standarde koji se primjenjuju u ugostiteljstvu	Higijenski standardi: HACCP, (H azard), Analiza (A naliza), Kritičnost (C ritical), Kontrola (C ontrol), Tačke rizičnosti (P oint); ISO, Halal
5. Demonstrira pripremu inventara za rad u restoranu i baru	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume 1, 2 i 4. Za kriterijume 3 i 5, potrebne su ispravno urađene praktične vježbe sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
<ul style="list-style-type: none"> - Oprema i namještaj u ugostiteljstvu - Higijenski standardi u ugostiteljstvu - Pripremni radovi u restoranu i baru 	

Ishod 3 - Učenik će biti sposoban da Pripremi kolica za usluživanje u skladu sa potrebom	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni vrste kolica za usluživanje i njihovu namjenu	Vrste kolica: kolica za hranu i piće, kolica za flambiranje, tranširanje, poslastice, sireve i dr.
2. Objasni pripremu kolica za usluživanje	
3. Objasni način održavanja kolica za usluživanje	
4. Demonstrira pripremu kolica prema zadatku	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 3. Za kriterijum 4, potrebna je ispravno urađena praktična vježba sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
<ul style="list-style-type: none"> - Oprema i namještaj u ugostiteljstvu - Higijenski standardi u ugostiteljstvu - Inventar za usluživanje 	

Ishod 4 - Učenik će biti sposoban da Postavi i ravna stolove i stolice prema namjeni	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja	Kontekst
U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	(Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni vrste stolova i stolica u restoranu i njihovu namjenu	Stolovi: restoranski, servirni, pomoćni, banketski, barski, izložbeni Stolice: restoranske, banketske, barske, stolice za djecu
2. Napravi odgovarajući raspored stolova u zavisnosti od određenog primjera	
3. Objasni standarde prilikom postavljanja stolova i stolica u zavisnosti od vrste ugostiteljskog objekta i kategorizacije	
4. Demonstrira postavljanje stolova i stolica za serviranje na zadatim primjerima	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume 1 i 3. Za kriterijume 2 i 4, potrebne su ispravno urađene praktične vježbe sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
<ul style="list-style-type: none"> - Oprema i namještaj u ugostiteljstvu - Pripremni radovi u sali za usluživanje - Lična higijena 	

Ishod 5 - Učenik će biti sposoban da Prekrije stolove restoranskim rubljem i postavi inventar i dekoracije u skladu sa standardima u restoraterstvu	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Odabere odgovarajuće restoransko rublje u skladu sa vrstom stola	Restoransko rublje: podstolnjaci, stolnjaci, nadstolnjaci, salvete, setovi za stolove i dr.
2. Objasni standarde u ugostiteljstvu za postavljanje stonog inventar i dekoracija	Inventar: staklo, porcelan, pribor za jelo, pomoćni inventar
3. Izvrši odabir odgovarajućeg inventara i dekoracije u zavisnosti od menija	
4. Objasni redosljed postavljanja inventara prema zadatku	
5. Postavi servirni sto prema zadatku	
6. Postavi sto u skladu sa standardima i menijem	

Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja

U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume 1, 2 i 4. Za kriterijume 3, 5 i 6, potrebne su ispravno urađene praktične vježbe sa usmenim obrazloženjem.

Predložene teme

- Inventar za usluživanje
- Pripremni radovi
- Lična i radna higijena
- Dekoracija
- Higijenski standardi u ugostiteljstvu

Ishod 6 - Učenik će biti sposoban da Kontroliše vizuelno ispravnost uređaja, aparata i opreme u točionici pića i uključuje je u skladu sa uputstvom proizvođača	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni princip rada uređaja, aparata i opreme u restoranu i točionici pića	Uređaji: topli sto, ledomat, toster, grijači za jelo Oprema: kolica za usluživanje, ormari, stolovi, stolice, barski pultovi i dr. Aparati: kafemat, rashladni uređaji, aparat za točenje piva, ledomati, aparati za cijedenje sokova, blenderi i dr.
2. Objasni bezbjedan pristup uređajima, aparatima i opremi	
3. Objasni uključivanje aparata za rad	
4. Demonstrira vizuelni način kontrole ispravnosti uređaja, aparata i opreme u restoranu i baru	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 3. Za kriterijum 4, potrebna je ispravno urađena praktična vježba sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
<ul style="list-style-type: none"> - Oprema i namještaj u ugostiteljstvu - Uređaji i oprema u baru - Lična i radna higijena - Higijenski standardi u ugostiteljstvu 	

**Ishod 7 - Učenik će biti sposoban da
Pripremi priručni magacin i izložbenu vitrinu po vrstama robe**

Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja	Kontekst
U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	(Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni ulogu priručnog magacina	
2. Objasni kriterijume za pripremu priručnog magacina	
3. Objasni vrste i namjenu izložbenih vitrina i efekte koji se postižu njenim izgledom	
4. Objasni postupak primjene higijenskih standarada prilikom rada u priručnom magacinu	
5. Demonstrira pripremu priručnog magacina za rad	
6. Demonstrira pripremu izložbene vitrine na različitim primjerima	

Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja

U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 4. Za kriterijume 5 i 6, potrebne su ispravno urađene praktične vježbe sa usmenim obrazloženjem.

Predložene teme

- Pripremni radovi u točionici pica
- Lična i radna higijena
- Inventar za usluživanje
- Barski inventar

Ishod 8 - Učenik će biti sposoban da izvrši pripremne radove u barskom pultu	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni elemente barskog pulta	
2. Objasni značaj planiranja prostora za rad u pultu	
3. Objasni vrste dekoracija za izradu mješavina i kriterijume za njihovu izradu	
4. Objasni tehnike izrade dekoracija i odabere odgovarajuće namirnice i pribor za izradu dekoracija	
5. Demonstrira pripremu barskog pulta za rad	
6. Demonstrira izradu dekoracija za različite vrste mješavina, od različitih namirnica i materijala različitim tehnikama	

Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja

U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 4. Za kriterijume 5 i 6, potrebne su ispravno urađene praktične vježbe sa usmenim obrazloženjem.

Predložene teme

- Oprema i namještaj u baru
- Pripremni radovi
- Lična i radna higijena
- Dekoracije

Ishod 9 - Učenik će biti sposoban da Apservira upotrijebljeni i vrati neupotrijebljeni restoranski i barski inventar za usluživanje u skladu sa higijenskim standardima	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni terminološko značenje riječi »apserviranje«	
2. Objasni postupak apserviranja upotrijebljenog i neupotrijebljenog inventara	
3. Objasni primjenu higijenskih standarda u fazi završnih radova	
4. Objasni proceduru pripreme upotrijebljenog restoranskog rublja za zamjenu	Rublje: krpe za brisanje i poliranje, hangle za vino, podstolnjaci, stolnjaci, nadstolnjaci, salvete, setovi za stolove
5. Demonstrira apserviranje različitim tehnikama na adekvatan način	
6. Demonstrira zamjenu upotrijebljenog rublja	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 4. Za kriterijume 5 i 6, potrebne su ispravno urađene praktične vježbe sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
<ul style="list-style-type: none"> - Tehnike apserviranja - Sredstva za čišćenje - Sortiranje i odlaganje upotrijebljenog i neupotrijebljenog inventara - Higijenski standardi - Lična i radna higijena 	

Ishod 10 - Učenik će biti sposoban da Obavi završne radove u točionici pića	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Izračuna potrebno vrijeme za realizaciju završnih radova po obimu posla	
2. Objasni princip rada uređaja i aparata u restoranu i baru	
3. Pročita deklaracije proizvođača i uputstva za upotrebu sa razumijevanjem	
4. Objasni mjere bezbjedne upotrebe uređaja i opreme	
5. Odabere odgovarajuća sredstva za čišćenje u zavisnosti od vrste materijala uređaja i aparata	
6. Pokaže pravilno čišćenje i odlaganje barskog inventara u skladu sa uputstvom za upotrebu	
7. Objasni higijenske standarde i standarde bezbjedne upotrebe barskog inventara	
8. Demonstrira čišćenje i odlaganje barskog inventara na ispravan način	
9. Demonstrira pravilno čišćenje i isključivanje uređaja i aparata u restoranu i baru	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume 1, 2, 3, 4, 5 i 7. Za kriterijume 6, 8 i 9, potrebne su ispravno urađene praktične vježbe sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
<ul style="list-style-type: none"> - Organizacija rada u baru i restoranu - Sredstva za čišćenje - Sortiranje i odlaganje upotrijebljenog i neupotrijebljenog inventara - Higijenski standardi u ugostiteljstvu 	

4. Didaktičke preporuke za realizaciju modula

- U cilju dostizanja predviđenih ishoda učenja preporučuje se primjena nastavnih metoda usmjerenih na aktivnosti učenika (dijaloška, istraživačka, učenje putem rešenja problema, metoda kreativnog pisanja, projektno učenje) PowerPoint prezentacija, izrada panoa sa odgovarajućim temama, simulacije, demonstracija, rad u paru, rad u grupi, praktičan rad i dr.

5. Okvirni spisak literature i drugih izvora

- Divanović S.; Nićetin S., Usluživanje sa praktičnom obukom, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva Beograd, 2004.
- Milićević R., Praktična nastava sa tehnologijom zanimanja, Centar za stručno obrazovanje, Podgorica, 2008.

Napomena:

Nastavnik treba da koristi i preporuči učenicima udžbenike odobrene od strane nadležnog Savjeta, važeće propise iz stručne oblasti i relevantne internet stranice na kojima se nalaze korisne informacije.

6. Prostorni i materijalni uslovi za izvođenje nastave

Redni broj	Opis – alati, instrumenti i uređaji	Kom.
1.	Pult točionice pića sa standardnim uređajima i opremom	1
2.	Stolice	20
3.	Stolovi različitih oblika i namjene	6
4.	Inventar za usluživanje svih vrsta kompleta	5
5.	Čaše za različite vrste pića	20
6.	Barski inventar kompleta	5
7.	Računar	1
8.	Projektor	1
9.	Projekciono platno	1

7. Obavezni načini provjeravanja i ocjenjivanja ishoda učenja

- Provjeravanje postignuća učenika sprovodi se u kontinuitetu radi praćenja učenika u dostizanju ishoda učenja.
- Vrednovanje postignuća učenika, odnosno dostizanja ishoda učenja vrši se u skladu sa kriterijumima za dostizanje svakog ishoda učenja posebno.
- Kriterijumi ocjenjivanja za ocjene nedovoljan (1) do odličan (5), kao i udio pojedinih ishoda u konačnoj ocjeni, utvrđuju se na nivou aktiva.
- Predviđeni načini provjere su: usmeno, pisano i praktično.
- Zaključna ocjena na kraju klasifikacionog perioda izvodi se iz ocjena svih ishoda u tom klasifikacionom periodu.
- Zaključna ocjena na kraju školske godine izvodi se na osnovu svih ocjena dobijenih u klasifikacionim periodima.

8. Uslovi za prohodnost i završetak modula

- Pozitivna ocjena na kraju školske godine.

9. Povezanost modula – korelacija

- Ugostiteljsko poslovanje

Napomena:

U cilju usaglašavanja sadržaja, dinamike realizacije i ishoda učenja, nastavnici su obavezni da zajedno vrše planiranje vaspitno-obrazovnog rada.

10. Ključne kompetencije koje se razvijaju ovim modulom

- Komunikacija na maternjem jeziku (pravilno komunicira na maternjem jeziku i izražava se usmeno i pisano u radu kroz neposrednu komunikaciju sa gostima i zaposlenim osobljem)
- Komunikacija na stranom jeziku (usmeno i pisano se izražava na stranom jeziku u nizu različitih situacija, kroz komunikaciju sa inostranim gostima i zaposlenim osobljem)
- Matematička kompetencija i osnovne kompetencije u prirodnim naukama i tehnologiji (primjenjuje matematička mišljenja u rješavanju problema u nizu različitih situacija; primjenjuje znanja iz prirodnih nauka i tehnologija u okviru predviđenih poslova)
- Digitalna kompetencija (koristi informaciono-komunikacione tehnologije u radu)
- Učiti kako učiti (primjenjuje proces učenja i istrajnost u učenju, organizuje vlastito učenje uključujući efikasno upravljanje vremenom i informacijama kako u samostalnom učenju tako i pri učenju u grupi)
- Socijalna i građanska kompetencija (učestvuje na efikasan i konstruktivan način u društvenom životu i radu, u cilju rješavanja konflikata ukoliko je to potrebno)
- Smisao za inicijativu i preduzetništvo (pretvori ideje u djelo, uključi stvaralaštvo, inovativnost i preuzme rizik u realizaciji poslova)
- Kulturološka svijest i ekspresija (razumije važnosti stvaralačkog izražavanja ideja, iskustava i emocija u umjetnosti i medijima)

3.2.3. UGOSTITELJSKO POSLOVANJE

1. Broj časova i kreditna vrijednost:

Razred	Oblici nastave			Ukupno	Kreditna vrijednost
	Teorijska nastava	Vježbe	Praktična nastava		
I	72			72	4

2. Cilj modula:

- Osposobljavanje za analizu, planiranje i organizaciju rada u ugostiteljskim objektima za hranu i piće u skladu sa standardima zaštite zdravlja i okoline. Razvijanje lične i profesionalne odgovornosti u radu i timskog rada.

3. Ishodi učenja

Po završetku ovog modula učenik će biti sposoban da:

1. Planira i organizuje svoj rad i rad osoblja kojem je nadređen za realizaciju poslova u restoranu i baru u skladu sa obimom utvrđenih poslova
2. Izvrši podjelu poslova osoblju kojem je nadređen u ofisu i na reonu u sali za usluživanje u skladu sa opisom poslova i organizacionim sistemima rada
3. Osigura kvalitet sopstvenog rada i rada osoblja kojem je nadređen poštujući standard i normative u sektoru hrane i pića
4. Vodi odgovarajuću poslovnu dokumentaciju u elektronskoj formi
5. Uradi standardne dnevne, nedjeljne i mjesečne popise prometa robe koristeći adekvatnu dokumentaciju u elektronskoj formi
6. Sastavi izvještaj nadležnim službama o prometu robe i usluga u standardizovanim formama i u skladu sa pravilima poslovne korespondencije
7. Prikupi informacije od gosta po pitanju kvaliteta pruženih usluga na adekvatan način
8. Primijeni higijensko-tehničke mjere, mjere zaštite i zdravlja na radu i sanitarne zaštite
9. Sortira i na odgovarajući način odlaže otpatke u procesu rada i kontroliše primjenu standarda zaštite radne i životne sredine od strane pomoćnog osoblja

Ishod 1 - Učenik će biti sposoban da Planira i organizuje svoj rad i rad osoblja kojem je nadređen za realizaciju poslova u restoranu i baru u skladu sa obimom utvrđenih poslova	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Poveže kapacitet restorana i bara sa potrebnom radnom snagom	
2. Napravi organizacionu strukturu restorana i bara na osnovu vrste i obima usluga, načina pružanja usluga i kategorijom objekta	
3. Objasni pravila timskog rada i njihov uticaj na radni učinak	
4. Objasni uticaj vrste i obima usluga i kategorizacije na organizacionu strukturu i podjeli poslova	
5. Utvrdi prioritete u realizaciji zadataka	
6. Objasni postupke i kriterijume utvrđivanja kvaliteta rada osoblja kome je nadređen	
7. Isplanira i organizuje rad prema utvrđenim okolnostima	
8. Demonstrira načine utvrđivanja kvaliteta rada osoblja kome je nadređen	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 7. Za kriterijum 8, potrebna je ispravno urađena praktična vježba sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
<ul style="list-style-type: none"> - Ugostiteljski objekti za ishranu i piće - Potreban broj stručnih kadrova - Organizaciona struktura rada - Upravljanje ljudskim resursima - Timski rad - Liderstvo - Organizacione sposobnosti - Kriterijumi za utvrđivanje kvaliteta rada osoblja - Zaštita zdravlja i rada 	

Ishod 2 - Učenik će biti sposoban da Izvrši podjelu poslova osoblju kojem je nadređen u ofisu i na reonu u sali za usluživanje u skladu sa opisom poslova i organizacionim sistemima rada	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja	Kontekst
U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	(Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Opiše poslove po radnim mjestima u restoranu i baru	
2. Objasni razliku između a la carte i pansionskog sistema rada	
3. Demonstrira podjelu poslova pomoćnom osoblju u skladu sa: vrstom i tipom objekta i organizacionim sistemima rada	Organizacioni sistemi rada: a la carte, pansionski
4. Objasni procedure nabavke robe, transporta, skladištenja, čuvanja i izdavanja	
5. Objasni postupak preuzimanja i evidentiranja finansijskih sredstva od konobara i barmena	
6. Popuni odgovarajuću dokumentaciju u postupku finansijskog razduživanja	
7. Objasni način izrade i značaj rasporeda rada osoblja	
8. Demonstrira tehniku izrade rasporeda rada osoblja	
9. Demonstrira postupak razduživanja konobara i barmena na odgovarajući način	

Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja

U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume 1, 2, 4, 5, 6, 7. Za kriterijume 3, 8 i 9, potrebne su ispravno urađene praktične vježbe sa usmenim obrazloženjem.

Predložene teme

- "A la carte" sistem rada
- Pansionski sistem rada
- Odjeljenja ugostiteljskih objekata za ishranu i piće
- Izdavanje radnih naloga
- Način preuzimanja i evidentiranja finansijskih sredstava
- Vođenje odgovarajuće dokumentacije
- Zaštita na radu
- Korišćenje informacionih tehnologija

Ishod 3 - Učenik će biti sposoban da Osigura kvalitet sopstvenog rada i rada osoblja kojem je nadređen poštujući standard i normative u sektoru hrane i pića	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni značaj primjene standarda i normativa u sektoru pružanja usluga hrane i pića	Standardi: higijenski standardi, standardi usluge u skladu sa kategorizacijom i IBA standardi Normativi: radni normativi, normativi hrane i pića
2. Objasni glavne principe na kojima se standardi zasnivaju	
3. Objasni uticaj kategorizacije na primjenu standarda i normative	
4. Uoči greške u ostvarenom radu u odnosu na definisane standarde i normative	
5. Objasni stavke na fiskalnom računu	
6. Objasni postupak izdavanja zbirnog računa za realizovane usluge	
7. Objasni postupak storniranja nepravilno otkucanog računa	
8. Objasni načine bezgotovinskog plaćanja	Bezgotovinsko plaćanje: kreditne kartice, pametne kartice, virman
9. Demonstrira postupak izdavanja i naplate računa u gotovinskim i bezgotovinskim sredstvima plaćanja	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 8. Za kriterijum 9, potrebna je ispravno urađena praktična vježba sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
<ul style="list-style-type: none"> - Standardi i normativi u ugostiteljstvu - Kategorizacija ugostiteljskih objekata - Fiskalni račun - Storniranje računa - Virman - Kreditne kartice 	

Ishod 4 - Učenik će biti sposoban da Vodi odgovarajuću poslovnu dokumentaciju u elektronskoj formi	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni poslove nabavke i rada magacinske službe	
2. Objasni načine vođenja poslovne dokumentacije koja se odnosi na promet robe i materijala	
3. Demonstrira procedure materijalnog zaduživanja	Materijalno zaduživanje: sredsta za rad, namirnice i pića
4. Demonstrira ispunjavanje različitih formi poslovne dokumentacije i izvještaja za praćenje prometa robe i materijala	
5. Poveže odgovarajući dokument sa poslovnom aktivnošću	
6. Objasni procedure u procesuiranju odgovarajućeg dokumenta	
7. Demonstrira popunjavanje i procesuiranje odgovarajuće poslovne dokumentacije u pisanoj i elektronskoj formi	Poslovna dokumentacija: evidencija prisutnosti zaposlenih, radni nalozi, obrasci za trebovanje, obrasci za razduživanje, knjiga šanka

Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja

U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume 1, 2, 5 i 6. Za kriterijume 3, 4 i 7, potrebne su ispravno urađene praktične vježbe sa usmenim obrazloženjem.

Predložene teme

- Korišćenje informacionih tehnologija
- Vođenje internih knjiga
- Poslovna komunikacija
- Vođenje odgovarajuće dokumentacije
- Organizacija rada u magacinskoj službi

Ishod 5 - Učenik će biti sposoban da Uradi standardne dnevne, nedjeljne i mjesečne popise prometa robe koristeći adekvatnu dokumentaciju u elektronskoj formi	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni postupak materijalnog i finansijskog razduživanja	Materijalno i finansijsko razduživanje: zaključivanje kase i predaja pazara; vođenje knjiga materijalnih zaduženja i razduženja
2. Objasni postupak zaključivanja kase i predaje pazara	
3. Objasni vrste i namjenu knjiga za vođenje materijalne i finansijske evidencije	
4. Demonstrira postupak materijalnog i finansijskog razduživanja i vođenja odgovarajuće dokumentacije	
5. Objasni svrhu popisa robe i materijala i izvještavanja na dnevnom, nedjeljnom i mjesečnom nivou o prometu robe i materijala	
6. Demonstrira popis robe i materijala sa odgovarajućom dokumentacijom u pisanoj i elektronskoj formi	

Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja

U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume 1, 2, 3 i 5. Za kriterijume 4 i 6, potrebne su ispravno urađene praktične vježbe sa usmenim obrazloženjem.

Predložene teme

- Popis robe i materijala
- Korišćenje informacionih tehnologija
- Vođenje internih knjiga
- Korišćenje informacionih tehnologija
- Poslovna komunikacija
- Vođenje odgovarajuće dokumentacije

Ishod 6 - Učenik će biti sposoban da Sastavi izvještaj nadležnim službama o prometu robe i usluga u standardizovanim formama i u skladu sa pravilima poslovne korespondencije	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni faktore koji utiču na planiranje robe i materijala	
2. Objasni propratnu dokumentaciju u procesu nabavke, skladištenja i izdavanja robe	
3. Objasni značaj kontinuiteta procesa rada u ugostiteljstvu	
4. Predloži robu i materijale za rad, po vrsti i količini, u skladu sa faktorima uticaja na zadatom primjeru	
5. Navede i objasni značaj i postupak podnošenja odgovarajućih izvještaja nadležnim službama	
6. Demonstrira tehnike izrade i podnošenja odgovarajućih izvještaja nadležnim službama	Izvještaji nadležnim službama: knjiga žalbi, knjiga pohvala, izvještaj o prometu i zaključnom stanju robe, periodični popis robe i materijala, periodični popis opreme i inventara
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 5. Za kriterijum 6, potrebna je ispravno urađena praktična vježba sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
<ul style="list-style-type: none"> - Izvještaji - Korišćenje informacionih tehnologija - Poslovna komunikacija - Vođenje internih knjiga - Vođenje odgovarajuće dokumentacije 	

Ishod 7 - Učenik će biti sposoban da Prikupi informacije od gosta po pitanju kvaliteta pruženih usluga na adekvatan način	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni značaj anketiranja gostiju po osnovu kvaliteta pruženih usluga	
2. Poveže odgovarajuće instrumente za prikupljanje informacija od gosta sa ciljem istraživanja	Prikupljanje informacija: intervju, anketa, knjiga žalbi
3. Sprovede prikupljanje informacija na različite načine	
4. Objasni odgovarajuće postupke u cilju rješavanja nesporazuma između barmena i gostiju	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 4.	
Predložene teme	
<ul style="list-style-type: none"> - Anketa - Knjiga utisaka - Knjiga žalbi - Upravljanje kvalitetom u ugostiteljstvu - Istraživanje i analiza pruženih usluga - Rješavanje konflikata - Poslovna komunikacija - Verbalna i neverbalna komunikacija - Bonton 	

Ishod 8 - Učenik će biti sposoban da Primijeni higijensko-tehničke mjere, mjere zaštite i zdravlja na radu i sanitarne zaštite	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja	Kontekst
U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	(Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Navede najvažniju pravnu regulativu koja obavezuje na poštovanje mjera zaštite na radu	
2. Navede najvažniju pravnu regulativu koja obavezuje na poštovanje mjera zdravlja na radu	
3. Navede najvažniju pravnu regulativu koja obavezuje na poštovanje mjera zaštite sanitarne zaštite	
4. Ispravno primijeni pravne odredbe iz domena svoje odgovornosti	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 4.	
Predložene teme	
<ul style="list-style-type: none"> - Mjere zaštite i zdravlja na radu - Sanitarna zaštita 	

Ishod 9 - Učenik će biti sposoban da Sortira i na odgovarajući način odlaže otpatke u procesu rada i kontroliše primjenu standarda zaštite radne i životne sredine od strane pomoćnog osoblja	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni pravilno odvajanje otpada i njegovo odlaganje	
2. Poveže različite vrste otpada sa mjestom za odlaganje	
3. Razvrsta različite vrste otpada	
4. Demonstrira pravilno odvajanje otpada i njegovo odlaganje	Pravilno odvajanje otpada i njegovo odlaganje: razdvajanje organskog, neorganskog i otpada za recikliranje koji nastaje u procesu rada i njegovo pravilno sortiranje i odlaganje
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume 1 i 2. Za kriterijume 3 i 4, potrebne su ispravno urađene praktične vježbe sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
<ul style="list-style-type: none"> - Različite vrste otpada - Mjesta za odlaganje otpada 	

4. Didaktičke preporuke za realizaciju modula

- U cilju dostizanja predviđenih ishoda učenja preporučuju se one didaktičke metode koje omogućavaju da učenik u najvećoj mjeri bude aktivan u cilju postizanja značajnog stepena samostalnosti i inicijativnosti u učenju i radu. Preporučene didaktičke metode su sljedeće: radioničarski pristup, rad u grupama, studije slučaja, debata, igranje uloga, učenje putem otkrića, analiza udžbeničkog teksta, pretraživanje baze podataka, istraživanje u medijateci, grafički prikaz, gost na času – stručnjak za predmetnu temu, izrada PowerPoint prezentacija i panoa, izrada projektnih zadataka, upotreba odgovarajućih statističkih podataka.

5. Okvirni spisak literature i drugih izvora

- Milićević R., Ugostiteljsko poslovanje, Centar za stručno obrazovanje, Podgorica, 2007.
- Milićević R., Praktična nastava sa tehnologijom zanimanja, Centar za stručno obrazovanje, Podgorica, 2008.
- Kovačević A.; Nikolić M., Usluge u ugostiteljstvu, Meridian, Beograd, 1999.
- Lončar M., Restoraterstvo, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Beograd, 2001.
- Zubović I.; I. Marošević I., Vođenje i organizacija restauracije, HoReBa, Pula, 2006.

Napomena:

Nastavnik treba da koristi i preporuči učenicima udžbenike odobrene od strane nadležnog Savjeta, važeće propise iz stručne oblasti i relevantne internet stranice na kojima se nalaze korisne informacije.

6. Prostorni i materijalni uslovi za izvođenje nastave

Redni broj	Opis – alati, instrumenti i uređaji	Kom.
1.	Kabinet restoraterstva	1
2.	Računar	1
3.	Projektor	1
4.	Projekciono platno	1
5.	Štampač	1

7. Obavezni načini provjeravanja i ocjenjivanja ishoda učenja

- Provjeravanje postignuća učenika sprovodi se u kontinuitetu radi praćenja učenika u dostizanju ishoda učenja.
- Vrednovanje postignuća učenika, odnosno dostizanja ishoda učenja vrši se u skladu sa kriterijumima za dostizanje svakog ishoda učenja posebno.
- Kriterijumi ocjenjivanja za ocjene nedovoljan (1) do odličan (5), kao i udio pojedinih ishoda u konačnoj ocjeni, utvrđuju se na nivou aktiva.
- Predviđeni načini provjere su: usmeno, pisano i praktično.
- Zaključna ocjena na kraju klasifikacionog perioda izvodi se iz ocjena svih ishoda u tom klasifikacionom periodu.
- Zaključna ocjena na kraju školske godine izvodi se na osnovu svih ocjena dobijenih u klasifikacionim periodima.

8. Uslovi za prohodnost i završetak modula

- Pozitivna ocjena na kraju školske godine.

9. Povezanost modula – korelacija

- Preduzetništvo
- Točionica pića

- Svečani prijemi
- Osnove turizma
- Vino i hrana
- Osnove kuvarstva

Napomena:

U cilju usaglašavanja sadržaja, dinamike realizacije i ishoda učenja, nastavnici su obavezni da zajedno vrše planiranje vaspitno-obrazovnog rada.

10. Ključne kompetencije koje se razvijaju ovim modulom

- Komunikacija na maternjem jeziku (pravilno komunicira na maternjem jeziku i izražava se usmeno i pisano u radu kroz neposrednu komunikaciju sa gostima i zaposlenim osobljem)
- Komunikacija na stranom jeziku (usmeno i pisano se izražava na stranom jeziku u nizu različitih situacija, kroz komunikaciju sa inostranim gostima i zaposlenim osobljem)
- Matematička kompetencija i osnovne kompetencije u prirodnim naukama i tehnologiji (primjenjuje matematička mišljenja u rješavanju problema u nizu različitih situacija; primjenjuje znanja iz prirodnih nauka i tehnologija u okviru predviđenih poslova)
- Digitalna kompetencija (koristi informaciono-komunikacione tehnologije u radu)
- Učiti kako učiti (primjenjuje proces učenja i istrajnost u učenju, organizuje vlastito učenje uključujući efikasno upravljanje vremenom i informacijama kako u samostalnom učenju tako i pri učenju u grupi)
- Socijalna i građanska kompetencija (učestvuje na efikasan i konstruktivan način u društvenom životu i radu, u cilju rješavanja konflikata ukoliko je to potrebno)
- Smisao za inicijativu i preduzetništvo (pretvori ideje u djelo, uključi stvaralaštvo, inovativnost i preuzme rizik u realizaciji poslova)
- Kulturološka svijest i ekspresija (razumije važnosti stvaralačkog izražavanja ideja, iskustava i emocija u umjetnosti i medijima)

3.2.4. STRANI JEZIK II/ II

1. Broj časova i kreditna vrijednost:

Razred	Oblici nastave			Ukupno	Kreditna vrijednost
	Teorijska nastava	Vježbe	Praktična nastava		
II	72			72	4

2. Cilj modula:

- Razvijanje jezičkih kompetencija: govor, pisanje, čitanje i slušanje i komunikaciju na stranom jeziku, na nivou A2.2 , koja će učeniku omogućiti upotrebu jezika na jezički prihvatljiv način.

3. Ishodi učenja

Po završetku ovog modula učenik će biti sposoban da:

1. Razumije dug i jednostavan slušani tekst
2. Razumije dug i jednostavan autentičan pisani tekst
3. Sastavi srednje dug i jednostavan tekst
4. Govori dug i jednostavan tekst
5. Učestvuje u dugom i jednostavnom razgovoru

Ishod 1 - Učenik će biti sposoban da Razumije dug i jednostavan slušani tekst	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja	Kontekst
U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	(Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Pokaže razumijevanje dugog i jednostavnog audio i audio-vizuelnog teksta opšte i stručne tematike	Dug i jednostavan audio i audio-vizuelni tekst: od 150 do 200 riječi
2. Izdvoji glavnu poruku teksta kao i osnovne i specifične informacije u tekstu	
3. Uoči uticaj intonacije na poruku koja se želi prenijeti	
4. Koristi gramatičke strukture za postizanje ovog ishoda učenja	Gramatičke structure: kondicional prezenta, konjuktiv prezenta, zamjenice za direktan i indirektan objekat, poređenje imenica i glagola, pokazne zamjenice, prisvojne zamjenice, prilozi za način i složeniji prilozi za mjesto, složena negacija, srednje složeni veznici, posljedične rečenice, hipotetičke rečenice, indirektni govor u prezentu
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 4.	
Predložene teme	
<ul style="list-style-type: none"> - Porodica i prijatelji: problemi i sukobi - Dom i okruženje: tradicija - Slobodno vrijeme, zabava i sport: književnost, izlasci, vrste sportova - Vrijeme: vremenske nepogode i katastrofe - Škola i obrazovanje: karijerna orijentacija - Kupovina: moda i stilovi u odijevanju - Zdravlje: bolesti i povrede - Putovanja: turistička propaganda, turistička putovanja, kulturno-istorijske znamenitosti - Uslužne djelatnosti: svečani prijemi i ponuda koktela, preporučivanje i prodaja hrane i pića u različitim prevoznim sredstvima i u hotelskim sobama; prezentovanje i posluživanje specijalnih i nacionalnih jela, kao i alkoholnih i bezalkoholnih mješavina 	

Ishod 2 - Učenik će biti sposoban da Razumije dug i jednostavan autentičan pisani tekst	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja	Kontekst
U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	(Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Pokaže razumijevanje dugog i jednostavnog pisanog autentičnog teksta opšte i stručne tematike	Dug i jednostavan pisani autentični tekst: od 150 do 200 riječi
2. Izdvoji glavnu poruku teksta kai i osnovne i specifične informacije u tekstu	
3. Pokaže razumijevanje dugog i jednostavnog pisanog autentičnog teksta opšte i stručne tematike	
4. Koristi gramatičke strukture za postizanje ovog ishoda učenja	Gramatičke structure: kondicional prezenta, konjuktiv prezenta, zamjenice za direktan i indirektan objekat, poređenje imenica i glagola, pokazne zamjenice, prisvojne zamjenice, prilozi za način i složeniji prilozi za mjesto, složena negacija, srednje složeni veznici, posljedične rečenice, hipotetičke rečenice, indirektni govor u prezentu
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 4.	
Predložene teme	
<ul style="list-style-type: none"> - Porodica i prijatelji: problemi i sukobi - Dom i okruženje: tradicija - Slobodno vrijeme, zabava i sport: književnost, izlasci, vrste sportova - Vrijeme: vremenske nepogode i katastrofe - Škola i obrazovanje: karijerna orijentacija - Kupovina: moda i stilovi u odijevanju - Zdravlje: bolesti i povrede - Putovanja: turistička propaganda, turistička putovanja, kulturno-istorijske znamenitosti - Uslužne djelatnosti: svečani prijemi i ponuda koktela, preporučivanje i prodaja hrane i pića u različitim prevoznim sredstvima i u hotelskim sobama; prezentovanje i posluživanje specijalnih i nacionalnih jela, kao i alkoholnih i bezalkoholnih mješavina 	

Ishod 3 - Učenik će biti sposoban da Sastavi srednje dug i jednostavan tekst	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja	Kontekst
U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	(Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Oblikuje i napiše formalni i neformalni srednje dug i jednostavan tekst opšte i stručne tematike	Srednje dug i jednostavan tekst: od 100 do 250 riječi
2. Planira sadržaj i strukturu teksta	
3. Poveže niz rečenica u logičnu cjelinu	
4. Učestvuje u pisanoj formalnoj i neformalnoj interakciji primjenjujući odgovarajuća društveno-jezička pravila	
5. Koristi odgovarajući opšti i stručni vokabular , srednje složene strukture i veznike primjenjujući odgovarajuća pravopisna pravila	
6. Koristi gramatičke strukture za postizanje ovog ishoda učenja	Gramatičke strukture: kondicional prezenta, konjuktiv prezenta, zamjenice za direktan i indirektan objekat, poređenje imenica i glagola, pokazne zamjenice, prisvojne zamjenice, prilozi za način i složeniji prilozi za mjesto, složena negacija, srednje složeni veznici, posljedične rečenice, hipotetičke rečenice, indirektni govor u prezentu

Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja

U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 6.

Predložene teme

- Porodica i prijatelji: problemi i sukobi
- Dom i okruženje: tradicija
- Slobodno vrijeme, zabava i sport: književnost, izlasci, vrste sportova
- Vrijeme: vremenske nepogode i katastrofe
- Škola i obrazovanje: karijerna orijentacija
- Kupovina: moda i stilovi u odijevanju
- Zdravlje: bolesti i povrede
- Putovanja: turistička propaganda, turistička putovanja, kulturno-istorijske znamenitosti
- Uslužne djelatnosti: svečani prijemi i ponuda koktela, preporučivanje i prodaja hrane i pića u različitim prevoznim sredstvima i u hotelskim sobama; prezentovanje i posluživanje specijalnih i nacionalnih jela, kao i alkoholnih i bezalkoholnih mješavina

Ishod 4 - Učenik će biti sposoban da Govori dug i jednostavan tekst	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja	Kontekst
U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	(Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Planira, oblikuje i izgovara dug i jednostavan tekst opšte i stručne tematike	Dug i jednostavan tekst: od 150 do 200 riječi
2. Koristi odgovarajući opšti i stručni vokabular , srednje složene jezičke strukture i srednje složene veznike	Stručni vokabular: <ul style="list-style-type: none"> - vrste svečanih prijema: koktel parti, banket, poslovni ručak, hladni bife, topli bife, svečana večera, svadbeni ručak - djelovi svečanog pribora - karakteristike svečanih prijema i povodi za organizaciju istih - kokteli iz IBA sektora
3. Pravilno izgovara glasove koji ne postoje u maternjem jeziku i primjeni odgovarajuću jezičku intonaciju	
4. Koristi gramatičke strukture za postizanje ovog ishoda učenja	Gramatičke strukture: kondicional prezenta, konjunktiv prezenta, zamjenice za direktan i indirektan objekat, poređenje imenica i glagola, pokazne zamjenice, prisvojne zamjenice, prilozii za način i složeniji prilozii za mjesto, složena negacija, srednje složeni veznici, posljedične rečenice, hipotetičke rečenice, indirektni govor u prezentu
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 4.	
Predložene teme	
<ul style="list-style-type: none"> - Porodica i prijatelji: problemi i sukobi - Dom i okruženje: tradicija - Slobodno vrijeme, zabava i sport: književnost, izlasci, vrste sportova - Vrijeme: vremenske nepogode i katastrofe - Škola i obrazovanje: karijerna orijentacija - Kupovina: moda i stilovi u odijevanju - Zdravlje: bolesti i povrede - Putovanja: turistička propaganda, turistička putovanja, kulturno-istorijske znamenitosti - Uslužne djelatnosti: svečani prijemi i ponuda koktela, preporučivanje i prodaja hrane i pića u različitim prevoznim sredstvima i u hotelskim sobama; prezentovanje i posluživanje specijalnih i nacionalnih jela, kao i alkoholnih i bezalkoholnih mješavina 	

Ishod 5 - Učenik će biti sposoban da Učestvuje u dugom i jednostavnom razgovoru	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Započne, održi i završi dug i jednostavan razgovor o opštim i stručnim temama	Dug i jednostavan razgovor: od 150 do 200 riječi
2. Izrazi svoje mišljenje o određenoj temi	
3. Postavi i odgovori na pitanja iz teksta	
4. Koristi odgovarajući opšti i stručni vokabular , srednje složene jezičke strukture i srednje složene veznike	Stručni vokabular: <ul style="list-style-type: none"> - vrste svečanih prijema: koktel parti, banket, poslovni ručak, hladni bife, topli bife, svečana večera, svadbeni ručak - djelovi svečanog pribora - karakteristike svečanih prijema i povodi za organizaciju istih - koktele iz IBA sektora
5. Pravilno izgovara glasove koji ne postoje u maternjem jeziku i primjenjuje odgovarajuću jezičku intonaciju	
6. Aktivno učestvuje u razgovoru o nepoznatim opštim i stručnim temama primjenjujući odgovarajuća društveno-jezička pravila	Stručne teme: <ul style="list-style-type: none"> - Usluživanje gostiju na svečanom prijemu - Preporučivanje koktela iz IBA sektora
7. Koristi gramatičke strukture za postizanje ovog ishoda učenja	Gramatičke strukture: kondicional prezenta, konjuktiv prezenta, zamjenice za direktan i indirektan objekat, poređenje imenica i glagola, pokazne zamjenice, prisvojne zamjenice, prilozi za način i složeniji prilozi za mjesto, složena negacija, srednje složeni veznici, posljedične rečenice, hipotetičke rečenice, indirektni govor u prezentu
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 7.	
Predložene teme	
<ul style="list-style-type: none"> - Porodica i prijatelji: problemi i sukobi - Dom i okruženje: tradicija - Slobodno vrijeme, zabava i sport: književnost, izlasci, vrste sportova 	

**Ishod 4 - Učenik će biti sposoban da
Govori dug i jednostavan tekst**

Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
<ul style="list-style-type: none"> - Vrijeme: vremenske nepogode i katastrofe - Škola i obrazovanje: karijerna orijentacija - Kupovina: moda i stilovi u odijevanju - Zdravlje: bolesti i povrede - Putovanja: turistička propaganda, turistička putovanja, kulturno-istorijske znamenitosti - Uslužne djelatnosti: svečani prijemi i ponuda koktela, preporučivanje i prodaja hrane i pića u različitim prevoznim sredstvima i u hotelskim sobama; prezentovanje i posluživanje specijalnih i nacionalnih jela, kao i alkoholnih i bezalkoholnih mješavina 	

4. Didaktičke preporuke za realizaciju modula

- Preporučuju se komunikativna metoda i metode aktivne nastave, tj. one koja upućuje na realizaciju zadatka . Preporučene didaktičke aktivnosti su sljedeće: rad u grupama, rad u paru, igranje uloga, simulacija situacije, učenje putem otkrića, analiza udžbeničkog teksta, pretraživanje baze podataka, gostujući predavač na času – stručnjak za predmetnu temu, izrada ppt prezentacija i panoa i sl. Preporučuje se formativno praćenje postignuća u učenju (bez ocjenjivanja) radi lakše evaluacije i samoevaluacije uz unaprijed postavljene ciljeve/ishode. Osim prethodnog, u pravcu postizanja kvalitetnog i trajno stečenog znanja, neophodno je ostvariti i korelaciju među različitim modulima. Korišćenje različitih izvora znanja: enciklopedija, stručne literature, internet se preporučuju za nastavu. Teme se biraju u skladu sa uzrastom učenika, vodeći računa o korelaciji s drugim predmetima i planiranim stručnim kompetencijama učenika.

5. Okvirni spisak literature i drugih izvora

za francuski jezik:

- Germain C., Les stratégies d'apprentissage, Clé International, Paris, 1996.
- Lancien T., Le multimedia, Clé International, Paris, 1998.
- Vigner G., Enseigner le français comme langue seconde, Clé International, Paris, 2001.
- Laloy J-R. & Dany M., L'hôtellerie et le tourisme, Hachette, Paris, 1980.
- Renner M. & Tempesta A., Le français de l'hôtellerie et de la restauration, Clé International, Paris, 1992.
- Latifi M., L'hôtellerie en français, Didier-Hatier, Paris, 1993.
- Corbeau S.; Dubois S.; Penfornis.; Semichon J-L., Hôtellerie/Restauration.com, Clé International, Paris, 2006.
- Descotes-Genon C.; Szilagyi E., Service comprise. Pug-flem, Grenoble, 1995.
- Cholvy J., En cuisine, Clé international, Paris, 2014.

za italijanski jezik:

- Balboni P., Educazione bilingue, Guerra Edizioni, Soleil, Prugia, 1999.
- Diadori P., Insegnare italiano per stranieri, La Nuova Italia, Firenze, 2001.
- Mazzota P., (ur.): Europa, lingue e istruzione primaria, Plurilinguismo per il bambino italiano-europeo, UTET, Torino, 2002.
- Quadro comune europeo di riferimento per le lingue: apprendimento, insegnamento, valutazione, La Nuova Italia, Oxford, Firenze, 2002.
- Vedovelli M., L'italiano degli stranieri. Storia, attualità e prospettive, Carocci, Roma, 2002.
- Vedovelli M., Guida all'italiano per stranieri, Carocci, Roma, 2002.
- Zajednički evropski okvir za žive jezike: učenje, nastava, ocjenjivanje, Ministarstvo prosvjete i nauke Republike Crne Gore, Podgorica, 2003.

za njemački jezik:

- Dahlhaus B., Fertigkeit Hören, Langenscheidt, München, 1994.
- Gemeinsamer europäischer Referenzrahmen für Sprachen: lernen, lehren, beurteilen, Langenscheidt, München, 2001.
- Glabionat; Müller; Rusch; Schmitz; Wertenschlag, Profile deutsch, Gemeinsamer europäischer Referenzrahmen, Langenscheidt, München 2001.
- Ehlers S., Literarische Texte lesen lernen, Klett Edition Deutsch als Fremdsprache, München, 1992.
- Neuner G.; Hunfeld H., Methoden des fremdsprachlichen Deutschunterrichts, Langenscheidt, Berlin, 1997.
- Rud W.; Tomaszewski A., Grammatik mit Sinn und Verstand, Klett Edition Deutsch, München, 1993.
- Šekularac B., Provjera znanja učenika kao sastavni dio nastavnog procesa, u: Strani jezik u nastavi, Nikšić, 1992.
- Šotra T., Interkulturalni pristup: Izazov u nastavi stranih jezika, savremene tendencije u nastavi stranog jezika, Nikšić, 2001.

za ruski jezik:

- Щерба Л. В., Преподавание иностранных языков в средней школе, Общие вопросы методики, Москва, Высшая школа, 1974.
- Костомаров В. Г.; Митрофанова О. Д., Методическое руководство для преподавателей русского языка иностранцам, Москва, «Русский язык», 1977.
- Баранова М. Т., Методика русского языка, Москва, «Просвещение», 1990.
- Девић-Романова В., Руски језик, приручник за разговор, Завод за уџбенике, Београд, 1996.
- Кончаревић К., Савремени уџбеник страног руског језика. Структура и садржај, Београд, 2002.
- Кончаревић К., Савремена настава руског језика (садржаји, организација, облици), Београд, 2004. (за све етапе)
- Киршова М.; Керкез Д., Говорим по-руски и переводим -1, Подгорица, 2006.
- Киршова М.; Керкез Д., Говорим по-руски и переводим – 2, Подгорица, 2008.
- Основе за обнову наставних планова и програма за средње школе, Подгорица, 2003.
- Словеначки програм њемачког језика за средње школе, Љубљана, 2003.
- Нацрт програма Републике Србије, Београд, 2003.
- Наумовић Г., Руски језик, стручни текстови, 1-4. Разред угоститељско-туристичке школе, Београд, Завод за уџбенике.
- Лојпур Р., Руски језик, стручни текстови 1-4. разред трговинске школе, Завод за уџбенике, Београд.
- Наумовић Г., Руски језик, стручни текстови за 2. разред угоститељско-туристичке школе, Завод за уџбенике, Београд.
- Little D. i Perclova R., Zajednički evropski okvir za žive jezike, Podgorica, 2003.
- Little D. i Perclova R., Evropski jezički portfolio za nastavnike i mentore, Podgorica, 2003.

Gramatike:**za francuski jezik:**

- Maheo-Le Coadic M.; Reine M.; Poisson-Quinton S., Grammaire Expliquée du Français, Clé International, Paris, 2002.
- Gregoire M., Grammaire Progressive du français, Clé International, Paris, 2003.
- Grevisse M., Le Bon usage, Duculot; Paris, 1986.
- M. Papić M., Gramatika francuskog jezika, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Beograd, 1984.
- Vicher A., Grammaire progressive pour les adolescents, Clé International; Paris, 2002.

za italijanski jezik:

- Moderc S., Gramatika italijanskog jezika, Udruženje nastavnika italijanskog jezika Srbije, Beograd, 2004.
- Jernej J., Konverzijska gramatika italijanskog jezika, Školska knjiga, Zagreb.
- Trifone D., Grammatica della lingua italiana, Zanichelli, Bologna.

za ruski jezik:

- Милинковић Љ., Практикум из граматике руског језика, Завод за уџбенике, Београд, 2006.
- Маројевић Р., Граматика руског језика за средње школе, Завод за уџбенике, Београд.

Rječnici:**za francuski jezik:**

- Dictionnaires le Robert : Le Petit Robert, dictionnaire de la langue française, Clé International, Paris, 2000.
- Jovanović S. A. i saradnici, Savremeni francusko-srpskohrvatski rečnik sa gramatikom, Prosveta, Beograd, 1991.
- Jovanović S. A. i saradnici, Savremeni srpskohrvatsko-francuski rečnik, Prosveta, Beograd, 1991.
- Putanec V., Francusko-hrvatski ili srpski rječnik, Školska knjiga, Zagreb, 1982.

za italijanski jezik:

- Deanović J., Italijansko-hrvatski rječnik, Školska knjiga, Zagreb.

- Deanović J., Hrvatsko-italijanski rječnik, Školska knjiga, Zagreb.
- Mauro D., Vocabolario della lingua italiana, UTET, Torino.
- Klajn I., Italijansko-srpski rečnik, Nolit, Beograd.
- Zingarelli, Vocabolario della lingua italiana, Zanichelli, Bologna.

za ruski jezik:

- Пипер П.; Петковић М.; Радић-Дугоњић М.; Војводић Д.; Руско-српски речник и Српско-руски речник, Завод за уџбенике, Београд.

Напомена:

Nastavnik treba da koristi i preporuči učenicima udžbenike odobrene od strane nadležnog Savjeta, važeće propise iz stručne oblasti i relevantne internet stranice na kojima se nalaze korisne informacije.

6. Prostorni i materijalni uslovi za izvođenje nastave

Redni broj	Opis – alati, instrumenti i uređaji	Kom.
1.	Računar sa internet konekcijom	1
2.	Projektor	1
3.	Projekciono platno	1
4.	CD-player	1
5.	Udžbenici stranih i domaćih izdavača-jezik struke	po potrebi

7. Obavezni načini provjeravanja i ocjenjivanja ishoda učenja

- Provjeravanje postignuća učenika sprovodi se u kontinuitetu radi praćenja učenika u dostizanju ishoda učenja.
- Vrednovanje postignuća učenika, odnosno dostizanja ishoda učenja vrši se u skladu sa kriterijumima za dostizanje svakog ishoda učenja posebno.
- Kriterijumi ocjenjivanja za ocjene nedovoljan (1) do odličan (5), kao i udio pojedinih ishoda u konačnoj ocjeni, utvrđuju se na nivou aktiva.
- Predviđeni načini provjere su: usmeno i pisano.
- Pisani zadaci: po jedan u polugodištu.
- Zaključna ocjena na kraju klasifikacionog perioda izvodi se iz ocjena svih ishoda u tom klasifikacionom periodu.
- Zaključna ocjena na kraju školske godine izvodi se na osnovu svih ocjena dobijenih u klasifikacionim periodima.

8. Uslovi za prohodnost i završetak modula

- Pozitivna ocjena na kraju školske godine.

9. Povezanost modula – korelacija

- Pripremni i završni radovi u ugostiteljskim objektima za hranu i piće
- Usluživanje hrane i pića
- Svečani prijemi
- Specijalni načini usluživanja hrane i pića
- Točionica pića i napitaka i usluživanje malih obroka
- Priprema alkoholnih i bezalkoholnih mješavina
- Osnove kuvarstva

- Ugostiteljsko poslovanje

Napomena:

U cilju usaglašavanja sadržaja, dinamike realizacije i ishoda učenja, nastavnici su obavezni da zajedno vrše planiranje vaspitno-obrazovnog rada.

10. Ključne kompetencije koje se razvijaju ovim modulom

- Komunikacija na stranom jeziku (osposobljavanje za razumijevanje i pravilno izražavanje kroz upotrebu stručne terminologije u usmenom i pisanom obliku, sticanje jezičkih znanja koja će učeniku omogućiti upotrebu stranog jezika na jezički prihvatljiv način, primjena komunikativnog i akcionog pristupa u nastavi kroz simulaciju , igru po ulogama)
- Digitalna kompetencija (upotreba informaciono-komunikacione tehnologije za interaktivno učenje jezika čime se postiže samostalnost u učenju i osposobljavanje za samoevaluaciju, za PowerPoint prezentaciju sadržaja opšte i stručne tematike)
- Učiti kako učiti (podsticanje učenika na samostalan rad i istrajnost u učenju) osposobljavanje za proces učenja i istrajnost u učenju, organizovanje vlastitog učenja uključujući efikasno upravljanje vremenom i informacijama kako u samostalnom učenju tako i pri učenju u grupi
- Socijalna i građanska kompetencija (podsticanje timskog rada, sticanje društveno-kulturnih znanja, razvijanje međukulturnih vještina i stavova)
- Kulturološka svijest i ekspresija (razvijanje svijesti o važnosti sopstvene kulture i kulture drugih naroda. Razvoj svijesti o lokalnoj, nacionalnoj i evropskoj baštini i njihovom mjestu u svijetu)

3.2.5. USLUŽIVANJE HRANE I PIĆA

1. Broj časova i kreditna vrijednost:

Razred	Oblici nastave			Ukupno	Kreditna vrijednost
	Teorijska nastava	Vježbe	Praktična nastava		
II	72	144	144	360	20

Vježbe i praktična nastava: Odjeljenje se dijeli na grupe do 16 učenika.

2. Cilj modula:

- Osposobljavanje za primanje gostiju, prijem porudžbine i posluživanje gostiju u skladu sa standardima i pravilima savremenog ugostiteljstva. Razvijanje komunikativnosti, tačnosti, ažurnosti i odgovornosti u radu.

3. Ishodi učenja

Po završetku ovog modula učenik će biti sposoban da:

1. Pozdravi i smjesti gosta prema potrebama za odgovarajući sto
2. Ponudi gostima sredstva ponude i prodaje u skladu sa pravilima lijepog ponašanja i protokola
3. Vodi razgovor sa gostom u vezi porudžbine i prezentuje sredstva ponude i prodaje u skladu sa pravilima prezentovanja, lijepog ophođenja i bontona
4. Primi, bonira i preda porudžbinu proizvodnom odjeljenju u skladu sa procedurom
5. Preuzme porudžbinu od proizvodnog odjeljenja na adekvatan način
6. Posluži dnevne obroke na odgovarajući način u skladu sa standardima i bontonom
7. Posluži gosta na odgovarajući način u skladu sa bontonom
8. Posluži, vina, pića i napitke u odgovarajućim čašama i na odgovarajući način
9. Izvrši obračun, naplatu usluga gotovinskim i bezgotovinskim načinom plaćanja i isprati gosta
10. Komunicira sa gostima koji su prekomjerno konzumirali alkohol ili pokazuju agresivnost u ponašanju u cilju smanjenja rizika od incidenta na adekvatan način

Ishod 1 - Učenik će biti sposoban da Pozdravi i smjesti gosta prema potrebama za odgovarajući sto	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja	Kontekst
U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	(Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni pravila verbalne i neverbalne komunikacije sa gostima	
2. Opiše različite psihološke tipove gostiju	
3. Poveže primjenu pravila bontona, protokola i drugih specifičnosti koje utiču na smještaj gosta	
4. Demonstrira prijem i smještanje gosta na odgovarajući način	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokazda je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 3. Za kriterijum 4, potrebna je ispravno urađena praktična vježba sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
<ul style="list-style-type: none"> - Verbalna i neverbalna komunikacija - Komunikacija na maternjem i stranom jeziku - Bonton u ugostiteljstvu - Protokol u ugostiteljstvu 	

Ishod 2 - Učenik će biti sposoban da Ponudi gostima sredstva ponude i prodaje u skladu sa pravilima lijepog ponašanja i protokola	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja	Kontekst
U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	(Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Navede sredstva ponude i prodaje	
2. Poveže sredstva ponude i prodaje sa potrebama gostiju	
3. Objasni standarde lijepog ponašanja i protokola prilikom prijema gostiju	
4. Demonstrira davanje sredstva ponude i prodaje gostima u skladu sa pravilima lijepog ponašanja i protokola	<p>Pravila lijepog ponašanja: verbalna i neverbalna komunikacija, oslovljavanje</p> <p>Protokol: način obraćanja i smještanja gosta u zavisnosti od značaja, pola i drugih specifičnosti koje utiču na protokolarno ponašanje i organizaciju</p>
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 3. Za kriterijum 4, potrebna je ispravno urađena praktična vježba sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
<ul style="list-style-type: none"> - Sredstva prodaje - Komunikacija na maternjem i stranom jeziku - Bonton u ugostiteljstvu - Protokol u ugostiteljstvu 	

Ishod 3 - Učenik će biti sposoban da Vodi razgovor sa gostom u vezi porudžbine i prezentuje sredstva ponude i prodaje u skladu sa pravilima prezentovanja, lijepog ophođenja i bontona	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Razumije potrebe gostiju u izboru hrane i pića	
2. Prezentuje ponudu na adekvatan način i saopštava informacije gostu u vezi hrane i pića sa ciljem lakšeg izbora (sastav jela, vrijeme čekanja, način pripreme)	
3. Koristi stručnu terminologiju u ispravnom kontekstu	
4. Demonstrira komunikaciju sa gostima u vezi porudžbine	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
<p>U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 3. Za kriterijum 4, potrebna je ispravno urađena praktična vježba sa usmenim obrazloženjem.</p>	
Predložene teme	
<ul style="list-style-type: none"> - Instrumenti ponude i prodaje - Tehnike prezentovanja - Psihologija prodaje - Osnove kuvarstva - Prijem porudžbine - Poslovna komunikacija - Bonton - Stručna terminologija 	

Ishod 4 - Učenik će biti sposoban da Primi, bonira i preda porudžbinu proizvodnom odjeljenju u skladu sa procedurom	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Opiše primjenu bontona u različitim situacijama	
2. Demonstrira komunikaciju sa saradnicima i gostima na maternjem i stranom jeziku, poštujući pravila poslovne komunikacije i timskog rada	
3. Razumije terminološko značenje riječi „boniranje”	
4. Objasni načine boniranja porudžbine	Boniranje porudžbine: upisivanje porudžbine, elektronsko boniranje
5. Objasni razlike u načinu boniranja	
6. Opiše proceduru predaje porudžbine u restoranu i baru	
7. Demonstrira predaju porudžbine u skladu sa procedurom	
8. Demonstrira boniranje upisivanjem porudžbine i elektonskim putem	

Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja

U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume 1, 3, 4, 5 i 6. Za kriterijume 7 i 8, potrebne su ispravno urađene praktične vježbe sa usmenim obrazloženjem.

Predložene teme

- Instrumenti ponude i prodaje
- Psihologija prodaje u ugostiteljstvu
- Prijem porudžbine
- Poslovna komunikacija
- Bonton
- Stručna terminologija

Ishod 5 - Učenik će biti sposoban da Preuzme porudžbinu od proizvodnog odjeljenja na adekvatan način	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja	Kontekst
U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	(Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni postupak preuzimanja porudžbine od proizvodnog odjeljenja	
2. Prepozna odgovarajuće jelo prema izgledu i načinu serviranja	
3. Objasni značaj prostorno - funkcionalnih rješenja za nesmetan rad proizvodnog i uslužnog dijela restorana	
4. Demonstrira preuzimanje porudžbine od proizvodnog odjeljenja na adekvatan način	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 3. Za kriterijum 4, potrebna je ispravno urađena praktična vježba sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
<ul style="list-style-type: none"> - Oprema i namještaj - Tehnika preuzimanja porudžbine iz kuhinje i točionice pića - Tehnike posluživanja hrane i pića - Inventar za usluživanje - Poslovna komunikacija - Psihologija (poremećaji ponašanja) - Bonton 	

Ishod 6 - Učenik će biti sposoban da Posluži dnevne obroke na odgovarajući način u skladu sa standardima i bontonom	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Navede i opiše dnevne obroke	Dnevni obroci: doručak, ručak, večera, međuobroci, kasna večera
2. Objasni vrste doručka	
3. Opiše razliku između ručka i večere	
4. Demonstrira posluživanje dnevnih obroka	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 3. Za kriterijum 4, potrebna je ispravno urađena praktična vježba sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
<ul style="list-style-type: none"> - Oprema i namještaj - Dnevni obroci - Tehnike posluživanja hrane i pića - Tehnike dogotovljavanja jela pred gostom - Inventar za usluživanje - Poslovna komunikacija - Psihologija (poremećaji ponašanja) - Bonton 	

Ishod 7 -Učenik će biti sposoban da Posluži gosta na odgovarajući način u skladu sa bontonom	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja	Kontekst
U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	(Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Navede i opiše različite tehnike usluživanja	Tehnike usluživanja: direktan servis, posluživanje sa ovala, posluživanje sa kolica i pomoćnog stola, posluživanje sa bife stola (integralnog)
2. Poveže odgovarajuće načine posluživanja sa organizacionim, tehničkim osobenostima ugostiteljskog objekta i vrstom i obimom proizvoda i usluga	
3. Objasni pravila bontona prilikom usluživanja	
4. Demonstrira posluživanje gostiju različitim načinima	

Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja

U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 3. Za kriterijum 4, potrebna je ispravno urađena praktična vježba sa usmenim obrazloženjem.

Predložene teme

- Oprema i namještaj
- Tehnike posluživanja hrane i pića
- Tehnike dogotovljavanja jela pred gostom
- Inventar za usluživanje
- Poslovna komunikacija
- Psihologija (poremećaji ponašanja)
- Bonton

Ishod 8 - Učenik će biti sposoban da Posluži vina, pića i napitke u odgovarajućim čašama i na odgovarajući način	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni aperitivna i dižestivna pića	
2. Opiše različite vrste pića, porijeklo i način proizvodnje	
3. Objasni način usluživanja različitih vrsta vina, pića i napitaka	
4. Demonstrira usluživanje vina, pića i napitaka na odgovarajući način	Vina: bijela, ružičasta, crvena i pjenušava Pića: alkoholna, bezalkoholna i mješavine Napitci: kafa, čaj
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
<p>U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 3. Za kriterijum 4, potrebna je ispravno urađena praktična vježba sa usmenim obrazloženjem.</p>	
Predložene teme	
<ul style="list-style-type: none"> - Oprema i namještaj - Tehnike posluživanja hrane i pića - Inventar za usluživanje - Poslovna komunikacija - Psihologija (poremećaji ponašanja) - Bonton 	

Ishod 9 - Učenik će biti sposoban da Izvrši obračun i naplatu usluga gotovinskim i bezgotovinskim načinom plaćanja i isprati gosta.	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni postupak izdavanja zbirnog računa za realizovane uluge	
2. Objasni postupak storniranja nepravilno otkucanog računa	
3. Objasni načine bezgotovinskog plaćanja	Bezgotovinsko plaćanje: kreditne kartice, pametne kartice, virman
4. Demonstrira postupak izdavanja i naplate računa u gotovinskim i bezgotovinskim sredstvima plaćanja	
5. Demonstrira ispraćaj gosta na odgovarajući način	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 3. Za kriterijume 4 i 5, potrebne su ispravno urađene praktične vježbe sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
<ul style="list-style-type: none"> - Naplata usluga - Načini plaćanja - Poslovna komunikacija - Psihologija (poremećaji ponašanja) - Bonton 	

Ishod 10 - Učenik će biti sposoban da Komunicira sa gostima koji su prekomjerno konzumirali alkohol ili pokazuju agresivnost u ponašanju u cilju smanjenja rizika od incidenta na adekvatan način	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni uticaj alkohola na ponašanje ljudi	
2. Uoči simptome poremećenog ponašanja izazvanih prekomjernom konzumacijom alkohola i drugim opojnim sredstvima	
3. Objasni način prevazilaženja konfliktnih situacija	
4. Demonstrira komunikaciju sa gostima koji imaju simptome poremećaja u ponašanju	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
<p>U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 3. Za kriterijum 4, potrebna je ispravno urađena praktična vježba sa usmenim obrazloženjem.</p>	
Predložene teme	
<ul style="list-style-type: none"> - Poslovna komunikacija - Psihologija (poremećaji ponašanja) - Bonton 	

4. Didaktičke preporuke za realizaciju modula

- U cilju dostizanja predviđenih ishoda učenja preporučuje se primjena nastavnih metoda usmjerenih na aktivnosti učenika (dijaloška, istraživačka, učenje putem rešenja problema, metoda kreativnog pisanja, projektno učenje) PowerPoint prezentacija, izrada panoa sa odgovarajućim temama, simulacije, demonstracija, rad u paru, rad u grupi, praktičan rad i dr.

5. Okvirni spisak literature i drugih izvora

- Divanović S.; Nićetin S., Usluživanje sa praktičnom obukom, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva Beograd, 2004.
- Milićević R., Praktična nastava sa tehnologijom zanimanja, Centar za stručno obrazovanje, Podgorica, 2008.

Napomena:

Nastavnik treba da koristi i preporuči učenicima udžbenike odobrene od strane nadležnog Savjeta, važeće propise iz stručne oblasti i relevantne internet stranice na kojima se nalaze korisne informacije.

6. Prostorni i materijalni uslovi za izvođenje nastave

Redni broj	Opis – alati, instrumenti i uređaji	Kom.
1.	Oprema i namještaj u kabinetu restoraterstva	1
2.	Inventar i uređaji u kabinetu restoraterstva	1
3.	Računar	1
4.	Projektor	1
5.	Projekciono platno	1
6.	Uređaji i oprema u točionici pića	1

7. Obavezni načini provjeravanja i ocjenjivanja ishoda učenja

- Provjeravanje postignuća učenika sprovodi se u kontinuitetu radi praćenja učenika u dostizanju ishoda učenja.
- Vrednovanje postignuća učenika, odnosno dostizanja ishoda učenja vrši se u skladu sa kriterijumima za dostizanje svakog ishoda učenja posebno.
- Kriterijumi ocjenjivanja za ocjene nedovoljan (1) do odličan (5), kao i udio pojedinih ishoda u konačnoj ocjeni, utvrđuju se na nivou aktiva.
- Predviđeni načini provjere su: usmeno, pisano i praktično.
- Zaključna ocjena na kraju klasifikacionog perioda izvodi se iz ocjena svih ishoda u tom klasifikacionom periodu.
- Zaključna ocjena na kraju školske godine izvodi se na osnovu svih ocjena dobijenih u klasifikacionim periodima.

8. Uslovi za prohodnost i završetak modula

- Pozitivna ocjena na kraju školske godine.

9. Povezanost modula – korelacija

- Točionica pića
- Pripremni i završni radovi u ugostiteljskim objektima za ishranu i služenje pića

Napomena:

U cilju usaglašavanja sadržaja, dinamike realizacije i ishoda učenja, nastavnici su obavezni da zajedno vrše planiranje vaspitno-obrazovnog rada.

10. Ključne kompetencije koje se razvijaju ovim modulom

- Komunikacija na maternjem jeziku se dostiže osposobljavanjem za pravilno i stvaralačko usmeno i pisano izražavanje i tumačenje koncepata, stavova i činjenica u svakodnevnoj komunikaciji, upotreba stručne terminologije u usmenom i pisanom obliku, komunikacija kroz simulaciju situacija. Takođe, podrazumijeva sposobnost pretraživanja, prikupljanja i korišćenja pisanih informacija, podataka i pojmova, kao i sposobnost formiranja vlastitih argumenata u govoru i pismu
- Komunikacija na stranom jeziku se dostiže osposobljavanjem za razumijevanje i pravilno izražavanje kroz upotrebu stručne terminologije u usmenom i pisanom obliku, komunikaciju kroz simulaciju situacija
- Matematička kompetencija i osnovne kompetencije u prirodnim naukama i tehnologiji se dostižu kroz primjenu matematičkih mišljenja u rješavanju problema u nizu različitih svakodnevnih situacija, dok se kroz osnovne kompetencije u prirodnim naukama i tehnologiji podrazumijevaju sposobnost i spremnost upotrebe znanja, načina rada i tehnika, koji se koriste u nauci da bi se objasnio svijet prirode kao odgovor na ljudske potrebe i želje
- Digitalna kompetencija podrazumijeva korišćenje informaciono-komunikacione tehnologije za svakodnevni rad kao i u komunikaciji kroz upotrebu računara za pronalaženje, procjenu, čuvanje, stvaranje, prikazivanje i razmjenu informacija, upotrebljava namjenski softver prilikom primanja porudžbine, simulacija situacija.
- Učiti kako učiti podrazumijeva sposobnost i umijeće organizovanja, uređivanja i upravljanja vlastitim vremenom, sticanje, procesuiranje, ocjenjivanje novih znanja, primjenu novog znanja i vještina u raznim segmentima života. Dakle, kompetencija u organizovanju vlastitog učenja, upravljanja vremenom i informacijama
- Socijalna i građanska kompetencija podrazumijevaju podsticanje timskog rada kroz razvoj ličnih, međuljudskih i međukulturalnih sposobnosti koji omogućavaju pojedincima da na efikasan i konstruktivan način učestvuju u društvenom životu i radu, posebno u društvima koja se sve više mijenjaju, u cilju rješavanja konflikata ukoliko je to potrebno
- Smisao za inicijativu i preduzetništvo se dostiže kroz osposobljavanje pojedinca da ideje pretvori u djelo, kao i sposobnost planiranja, vođenja i evaluacije projekata radi ostvarivanja ciljeva, što ujedno podrazumijeva prihvatanje odgovornosti za vlastite postupke bilo pozitivne ili negativne, razvijanje strateške vizije, postavljanje ciljeva i njihovo dostizanje, te motivisanost za uspjeh
- Kulturološka svijest i ekspresija (razvoj svijesti o važnosti stvaralačkog izražavanja ideja, iskustava i emocija u nizu umjetnosti i medija uključujući muzičku, scensku, književnu i vizuelnu umjetnost)

3.2.6. TOČIONICA PIĆA

1. Broj časova i kreditna vrijednost:

Razred	Oblici nastave			Ukupno	Kreditna vrijednost
	Teorijska nastava	Vježbe	Praktična nastava		
II	36	36	36	108	6

Vježbe i praktična nastava: Odjeljenje se dijeli na grupe do 16 učenika.

2. Cilj modula:

- Osposobljavanje za točenje, aranžiranje i serviranje alkoholnih i bezalkoholnih pića i malih obroka ishrane u skladu sa normativima i standardima u ugostiteljstvu. Razvijanje kreativnosti, odgovornosti, komunikativnosti i timskog rada.

3. Ishodi učenja

Po završetku ovog modula učenik će biti sposoban da:

1. Primijeni normative u točionici pića, u skladu sa vrstom pića i napitaka
2. Toči, aranžira i servira alkoholna i bezalkoholna pića iz barske, vinske i karte pića, u skladu sa normativima i standardima u ugostiteljstvu
3. Pripremi i servira tople i hladne napitke u skladu sa normativima i standardima u ugostiteljstvu
4. Servira, dekoriše i izdaje za pultom male obroke u skladu sa normativima i standardima u ugostiteljstvu.

Ishod 1 - Učenik će biti sposoban da Primijeni normative u točionici pića, u skladu sa vrstom pića i napitaka	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni normative za točenje alkoholnih i bezalkoholnih pića	Alkoholana pića: žestoka pića, likeri, vina, piva Bezalkoholna pića: gazirani i negazirani sokovi, prirodni sokovi, vode, sirupi
2. Objasni normative za pripremu toplih napitaka	
3. Objasni normative za pripremu hladnih napitaka	
4. Objasni način izbora odgovarajućih čaša za pripremu pića i napitaka prema vrsti	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 4.	
Predložene teme	
<ul style="list-style-type: none"> - Normativi i standardi u ugostiteljstvu - Barski inventar - Pića - Napici 	

Ishod 2 - Učenik će biti sposoban da Toči, aranžira i servira alkoholna i bezalkoholna pića iz barske, vinske i karte pića, u skladu sa normativima i standardima u ugostiteljstvu	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Izabere odgovarajuće čaše za točenje različitih vrsta alkoholnih i bezalkoholnih pića	Alkoholna pića: žestoka pića, likeri, vina, piva Bezalkoholna pića: gazirani i negazirani sokovi, prirodni sokovi, vode, sirupi i dr.
2. Aranžira čaše i pića na odgovarajući način, u zavisnosti od vrste	
3. Objasni postupak serviranja alkoholnih i bezalkoholnih pića	
4. Objasni standarde i normative za točenje i aranžiranje alkoholnih i bezalkoholnih pića	
5. Demonstrira postupak točenja, aranžiranja i serviranja alkoholnih i bezalkoholnih pića	

Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja

U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume 3 i 4. Za kriterijume 1, 2 i 5, potrebne su ispravno urađene praktične vježbe sa usmenim obrazloženjem.

Predložene teme

- Oprema i aparati
- Normativi i standardi u ugostiteljstvu
- Barski inventar
- Pića
- Napici
- Dekoracija i aranžiranje
- Tehnike posluživanja hrane i pića u baru

Ishod 3 - Učenik će biti sposoban da Pripremi i servira tople i hladne napitke u skladu sa normativima i standardima u ugostiteljstvu	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja	Kontekst
U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	(Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni osnovne vrste napitaka na bazi kafe, čaja, kaka, mlijeka	
2. Izabere odgovarajuće čaše za točenje toplih i hladnih napitaka	Topli i hladni napici: kafa, čaj, kakao, mlijeko
3. Aranžira čaše i napitke na odgovarajući način, u zavisnosti od vrste napitka	
4. Objasni postupak serviranja napitaka	
5. Objasni standarde i normative za točenje i aranžiranje toplih i hladnih napitaka	
6. Demonstrira postupak pripreme i posluživanja toplih i hladnih napitaka	

Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja

U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume 1, 4 i 5. Za kriterijume 2, 3 i 6, potrebne su ispravno urađene praktične vježbe sa usmenim obrazloženjem.

Predložene teme

- Normativi i standardi u ugostiteljstvu
- Barski inventar
- Napici
- Dekoracija i aranžiranje
- Tehnike posluživanja hrane i pića u baru

Ishod 4 - Učenik će biti sposoban da Servira, dekoriše i izdaje za pultom male obroke u skladu sa normativima i standardima u ugostiteljstvu	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni podjelu malih obroka u ugostiteljstvu	
2. Objasni standarde i normative u izradi malih obroka	Mali obroci: apetisani, kanapei, sendviči, jednostavne poslastice i dr.
3. Objasni postupak usluživanja malih obroka za pultom	
4. Demonstrira postupak serviranja, dekorisanja i usluživanja za pultom, malih obroka, u skladu sa standardima i normativima	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 3. Za kriterijum 4, potrebna je ispravno urađena praktična vježba sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
<ul style="list-style-type: none"> - Normativi i standardi u ugostiteljstvu - Dekoracija i aranžiranje - Tehnike posluživanja hrane i pića u baru 	

4. Didaktičke preporuke za realizaciju modula

- U cilju dostizanja predviđenih ishoda učenja preporučuje se kombinacija aktivnih metoda savremene nastave: dijaloška, istraživačka, simulacija situacija, igra uloga, demonstracija i dr. Radi efikasnosti treba češće primjenjivati različita nastavna sredstva: PowerPoint prezentacija, filmove i sl. Potrebno je podsticati grupni rad i rad u paru radi uzajamne pomoći i saradnje. Jednom ili dva puta godišnje treba dozvoliti učenicima da sami kreiraju čas (s određenim operativnim ciljem). Preporučuje se češće kontrolisanje putem radnih listova (bez ocjenjivanja) da bi učenici korigovali svoje greške i vrednovali svoje radove. Korišćenje različitih izvora znanja: enciklopedija, stručne literature, interneta.

5. Okvirni spisak literature i drugih izvora

- Divanović S.; Nićetin S., Usluživanje sa praktičnom obukom, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva Beograd, 2004.
- Milićević R., Praktična nastava sa tehnologijom zanimanja, Centar za stručno obrazovanje, Podgorica, 2008.

Napomena:

Nastavnik treba da koristi i preporuči učenicima udžbenike odobrene od strane nadležnog Savjeta, važeće propise iz stručne oblasti i relevantne internet stranice na kojima se nalaze korisne informacije.

6. Prostorni i materijalni uslovi za izvođenje nastave

Redni broj	Opis – alati, instrumenti i uređaji	Kom.
1.	Pult za točenje pića	1
2.	Kafemat	1
3.	Čaše za razna pića (kompleti)	5
4.	Šolje za tople napitke (kompleti)	5
5.	Tanjiri za male obroke	10
6.	Računar sa internet konekcijom	1
7.	Projektor	1
8.	Projekciono platno	1
9.	Štampač	1

7. Obavezni načini provjeravanja i ocjenjivanja ishoda učenja

- Provjeravanje postignuća učenika sprovodi se u kontinuitetu radi praćenja učenika u dostizanju ishoda učenja.
- Vrednovanje postignuća učenika, odnosno dostizanja ishoda učenja vrši se u skladu sa kriterijumima za dostizanje svakog ishoda učenja posebno.
- Kriterijumi ocjenjivanja za ocjene nedovoljan (1) do odličan (5), kao i udio pojedinih ishoda u konačnoj ocjeni, utvrđuju se na nivou aktiva.
- Predviđeni načini provjere su: usmeno, pisano i praktično.
- Zaključna ocjena na kraju klasifikacionog perioda izvodi se iz ocjena svih ishoda u tom klasifikacionim periodu.
- Zaključna ocjena na kraju školske godine izvodi se na osnovu svih ocjena dobijenih u klasifikacionim periodima.

8. Uslovi za prohodnost i završetak modula

- Pozitivna ocjena na kraju školske godine.

9. Povezanost modula – korelacija

- Strani jezik II
- Pripremni i završni radovi u ugostiteljskim objektima za hranu i piće
- Usluživanje hrane i pića
- Ugostiteljsko poslovanje
- Pripremanje koktela I
- Pripremanje koktela II

Napomena:

U cilju usaglašavanja sadržaja, dinamike realizacije i ishoda učenja, nastavnici su obavezni da zajedno vrše planiranje vaspitno-obrazovnog rada.

10. Ključne kompetencije koje se razvijaju ovim modulom

- Komunikacija na maternjem jeziku se dostiže osposobljavanjem za pravilno i stvaralačko usmeno i pisano izražavanje i tumačenje koncepata, stavova i činjenica u svakodnevnoj komunikaciji, upotreba stručne terminologije u usmenom i pisanom obliku, komunikacija kroz simulaciju situacija
- Komunikacija na stranom jeziku se dostiže osposobljavanjem za razumijevanje i pravilno izražavanje kroz upotrebu stručne terminologije u usmenom i pisanom obliku, komunikaciju kroz simulaciju situacija
- Matematička kompetencija i osnovne kompetencije u prirodnim naukama i tehnologiji se dostižu kroz primjenu matematičkih mišljenja u rješavanju problema u nizu različitih svakodnevnih situacija, dok se kroz osnovne kompetencije u prirodnim naukama i tehnologiji podrazumijevaju sposobnost i spremnost upotrebe znanja, načina rada i tehnika, koji se koriste u nauci da bi se objasnio svijet prirode kao odgovor na ljudske potrebe i želje
- Digitalna kompetencija podrazumijeva korišćenje informaciono-komunikacione tehnologije za svakodnevni rad kao i u komunikaciji kroz upotrebu računara za pronalaženje, procjenu, čuvanje, stvaranje, prikazivanje i razmjenu informacija, upotrebljava namjenski softver prilikom primanja porudžbine, simulacija situacija.
- Učiti kako učiti podrazumijeva sposobnost i umijeće organizovanja, uređivanja i upravljanja vlastitim vremenom, sticanje, procesuiranje, ocjenjivanje novih znanja, primjenu novog znanja i vještina u raznim segmentima života. Dakle, kompetencija u organizovanju vlastitog učenja, upravljanja vremenom i informacijama
- Socijalna i građanska kompetencija podrazumijevaju podsticanje timskog rada kroz razvoj ličnih, međuljudskih i međukulturalnih sposobnosti koji omogućavaju pojedincima da na efikasan i konstruktivan način učestvuju u društvenom životu i radu, posebno u društvima koja se sve više mijenjaju, u cilju rješavanja konflikata ukoliko je to potrebno
- Smisao za inicijativu i preduzetništvo se dostiže kroz osposobljavanje pojedinca da ideje pretvori u djelo, kao i sposobnost planiranja, vođenja i evaluacije projekata radi ostvarivanja ciljeva, što ujedno podrazumijeva prihvatanje odgovornosti za vlastite postupke bilo pozitivne ili negativne, razvijanje strateške vizije, postavljanje ciljeva i njihovo dostizanje, te motivisanost za uspjeh
- Kulturološka svijest i ekspresija (razvoj svijesti o važnosti stvaralačkog izražavanja ideja, iskustava i emocija u nizu umjetnosti i medija uključujući muzičku, scensku, književnu i vizuelnu umjetnost)

3.2.7. STRANI JEZIK II/ III

1. Broj časova i kreditna vrijednost:

Razred	Oblici nastave			Ukupno	Kreditna vrijednost
	Teorijska nastava	Vježbe	Praktična nastava		
III	72			72	4

2. Cilj modula:

- Razvijanje jezičkih kompetencija: govor, pisanje, čitanje i slušanje i komunikaciju na stranom jeziku, na nivou B1.1, koja će učeniku omogućiti jednostavnu upotrebu jezika na jezički prihvatljiv način.

3. Ishodi učenja

Po završetku ovog modula učenik će biti sposoban da:

1. Razumije srednje dug i srednje složen autentični slušani tekst
2. Razumije srednje dug i srednje složen pisani autentični tekst
3. Sastavi srednje dug i srednje složen tekst
4. Govori srednje dug i srednje složen tekst
5. Učestvuje u srednje dugom i srednje složenom razgovoru

Ishod 1 - Učenik će biti sposoban da Razumije srednje dug i srednje složen autentični slušani tekst	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja	Kontekst
U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	(Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Pokaže razumijevanje srednje dugog i srednje složenog autentičnog teksta	Srednje dug i srednje složen autentični tekst: od 200 do 250 riječi
2. Izdvoji glavnu poruku teksta kao i osnovne i specifične informacije	
3. Uoči uticaj intonacije na poruku koja se želi prenijeti	
4. Koristi gramatičke strukture za postizanje ovog ishoda učenja	Gramatičke strukture: perfekat / imperfekat glagola , kondicional prezenta, konjunktiv prezenta, gerund i particip prezenta, pasiv, relativne zamjenice, indirektni govor u prezentu, hipotetička rečenica/uslov ostvarljiv, uzročna rečenica, finalna rečenica, posljedična rečenica

Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja

U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 4.

Predložene teme

- Porodica i prijatelji: rodbina i susjedi, dogovori, posjete i druženja
- Dom i okruženje: društvo, kultura, ekologija
- Slobodno vrijeme, zabava i sport: TV i Internet
- Vrijeme: vremenska prognoza i vremenske nepogode
- Škola i obrazovanje: vrste i izbor zanimanja
- Kupovina: odjevni predmeti, moda
- Zdravlje: bolesti i povrede
- Putovanja: turistička propaganda, smještaj i prevozna sredstva
- Uslužne djelatnosti: preporučivanje i prodaja hrane i pića u različitim prevoznim sredstvima i u hotelskim sobama; prezentovanje i posluživanje specijalnih i nacionalnih jela, kao i alkoholnih i bezalkoholnih mješavina

Ishod 2 - Učenik će biti sposoban da Razumije srednje dug i srednje složen pisani autentični tekst	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja	Kontekst
U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	(Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Pokaže razumijevanje srednje dugog i srednje složenog pisanog autentičnog teksta	Srednje dug i složeni složeni pisani tekst autentični tekst: od 200 do 250 riječi
2. Izdvoji glavnu poruku teksta kao i osnovne i specifične informacije u tekstu	
3. Pokaže razumijevanje srednje dugog i srednje složenog teksta stručne tematike	
4. Koristi gramatičke strukture za postizanje ovog ishoda učenja	Gramatičke strukture: perfekat / imperfekat glagola, kondicional prezenta, konjuktiv prezenta, gerund i particip prezenta, pasiv, relativne zamjenice, indirektni govor u prezentu, hipotetička rečenica/uslov ostvarljiv, uzročna rečenica, finalna rečenica, posljedična rečenica

Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja

U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 4.

Predložene teme

- Porodica i prijatelji: rodbina i susjedi, dogovori, posjete i druženja
- Dom i okruženje: društvo, kultura, ekologija
- Slobodno vrijeme, zabava i sport: TV i internet
- Vrijeme: vremenska prognoza i vremenske nepogode
- Škola i obrazovanje: vrste i izbor zanimanja
- Kupovina: odjevni predmeti, moda
- Zdravlje: bolesti i povrede
- Putovanja: turistička propaganda, smještaj i prevozna sredstva
- Uslužne djelatnosti: preporučivanje i prodaja hrane i pića u različitim prevoznim sredstvima i u hotelskim sobama; prezentovanje i posluživanje specijalnih i nacionalnih jela, kao i alkoholnih i bezalkoholnih mješavina

Ishod 3 - Učenik će biti sposoban da Sastavi srednje dug i srednje složen tekst	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja	Kontekst
U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	(Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Oblikuje i napiše srednje dug i srednje složen tekst opšte ili stručne tematike i daje svoje mišljenje	Srednje dug i srednje složen tekst: od 150 do 200 riječi
2. Osmisli sadržaj, organizuje i daje strukturu tekstu	
3. Poveže niz rečenica u logičnu cjelinu	
4. Učestvuje u srednje složenoj pisanoj interakciji primjenjujući odgovarajuća društveno-jezička pravila	
5. Koristi odgovarajući opšti i stručni vokabular, srednje složene jezičke strukture i veznike, primjenjujući odgovarajuća pravopisna pravila	
6. Koristi gramatičke strukture za postizanje ovog ishoda učenja	Gramatičke strukture: perfekat / imperfekat glagola , kondicional prezenta, konjunktiv prezenta, gerund i particip prezenta, pasiv, relativne zamjenice, indirektni govor u prezentu, hipotetička rečenica/uslov ostvarljiv, uzročna rečenica, finalna rečenica, posljedica rečenica
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 6.	
Predložene teme	
<ul style="list-style-type: none"> - Porodica i prijatelji: rodbina i susjedi, dogovori, posjete i druženja - Dom i okruženje: društvo, kultura, ekologija - Slobodno vrijeme, zabava i sport: TV i Internet - Vrijeme: vremenska prognoza i vremenske nepogode - Škola i obrazovanje: vrste i izbor zanimanja - Kupovina: odjevni predmeti, moda - Zdravlje: bolesti i povrede - Putovanja: turistička propaganda, smještaj i prevozna sredstva - Uslužne djelatnosti: preporučivanje i prodaja hrane i pića u različitim prevoznim sredstvima i u hotelskim sobama; prezentovanje i posluživanje specijalnih i nacionalnih jela, kao i alkoholnih i bezalkoholnih mješavina 	

Ishod 4 - Učenik će biti sposoban da Govori srednje dug i srednje složen tekst	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Osmisli, oblikuje i izgovara srednje dug i srednje složen tekst opšte i stručne tematike	Srednje dug i srednje složen tekst: od 200 do 250 riječi
2. Obrazloži svoje mišljenje i prepriča događaje	
3. Koristi odgovarajući opšti i stručni vokabular , srednje složene jezičke strukture i veznike	Stručni vokabular: <ul style="list-style-type: none"> - vrste obroka koji se poslužuju u prevoznim sredstvima i hotelskim sobama - jela koja se poslužuju u prevoznim sredstvima i hotelskim sobama - oprema i inventar koji se koriste u procesu usluživanja u hotelskim sobama - instrumenti ponude i prodaje i načini prijema porudžbine - sadržaj robe u mini baru
4. Pravilno izgovara riječi uz odgovarajuću intonaciju	
5. Koristi gramatičke strukture za postizanje ovog ishoda učenja	Gramatičke strukture: perfekat / imperfekat glagola , kondicional prezenta, konjuktiv prezenta, gerund i particip prezenta, pasiv, relativne zamjenice, indirektni govor u prezentu, hipotetička rečenica/uslov ostvarljiv, uzročna rečenica, finalna rečenica, posljedična rečenica

Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja

U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 5.

Predložene teme

- Porodica i prijatelji: rodbina i susjedi, dogovori, posjete i druženja
- Dom i okruženje: društvo, kultura, ekologija
- Slobodno vrijeme, zabava i sport: TV i Internet
- Vrijeme: vremenska prognoza i vremenske nepogode
- Škola i obrazovanje: vrste i izbor zanimanja
- Kupovina: odjevni predmeti, moda
- Zdravlje: bolesti i povrede
- Putovanja: turistička propaganda, smještaj i prevozna sredstva

Ishod 4 - Učenik će biti sposoban da Govori srednje dug i srednje složen tekst	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja	Kontekst
U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	(Pojašnjenje označenih pojmova)
- Uslužne djelatnosti : preporučivanje i prodaja hrane i pića u različitim prevoznim sredstvima i u hotelskim sobama; prezentovanje i posluživanje specijalnih i nacionalnih jela, kao i alkoholnih i bezalkoholnih mješavina	

Ishod 5 - Učenik će biti sposoban da Učestvuje u srednje dugom i srednje složenom razgovoru	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja	Kontekst
U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	(Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Započne, održi i završi srednje dug i srednje složen razgovor o nedovoljno poznatim opštim i stručnim temama	Srednje dug i srednje složen razgovor: od 200 do 250 riječi
2. Postavi i odgovori na pitanje iz teksta	
3. Koristi odgovarajući opšti i stručni vokabular , srednje složene jezičke strukture i veznike	<p>Stručni vokabular:</p> <p>Načini prijema porudžbine u rum-servisu: „kruška-kvaka“, direktno u sobi, putem sobnog informatora, putem recepcije</p> <p>Specijalna jela: kavijar, školjke, rakovi, kamenice, puževi, artičoke, žablji bataci, špargle i dr.</p> <p>Kokteli: aperitivni, dižestivni, pjenušavi, bezalkoholni, duga i kratka pića</p> <p>Specijalna i nacionalna crnogorska jela</p> <p>Uloga i zadatak uslužnog osoblja kod bife stola</p> <p>Prezentacija i prodaja deset koktela iz IBA-sektora</p>
4. Pravilno izgovara glasove uz odgovarajuću intonaciju	
5. Aktivno učestvuje u razgovoru o nedovoljno poznatim opštim i stručnim temama primjenjujući odgovarajuća društveno-jezička pravila	<p>Aktivno učestvuje u razgovoru:</p> <ul style="list-style-type: none"> - započne i održi razgovor o prošlim, sadašnjim i budućim zbivanjima - opiše ličnost, predmet, mjesto, situaciju, događaj i sl. - prilikom izlaganja navede bitne elemente, rezimira, donosi zaključke - izrazi emocije (radost, žaljenje, iznenađenje i dr.) - kritikuje, savjetuje, iznosi pretpostavke - izrazi (ne)dopadanje, (ne)slaganje, sugestiju - traži i daje informacije - traži, daje ili odbija dozvolu - učestvuje u raspravi o bliskim temama iz svakodnevnog ličnog i profesionalnog života <p>Stručne teme:</p> <p>Posluživanje hrane i pića u različitim prevoznim sredstvima i hotelskim sobama</p> <ul style="list-style-type: none"> - preporuči jela u skladu sa željama gosta - preporuči jela ako je gost alergičan ili ima intoleranciju na neku hranu ili začine - navede sastojke jela koja se poslužuju prevoznim sredstvima i hotelskim sobama kao i vrste termičke

Ishod 5 - Učenik će biti sposoban da Učestvuje u srednje dugom i srednje složenom razgovoru	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
	<p>obrade</p> <p>Prezentacija i posluživanje specijalnih i nacionalnih jela, kao i alkoholnih i bezalkoholnih mješavina</p> <ul style="list-style-type: none"> - informiše o specijalnim crnogorskim, nacionalnim jelima - preporuči jelo u skladu sa željama gosta - preporuči koktel i navede njegove sastojke
6. Koristi gramatičke strukture za postizanje ovog ishoda učenja	<p>Gramatičke strukture: perfekat / imperfekat glagola , kondicional prezenta, konjunktiv prezenta, gerund i particip prezenta, pasiv, relativne zamjenice, indirektni govor u prezentu, hipotetička rečenica/uslov ostvarljiv, uzročna rečenica, finalna rečenica, posljedična rečenica</p>
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 6.	
Predložene teme	
<ul style="list-style-type: none"> - Porodica i prijatelji: rodbina i susjedi, dogovori, posjete i druženja - Dom i okruženje: društvo, kultura, ekologija - Slobodno vrijeme, zabava i sport: TV i Internet - Vrijeme: vremenska prognoza i vremenske nepogode - Škola i obrazovanje: vrste i izbor zanimanja - Kupovina: odjevni predmeti, moda - Zdravlje: bolesti i povrede - Putovanja: turistička propaganda, smještaj i prevozna sredstva - Uslužne djelatnosti: preporučivanje i prodaja hrane i pića u različitim prevoznim sredstvima i u hotelskim sobama; prezentovanje i posluživanje specijalnih i nacionalnih jela, kao i alkoholnih i bezalkoholnih mješavina 	

4. Didaktičke preporuke za realizaciju modula

- Preporučuju se komunikativna metoda i metode aktivne nastave, tj. one koja upućuje na realizaciju zadatka . Preporučene didaktičke aktivnosti su sljedeće: rad u grupama, rad u paru, igranje uloga, simulacija situacije, učenje putem otkrića, analiza udžbeničkog teksta, pretraživanje baze podataka, gostujući predavač na času – stručnjak za predmetnu temu, izrada ppt prezentacija i panoa i sl. Preporučuje se formativno praćenje postignuća u učenju (bez ocjenjivanja) radi lakše evaluacije i samoevaluacije uz unaprijed postavljene ciljeve/ishode. Osim prethodnog, u pravcu postizanja kvalitetnog i trajno stečenog znanja, neophodno je ostvariti i korelaciju među različitim modulima. Korišćenje različitih izvora znanja: enciklopedija, stručne literature, interneta. Teme se biraju u skladu sa uzrastom učenika, vodeći računa o korelaciji s drugim predmetima i planiranim stručnim kompetencijama učenika.

5. Okvirni spisak literature i drugih izvora

za francuski jezik:

- Germain C., Les stratégies d'apprentissage, Clé International, Paris, 1996.
- Lancien T., Le multimedia, Clé International, Paris, 1998.
- Vigner G., Enseigner le français comme langue seconde, Clé International, Paris, 2001.
- Laloy J-R. & Dany M., L'hôtellerie et le tourisme, Hachette, Paris, 1980.
- Renner M. & Tempesta A., Le français de l'hôtellerie et de la restauration, Clé International, Paris, 1992.
- Latifi M., L'hôtellerie en français, Didier-Hatier, Paris, 1993.
- Corbeau S.; Dubois S.; Penfornis.; Semichon J-L., Hôtellerie/Restauration.com, Clé International, Paris, 2006.
- Descotes-Genon C.; Szilagyi E., Service comprise. Pug-flem, Grenoble, 1995.
- Cholvy J., En cuisine, Clé international, Paris, 2014.

za italijanski jezik:

- Balboni P., Educazione bilingue, Guerra Edizioni, Soleil, Prugia, 1999.
- Diadori P., Insegnare italiano per stranieri, La Nuova Italia, Firenze, 2001.
- Mazzota P., (ur.): Europa, lingue e istruzione primaria, Plurilinguismo per il bambino italiano-europeo, UTET, Torino, 2002.
- Quadro comune europeo di riferimento per le lingue: apprendimento, insegnamento, valutazione, La Nuova Italia, Oxford, Firenze, 2002.
- Vedovelli M., L'italiano degli stranieri. Storia, attualità e prospettive, Carocci, Roma, 2002.
- Vedovelli M., Guida all'italiano per stranieri, Carocci, Roma, 2002.
- Zajednički evropski okvir za žive jezike: učenje, nastava, ocjenjivanje, Ministarstvo prosvjete i nauke Republike Crne Gore, Podgorica, 2003.

za njemački jezik:

- Dahlhaus B., Fertigkeit Hören, Langenscheidt, München, 1994.
- Gemeinsamer europäischer Referenzrahmen für Sprachen: lernen, lehren, beurteilen, Langenscheidt, München, 2001.
- Glabionat; Müller; Rusch; Schmitz; Wertenschlag, Profile deutsch, Gemeinsamer europäischer Referenzrahmen, Langenscheidt, München 2001.
- Ehlers S., Literarische Texte lesen lernen, Klett Edition Deutsch als Fremdsprache, München, 1992.
- Neuner G.; Hunfeld H., Methoden des fremdsprachlichen Deutschunterrichts, Langenscheidt, Berlin, 1997.
- Rud W.; Tomaszewski A., Grammatik mit Sinn und Verstand, Klett Edition Deutsch, München, 1993.
- Šekularac B., Provjera znanja učenika kao sastavni dio nastavnog procesa, u: Strani jezik u nastavi, Nikšić, 1992.
- Šotra T., Interkulturalni pristup: Izazov u nastavi stranih jezika, savremene tendencije u nastavi stranog jezika, Nikšić, 2001.

za ruski jezik:

- Щерба Л. В., Преподавание иностранных языков в средней школе, Общие вопросы методики, Москва, Высшая школа, 1974.
- Костомаров В. Г.; Митрофанова О. Д., Методическое руководство для преподавателей русского языка иностранцам, Москва, «Русский язык», 1977.
- Баранова М. Т., Методика русского языка, Москва, «Просвещение», 1990.
- Девић-Романова В., Руски језик, приручник за разговор, Завод за уџбенике, Београд, 1996.
- Кончаревић К., Савремени уџбеник страног руског језика. Структура и садржај, Београд, 2002.
- Кончаревић К., Савремена настава руског језика (садржаји, организација, облици), Београд, 2004. (за све етапе)
- Киршова М.; Керкез Д., Говорим по-руски и переводим -1, Подгорица, 2006.
- Киршова М.; Керкез Д., Говорим по-руски и переводим – 2, Подгорица, 2008.
- Основе за обнову наставних планова и програма за средње школе, Подгорица, 2003.
- Словеначки програм њемачког језика за средње школе, Љубљана, 2003.
- Нацрт програма Републике Србије, Београд, 2003.
- Наумовић Г., Руски језик, стручни текстови, 1-4. Разред угоститељско-туристичке школе, Завод за уџбенике, Београд.
- Лојпур Р., Руски језик, стручни текстови 1-4. разред трговинске школе, Завод за уџбенике, Београд.
- Наумовић Г., Руски језик, стручни текстови за 2. разред угоститељско-туристичке школе, Завод за уџбенике, Београд.
- Little D. i Perclova R., Zajednički evropski okvir za žive jezike, Podgorica, 2003.
- Little D. i Perclova R., Evropski jezički portfolio za nastavnike i mentore, Podgorica, 2003.

Gramatike:**za francuski jezik:**

- Maheo-Le Coadic M.; Reine M.; Poisson-Quinton S., Grammaire Expliquée du Français, Clé International, Paris, 2002.
- Gregoire M., Grammaire Progressive du français, Clé International, Paris, 2003.
- Grevisse M., Le Bon usage, Duculot; Paris, 1986.
- M. Papić M., Gramatika francuskog jezika, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Beograd, 1984.
- Vicher A., Grammaire progressive pour les adolescents, Clé International; Paris, 2002.

za italijanski jezik:

- Moderc S., Gramatika italijanskog jezika, Udruženje nastavnika italijanskog jezika Srbije, Beograd, 2004.
- Jernej J., Konverzijska gramatika italijanskog jezika, Školska knjiga, Zagreb.
- Trifone D., Grammatica della lingua italiana, Zanichelli, Bologna.

za ruski jezik:

- Милинковић Љ., Практикум из граматике руског језика, Завод за уџбенике, Београд, 2006.
- Маројевић Р., Граматика руског језика за средње школе, Завод за уџбенике, Београд.

Rječnici:**za francuski jezik:**

- Dictionnaires le Robert : Le Petit Robert, dictionnaire de la langue française, Clé International, Paris, 2000.
- Jovanović S. A. i saradnici, Savremeni francusko-srpskohrvatski rečnik sa gramatikom, Prosveta, Beograd, 1991.
- Jovanović S. A. i saradnici, Savremeni srpskohrvatsko-francuski rečnik, Prosveta, Beograd, 1991.
- Putanec V., Francusko-hrvatski ili srpski rječnik, Školska knjiga, Zagreb, 1982.

za italijanski jezik:

- Deanović J., Italijansko-hrvatski rječnik, Školska knjiga, Zagreb.
- Deanović J., Hrvatsko-italijanski rječnik, Školska knjiga, Zagreb.
- Mauro D., Vocabolario della lingua italiana, UTET, Torino.
- Klajn I., Italijansko-srpski rečnik, Nolit, Beograd.
- Zingarelli, Vocabolario della lingua italiana, Zanichelli, Bologna.

za ruski jezik:

- Пипер П.; Петковић М.; Радић-Дугоњић М.; Војводић Д.; Руско-српски речник и Српско-руски речник, Завод за уџбенике, Београд.

Напомена:

Nastavnik treba da koristi i preporuči učenicima udžbenike odobrene od strane nadležnog Savjeta, važeće propise iz stručne oblasti i relevantne internet stranice na kojima se nalaze korisne informacije.

6. Prostorni i materijalni uslovi za izvođenje nastave

Redni broj	Opis – alati, instrumenti i uređaji	Kom.
1.	Računar sa internet konekcijom	1
2.	Projektor	1
3.	Projekciono platno	1
4.	CD-player	1
5.	Udžbenici stranih i domaćih izdavača-jezik struke	po potrebi

7. Obavezni načini provjeravanja i ocjenjivanja ishoda učenja

- Provjeravanje postignuća učenika sprovodi se u kontinuitetu radi praćenja učenika u dostizanju ishoda učenja.
- Vrednovanje postignuća učenika, odnosno dostizanja ishoda učenja vrši se u skladu sa kriterijumima za dostizanje svakog ishoda učenja posebno.
- Kriterijumi ocjenjivanja za ocjene nedovoljan (1) do odličan (5), kao i udio pojedinih ishoda u konačnoj ocjeni, utvrđuju se na nivou aktiva.
- Predviđeni načini provjere su: usmeno i pisano .
- Pisani zadaci, po jedan u polugodištu.
- Zaključna ocjena na kraju klasifikacionog perioda izvodi se iz ocjena svih ishoda u tom klasifikacionom periodu.
- Zaključna ocjena na kraju školske godine izvodi se na osnovu svih ocjena dobijenih u klasifikacionim periodima.

8. Uslovi za prohodnost i završetak modula

- Pozitivna ocjena na kraju školske godine.

9. Povezanost modula – korelacija

- Pripremni i završni radovi u ugostiteljskim objektima za hranu i piće
- Usluživanje hrane i pića
- Svečani prijemi
- Specijalni načini usluživanja hrane i pića
- Točionica pića i napitaka i usluživanje malih obroka

- Priprema alkoholnih i bezalkoholnih mješavina
- Osnove kuvarstva
- Ugostiteljsko poslovanje

Napomena:

U cilju usaglašavanja sadržaja, dinamike realizacije i ishoda učenja, nastavnici su obavezni da zajedno vrše planiranje vaspitno-obrazovnog rada.

10. Ključne kompetencije koje se razvijaju ovim modulom

- Komunikacija na stranom jeziku (osposobljavanje za razumijevanje i pravilno izražavanje kroz upotrebu stručne terminologije u usmenom i pisanom obliku, sticanje jezičkih znanja koja će učeniku omogućiti upotrebu stranog jezika na jezički prihvatljiv način, primjena komunikativnog i akcionog pristupa u nastavi kroz simulaciju, igru po ulogama)
- Digitalna kompetencija (upotreba informaciono-komunikacione tehnologije za interaktivno učenje jezika čime se postiže samostalnost u učenju i osposobljavanje za samoevaluaciju, za PP prezentaciju sadržaja opšte i stručne tematike)
- Učiti kako učiti (podsticanje učenika na samostalan rad i istrajnost u učenju) osposobljavanje za proces učenja i istrajnost u učenju, organizovanje vlastitog učenja uključujući efikasno upravljanje vremenom i informacijama kako u samostalnom učenju tako i pri učenju u grupi
- Socijalna i građanska kompetencija (podsticanje timskog rada, sticanje društveno-kulturnih znanja, razvijanje međukulturnih vještina i stavova)
- Kulturološka svijest i ekspresija (razvijanje svijesti o važnosti sopstvene kulture i kulture drugih naroda; razvoj svijesti o lokalnoj, nacionalnoj i evropskoj baštini i njihovom mjestu u svijetu)

3.2.8. SPECIJALNI NAČINI USLUŽIVANJA HRANE I PIĆA

1. Broj časova i kreditna vrijednost:

Razred	Oblici nastave			Ukupno	Kreditna vrijednost
	Teorijska nastava	Vježbe	Praktična nastava		
III	72	108	144	324	18

Vježbe i praktična nastava: Odjeljenje se dijeli na grupe do 16 učenika.

2. Cilj modula:

- Osposobljavanje za dogotovljavanje jela pred gostom, posluživanje specijalnih jela, posluživanje nacionalnih jela, postavljanje izložbenog stola za samoposluživanje, posluživanje u hotelskim sobama i posluživanje na prevoznim sredstvima, u skladu sa standardima i pravilima struke.

3. Ishodi učenja

Po završetku ovog modula učenik će biti sposoban da:

1. Dogotovljava jela pred gostom koristeći različite tehnike i pribor
2. Posluži specijalna jela na odgovarajuće načine sa odgovarajućim priborom i tehnikom rada
3. Posluži nacionalna jela na odgovarajući način u skladu sa nacionalnim specifičnostima, odgovarajućim priborom i tehnikom rada
4. Postavi izložbeni sto u skladu sa standardima i vrstama jela i usluži goste
5. Usluži hranu i pića u hotelskim smještajnim jedinicama na odgovarajući način
6. Posluži hranu i piće na različitim prevoznim sredstvima na adekvatan način u skladu sa prevoznim sredstvom

Ishod 1 - Učenik će biti sposoban da Dogotavljava jela pred gostom koristeći različite tehnike i pribor	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja	Kontekst
U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	(Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni vrste jela koje se pripremaju i dogotovljavaju pred gostom	
2. Objasni tehniku pripreme i dogotovljavanja jela pred gostom	Dogotovljavanje jela pred gostom: flambiranje, filiranje i tranširanje, fond
3. Objasni potreban inventar i pribor za pripremu i dogotovljavanje jela pred gostom	
4. Demonstrira različite tehnike pripreme i dogotovljavanja jela pred gostom koristeći adekvatan inventar i pribor	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 3. Za kriterijum 4, potrebna je ispravno urađena praktična vježba sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
<ul style="list-style-type: none"> - Oprema i namještaj - Inventar za usluživanje - Tehnike dogotovljavanja jela pred gostom - Poslovna komunikacija - Bonton 	

Ishod 2 - Učenik će biti sposoban da Posluži specijalna jela na odgovarajuće načine sa odgovarajućim priborom i tehnikom rada	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja	Kontekst
U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	(Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Navede i objasni vrste specijalnih jela	Specijalna jela: kavijar, školjke, rakovi, kamenice, puževi, artičoke, žablji bataci, špargle i dr.
2. Objasni namjenu pribora za usluživanje specijalnih jela	
3. Poveže odgovarajući pribor sa različitim specijalnim jelima	
4. Demonstrira usluživanje specijalnih jela na odgovarajući način sa odgovarajućim tehnikama i priborom	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 3. Za kriterijum 4, potrebna je ispravno urađena praktična vježba sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
<ul style="list-style-type: none"> - Inventar za usluživanje - Tehnike usluživanja specijalnih jela - Poslovna komunikacija - Bonton 	

Ishod 3 - Učenik će biti sposoban da Posluži nacionalna jela na odgovarajući način u skladu sa nacionalnim specifičnostima, odgovarajućim priborom i tehnikom rada	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni razlike u nacionalnim kuhinjama	
2. Objasni namjenu pribora za usluživanje nacionalnih jela	Nacionalna jela: crnogorska i značajnije internacionalne kuhinje
3. Poveže odgovarajući pribor sa različitim nacionalnim jelima	
4. Demonstrira usluživanje nacionalnih jela na odgovarajući način sa odgovarajućim tehnikama i priborom	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 3. Za kriterijum 4, potrebna je ispravno urađena praktična vježba sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
<ul style="list-style-type: none"> - Inventar za usluživanje - Tehnike usluživanja nacionalnih jela i pića - Poslovna komunikacija - Bonton 	

Ishod 4 - Učenik će biti sposoban da Postavi izložbeni sto u skladu sa standardima i vrstama jela i usluži goste	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni značaj, prednosti i nedostatke primjene izložbenog stola	
2. Navede pravila postavljanja izložbenog stola, u skladu sa specifičnostima	
3. Objasni ulogu i zadatak uslužnog osoblja kod izložbenog stola	
4. Demonstrira pravilno postavljanje izložbenog stola i usluživanja gostiju	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 3. Za kriterijum 4, potrebna je ispravno urađena praktična vježba sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
<ul style="list-style-type: none"> - Oprema i namještaj - Inventar za usluživanje - Tehnike postavljanja izložbenog stola - Poslovna komunikacija - Bonton 	

Ishod 5 - Učenik će biti sposoban da Usluži hranu i piće u hotelskim smještajnim jedinicama na odgovarajući način	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni pojam i značaj usluživanja hrane i pića u hotelskim sobama	
2. Opiše prostorije, opremu i inventar koji se koriste u procesu usluživanja u hotelskim sobama	
3. Objasni instrumente ponude i prodaje i načine prijema porudžbine	Načini prijema porudžbine: „kruška-kvaka“, direktno u sobi, putem sobnog informatora, putem recepcije
4. Navede sadržaj robe u mini baru i način praćenja potrošnje	
5. Demonstrira prijem porudžbine, usluživanje hrane i pića u sobi	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 4. Za kriterijum 5, potrebna je ispravno urađena praktična vježba sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
<ul style="list-style-type: none"> - Oprema i namještaj - Inventar za usluživanje - Tehnike usluživanja hrane i pića u sobama - Poslovna komunikacija - Bonton 	

**Ishod 6 - Učenik će biti sposoban da
Posluži hranu i piće na različitim prevoznim sredstvima na adekvatan način u skladu sa vrstom prevoznog sredstva**

Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja	Kontekst
U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	(Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni specifičnosti pružanja usluga hrane i pića na prevoznim sredstvima u odnosu na klasične objekte	Prevozna sredstva: voz, brod, avion, autobus
2. Objasni specifičnosti pružanja usluga hrane i pića u vozovima	
3. Objasni specifičnosti pružanja usluga hrane i pića na brodovima	
4. Objasni specifičnosti pružanja usluga hrane i pića u avionima i autobusima	
5. Demonstrira usluživanje hrane i pića u različitim prevoznim sredstvima na odgovarajući način	

Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja

U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 4. Za kriterijum 5, potrebna je ispravno urađena praktična vježba sa usmenim obrazloženjem.

Predložene teme

- Oprema i namještaj
- Inventar za usluživanje
- Tehnike usluživanja hrane i pića na prevoznim sredstvima
- Poslovna komunikacija
- Bonton

4. Didaktičke preporuke za realizaciju modula

- U cilju dostizanja predviđenih ishoda učenja preporučuje se primjena nastavnih metoda usmjerenih na aktivnost učenika (dijaloška, istraživačka, učenje putem rješavanja problema, metode kreativnog pisanja, projektno učenje), PowerPoint prezentacije, izrada panoa sa odgovarajućim temama, simulacija, demonstracija, rad u paru, rad u grupi, individualni rad i praktični rad.

5. Okvirni spisak literature i drugih izvora

- Krasavčić M.; Nićetin S., Usluživanje sa praktičnom nastavom, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Beograd, 1995.
- Bulajić V., Organizacija rada i tehnika poslovanja u ugostiteljstvu, Herceg Novi, 2009.
- Kovačević A.; Nikolić M., Usluge u ugostiteljstvu, Meridian, Beograd, 1999.
- Lončar M., Restoraterstvo, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Beograd, 2001.
- Valentić B.; Marošević I.; Kerčmar J., Ugostiteljsko posluživanje, Školska knjiga, Zagreb, 1980.
- Manojlović V., Kuvar 923 plus, Grafo karton, Bijelo Polje, 2008.
- Vukić M., Nacionalne gastronomije, Visoka hotelijerska škola za strukovne studije, Beograd, 2009.

Napomena:

Nastavnik treba da koristi i preporuči učenicima udžbenike odobrene od strane nadležnog Savjeta, važeće propise iz stručne oblasti i relevantne internet stranice na kojima se nalaze korisne informacije.

6. Prostorni i materijalni uslovi za izvođenje nastave

Redni broj	Opis – alati, instrumenti i uređaji	Kom.
1.	Kolica za flambiranje	1-2
2.	Inventar za flambiranje	1-2
3.	Inventar za tranširanje	4-6
4.	Inventar za filiranje	4-6
5.	Inventar za fondi	2-4
6.	Pribori za specijalna jela	12
7.	Inventar za posluživanje nacionalnih jela	12
8.	Inventar za postavljanje izložbenog stola	1-2
9.	Inventar za posluživanje u hotelskim sobama	4-6
10.	Računar	1
11.	Projektor	1
12.	Projekciono platno	1

7. Obavezni načini provjeravanja i ocjenjivanja ishoda učenja

- Provjeravanje postignuća učenika sprovodi se u kontinuitetu radi praćenja učenika u dostizanju ishoda učenja.

- Vrednovanje postignuća učenika, odnosno dostizanja ishoda učenja vrši se u skladu sa kriterijumima za dostizanje svakog ishoda učenja pojedinačno.
- Kriterijumi za ocjenjivanje za ocjene nedovoljan (1) do odličan (5), kao i udio pojedinih ishoda u konačnoj ocjeni, utvrđuju se na nivou aktiva.
- Predviđeni načini provjere su: usmeno, pisano i praktično.
- Zaključna ocjena na kraju klasifikacionog perioda izvodi se iz ocjena svih ishoda u tom klasifikacionom periodu.
- Zaključna ocjena na kraju nastavne godine izvodi se na osnovu svih ocjena dobijenih u klasifikacionim periodima.

8. Uslovi za prohodnost i završetak modula

- Pozitivna ocjena na kraju školske godine.

9. Povezanost modula – korelacija

- Strani jezik II
- Pripremni i završni radovi u ugostiteljskim objektima za hranu i piće
- Usluživanje hrane i pića
- Svečani prijemi
- Osnove kuvarstva
- Ugostiteljsko poslovanje

Napomena:

U cilju usaglašavanja sadržaja, dinamike realizacije i ishoda učenja, nastavnici su obavezni da zajedno vrše planiranje vaspitno-obrazovnog rada.

10. Ključne kompetencije koje se razvijaju ovim modulom

- Komunikacija na maternjem jeziku (pravilno komunicira na maternjem jeziku i izražava se usmeno i pisano u radu kroz neposrednu komunikaciju sa gostima i zaposlenim osobljem)
- Komunikacija na stranom jeziku (usmeno i pisano se izražava na stranom jeziku u nizu različitih situacija, kroz komunikaciju sa inostranim gostima i zaposlenim osobljem)
- Matematička kompetencija i osnovne kompetencije u prirodnim naukama i tehnologiji (primjenjuje matematička mišljenja u rješavanju problema u nizu različitih situacija; primjenjuje znanja iz prirodnih nauka i tehnologija u okviru predviđenih poslova)
- Digitalna kompetencija (koristi informaciono-komunikacione tehnologije u radu)
- Učiti kako učiti (primjenjuje proces učenja i istrajnost u učenju, organizuje vlastito učenje uključujući efikasno upravljanje vremenom i informacijama kako u samostalnom učenju tako i pri učenju u grupi)
- Socijalna i građanska kompetencija (učestvuje na efikasan i konstruktivan način u društvenom životu i radu, u cilju rješavanja konflikata ukoliko je to potrebno)
- Smisao za inicijativu i preduzetništvo (pretvori ideje u djelo, uključi stvaralaštvo, inovativnost i preuzme rizik u realizaciji poslova)
- Kulturološka svijest i ekspresija (razumije važnosti stvaralačkog izražavanja ideja, iskustava i emocija u umjetnosti i medijima)

3.2.9. PRIPREMANJE KOKTELA I**1. Broj časova i kreditna vrijednost:**

Razred	Oblici nastave			Ukupno	Kreditna vrijednost
	Teorijska nastava	Vježbe	Praktična nastava		
III	12	60	36	108	6

Vježbe i praktična nastava: Odjeljenje se dijeli na grupe do 16 učenika.

2. Cilj modula:

- Osposobljavanje za pripremanje, aranžiranje i serviranje alkoholnih i bezalkoholnih mješavina-koktela, u skladu sa recepturom i tehnikama rada.

3. Ishodi učenja

Po završetku ovog modula učenik će biti sposoban da:

1. Odabere odgovarajući barski inventar za izradu mješavina – koktela
2. Pripremi radno mjestu za izradu mješavina – koktela
3. Pripremi odgovarajuće dekoracije u skladu sa vrstom koktela
4. Pripremi, aranžira i servira alkoholne i bezalkoholne mješavine – koktele, u skladu sa recepturom i tehnikama rada

Ishod 1 - Učenik će biti sposoban da Odabere odgovarajući barski inventar za izradu mješavina – koktela	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Izvrši pravilan odabir barskog pribora za izradu mješavina, u skladu sa recepturom	
2. Odabere odgovarajuću čašu za sipanje mješavine, u skladu sa vrstom i tipom mješavine	
3. Pripremi pribor i alat za rad, u skladu sa recepturom	
4. Demonstrira odabir i pripremu barskog inventara za izradu mješavina na zadatom primjeru	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 3. Za kriterijum 4, potrebna je ispravno urađena praktična vježba sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
- Barski inventar	

**Ishod 2 - Učenik će biti sposoban da
Pripremi radno mjestu za izradu mješavina – koktela**

Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja	Kontekst
U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	(Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Napravi plan rasporeda inventara za izradu mješavina	
2. Sortira pića po vrsti i redosljedu upotrebe	
3. Provjeri ispravnost uređaja i alata za izradu koktela na zadatom primjeru	
4. Demonstrira pripremu barskog pulta za izradu mješavina na zadatom primjeru	

Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja

U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, za kriterijume od 1 do 4 potrebne su ispravno urađene praktične vježbe uz usmeno obrazloženje.

Predložene teme

- Barski pult
- Oprema i uređaji u barskom pultu

**Ishod 3 - Učenik će biti sposoban da
Pripremi odgovarajuće dekoracije u skladu sa vrstom koktela**

Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja	Kontekst
U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	(Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni upotrebu namirnica u izradi dekoracija za izradu koktela	
2. Objasni kriterijume izrade dekoracija za koktele	
3. Objasni tehnike rada za izradu dekoracija	
4. Demonstrira pripremu dekoracija za izradu mješavina na zadanom primjeru	

Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja

U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 3. Za kriterijum 4, potrebna je ispravno urađena praktična vježba sa usmenim obrazloženjem.

Predložene teme

- Namirnice za izradu dekoracija
- Tehnika rada za izradu dekoracija

Ishod 4 - Učenik će biti sposoban da Pripremi, aranžira i servira alkoholne i bezalkoholne mješavine – koktele, u skladu sa recepturom i tehnikama rada	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Opiše osnovne karakteristike alkoholnih i bezalkoholnih pića koja se koriste za izradu mješavina - koktela	Alkoholna i bezalkoholna pića koja se koriste za izradu mješavina - koktela: aperitivni kokteli (before dinner), dižestivni kokteli (after dinner), kratka pića (short drinks), duga pića (long drinks), pjenušavi kokteli (sparkling), pića fantazije (fancy drinks), bezalkoholni kokteli (non alcoholic) i dr.
2. Objasni kriterijume za miješanje pića na osnovu njihovog sastava	
3. Odabere sastojke mješavina, u skladu sa recepturom	
4. Objasni recepturu i način pripreme mješavine	
5. Odabere odgovarajuću čašu za sipanje mješavine, u skladu sa vrstom i tipom mješavine	
6. Pravilno rukuje barskim priborom	
7. Izvrši pripremu mješavine, u skladu sa standardima opšte urednosti u radu	
8. Napravi koktel sa odgovarajućim izgledom i ukusom	
9. Napravi koktel u vremenskom periodu od 4 do 6 minuta	
10. Pravilno prezentuje koktel	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume 1, 2 i 4. Za kriterijume 3, 5, 6, 7, 8, 9 i 10, potrebne su ispravno urađene praktične vježbe sa usmenim obrazloženjem.	

4. Didaktičke preporuke za realizaciju modula

- U cilju dostizanja predviđenih ishoda učenja preporučuje se kombinacija aktivnih metoda savremene nastave: dijaloška, istraživačka, simulacija situacija, igra uloga, demonstracija i sl. Radi efikasnosti treba češće primjenjivati različita nastavna sredstva: PowerPoint prezentacija, filmove i sl. Potrebno je podsticati grupni rad i rad u paru radi uzajamne pomoći i saradnje. Jednom ili dva puta godišnje treba dozvoliti učenicima da sami kreiraju čas (s određenim operativnim ciljem). Preporučuje se češće kontrolisanje putem radnih listova (bez ocjenjivanja) da bi učenici korigovali svoje greške i vrednovali svoje radove. Korišćenje različitih izvora znanja: enciklopedija, stručne literature, interneta.

5. Okvirni spisak literature i drugih izvora

- Bulajić V.; Organizacija rada i tehnika poslovanja u ugostiteljstvu, Herceg Novi, 2009.
- Krasavčić M.; Nićetin S., Usluživanje sa praktičnom nastavom, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva Beograd, 1995.
- Krasavčić M., Menadžment barova i kazina, Visoka hotelijerska škola strukovnih studija, Beograd, 2011.

Napomena:

Nastavnik treba da koristi i preporuči učenicima udžbenike odobrene od strane nadležnog Savjeta, važeće propise iz stručne oblasti i relevantne internet stranice na kojima se nalaze korisne informacije.

6. Prostorni i materijalni uslovi za izvođenje nastave

Redni broj	Opis – alati, instrumenti i uređaji	Kom.
1.	Točionica pića sa uređajima i opremom	1
2.	Barski inventar (komplet)	2
3.	Inventar u ugostiteljstvu (staklo-razne čaše, komplet)	2
4.	Inventar u ugostiteljstvu (krpe za poliranje)	5
5.	Računar sa internet konekcijom	1
6.	Projektor	1
7.	Projekciono platno	3
8.	Štampač	1

7. Obavezni načini provjeravanja i ocjenjivanja ishoda učenja

- Provjeravanje postignuća učenika sprovodi se u kontinuitetu radi praćenja učenika u dostizanju ishoda učenja.
- Vrednovanje postignuća učenika, odnosno dostizanja ishoda učenja vrši se u skladu sa kriterijumima za dostizanje svakog ishoda učenja posebno.
- Kriterijumi ocjenjivanja za ocjene nedovoljan (1) do odličan (5), kao i udio pojedinih ishoda u konačnoj ocjeni, utvrđuju se na nivou aktiva.
- Predviđeni načini provjere su: usmeno, pisano i praktično.
- Zaključna ocjena na kraju klasifikacionog perioda izvodi se iz ocjena svih ishoda u tom klasifikacionim periodu.
- Zaključna ocjena na kraju školske godine izvodi se na osnovu svih ocjena dobijenih u klasifikacionim periodima.

8. Uslovi za prohodnost i završetak modula

- Pozitivna ocjena na kraju školske godine.

9. Povezanost modula – korelacija

- Strani jezik II
- Preduzetništvo
- Pripremni i završni radovi u ugostiteljskim objektima za hranu i piće
- Usluživanje hrane i pića
- Ugostiteljsko poslovanje
- Pripremanje koktela II
- Točionica pića
- Usluživanje hrane i pića

Napomena:

U cilju usaglašavanja sadržaja, dinamike realizacije i ishoda učenja, nastavnici su obavezni da zajedno vrše planiranje vaspitno-obrazovnog rada.

10. Ključne kompetencije koje se razvijaju ovim modulom

- Komunikacija na maternjem jeziku se dostiže osposobljavanjem za pravilno i stvaralačko usmeno i pisano izražavanje i tumačenje koncepata, stavova i činjenica u svakodnevnoj komunikaciji, upotreba stručne terminologije u usmenom i pisanom obliku, komunikacija kroz simulaciju situacija
- Komunikacija na stranom jeziku se dostiže osposobljavanjem za razumijevanje i pravilno izražavanje kroz upotrebu stručne terminologije u usmenom i pisanom obliku, komunikaciju kroz simulaciju situacija.
- Matematička kompetencija i osnovne kompetencije u prirodnim naukama i tehnologiji se dostiže kroz primjenu matematičkih mišljenja u rješavanju problema u nizu različitih svakodnevnih situacija, dok se kroz osnovne kompetencije u prirodnim naukama i tehnologiji podrazumijevaju sposobnost i spremnost upotrebe znanja, načina rada i tehnika, koji se koriste u nauci da bi se objasnio svijet prirode kao odgovor na ljudske potrebe i želje
- Digitalna kompetencija podrazumijeva korišćenje informaciono-komunikacione tehnologije za svakodnevni rad kao i u komunikaciji kroz upotrebu računara za pronalaženje, procjenu, čuvanje, stvaranje, prikazivanje i razmjenu informacija, upotrebljava namjenski softver prilikom primanja porudžbine, simulacija situacija.
- Učiti kako učiti podrazumijeva sposobnost i umijeće organizovanja, uređivanja i upravljanja vlastitim vremenom, sticanje, procesuiranje, ocjenjivanje novih znanja, primjenu novog znanja i vještina u raznim segmentima života. Dakle, kompetencija u organizovanju vlastitog učenja, upravljanja vremenom i informacijama
- Socijalna i građanska kompetencija podrazumijeva podsticanje timskog rada kroz razvoj ličnih, međuljudskih i međukulturalnih sposobnosti koji omogućavaju pojedincima da na efikasan i konstruktivan način učestvuju u društvenom životu i radu, posebno u društvima koja se sve više mijenjaju, u cilju rješavanja konflikata ukoliko je to potrebno
- Smisao za inicijativu i preduzetništvo se dostiže kroz osposobljavanje pojedinca da ideje pretvori u djelo, kao i sposobnost planiranja, vođenja i evaluacije projekata radi ostvarivanja ciljeva, što ujedno podrazumijeva prihvatanje odgovornosti za vlastite postupke bilo pozitivne ili negativne, razvijanje strateške vizije, postavljanje ciljeva i njihovo dostizanje, te motivisanost za uspjeh
- Kulturološka svijest i ekspresija (razvoj svijesti o važnosti stvaralačkog izražavanja ideja, iskustava i emocija u nizu umjetnosti i medija uključujući muzičku, scensku, književnu i vizuelnu umjetnost)

3.2.10. OSNOVE KUVARSTVA

1. Broj časova i kreditna vrijednost:

Razred	Oblici nastave			Ukupno	Kreditna vrijednost
	Teorijska nastava	Vježbe	Praktična nastava		
III	36			36	2

2. Cilj modula:

- Osposobljavanje za ispravnu upotrebu osnovnih pojmova i stručne terminologije iz kulinarstva, tehnologije izrade najpoznatijih kulinarskih proizvoda, crnogorskih nacionalnih specijaliteta, u skladu sa potrebama preporučivanja i prijema porudžbine od gosta.

3. Ishodi učenja

Po završetku ovog modula učenik će biti sposoban da:

1. Koristi stručnu terminologiju u ispravnom kontekstu
2. Poveže životne namirnice sa primjenom u kulinarstvu
3. Poveže odgovarajuću tehnologiju izrade jela sa jelima po grupama iz jelovnika
4. Poveže odgovarajuću tehnologiju izrade jela sa sastavom i serviranjem klasičnih internacionalnih jela
5. Poveže odgovarajuću tehnologiju pripreme crnogorskih nacionalnih jela sa sastavom i načinom serviranja

Ishod 1 - Učenik će biti sposoban da: Koristi stručnu terminologiju u ispravnom kontekstu	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni osnovne pojmove u kulinarstvu	
2. Objasni terminologiju koji se odnosi na tehnologiju pripreme namirnica	Terminologija: konkase, panirati, marinirati, maskirat, šemizirati
3. Objasni terminologiju koja se odnosi na termičke obrade namirnica	Termičke obrade namirnica: blanširanje, pohovanje, sortiranje, restovanje, gratiniranje
4. Poveže osnovne pojmove i termine iz kulinarstva na zadatim primjerima	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 4.	
Predložene teme	
<ul style="list-style-type: none"> - Pojam, značaj i uloga kulinarstva - Terminologija u kulinarstvu - Termičke obrade namirnica 	

Ishod 2 - Učenik će biti sposoban da Poveže životne namirnice sa primjenom u kulinarstvu	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja	Kontekst
U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	(Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Navede osnovne namirnice biljnog i životinjskog porijekla koje se koriste u kulinarstvu	Osnovne namirnice biljnog i životinjskog porijekla u kulinarstvu: žitarice, povrće, voće, mlijeko, jaja, meso
2. Objasni značaj i primjenu namirnica biljnog porijekla u kulinarstvu	Namirnice biljnog porijekla: korijenasto povrće, zeleno povrće, salate
3. Objasni značaj i primjenu namirnica životinjskog porijekla u kulinarstvu	Namirnice životinjskog porijekla: teleće meso, pileće meso, ribe
4. Poveže primjenu životnih namirnica sa određenim vrstama jela na zadatim primjerima	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 4.	
Predložene teme	
<ul style="list-style-type: none"> - Podjela povrća - Značaj povrća u ishrani - Termička obrada povrća - Razvrstavanje mesa - Kombinovanje hrane 	

Ishod 3 - Učenik će biti sposoban da Poveže odgovarajuću tehnologiju izrade jela sa jelima po grupama iz jelovnika	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Navede način pripremanja i serviranja hladnih predjela	Hladna predjela: predjela od mesa i suhomesnatih proizvoda, predjela od salata, predjela od sira
2. Navede način pripremanja, serviranja supa i čorbi	
3. Navede način pripremanja i serviranja toplih predjela	Topla predjela: od jaja, tjestenine, mesa
4. Navede način pripremanja i serviranja riba-rakova	
5. Navede način pripremanja i serviranja gotovih jela	Gotova jela: sote, pilav, ajmokac
6. Navede način pripremanja, serviranja pečenja	
7. Navede način pripremanja i serviranja jela po porudžbini	
8. Navede način pripremanja i serviranja: jela sa roštilja	
9. Navede način pripremanja i serviranja: variva i salate	
10. Navede način pripremanja i serviranja poslastica	Poslastice: hladne i tople
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 10.	
Predložene teme	
<ul style="list-style-type: none"> - Pisanje jelovnika i redosljed jela u jelovniku - Značaj serviranja jela po grupama-gangovima 	

Ishod 4 - Učenik će biti sposoban da Poveže odgovarajuću tehnologiju izrade jela sa sastavom i serviranjem klasičnih internacionalnih jela	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja	Kontekst
U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	(Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Navede najpoznatije internacionalne kuhinje po specifičnostima	
2. Objasni najprepoznatljivija jela internacionalnih kuhinja	
3. Objasni osnovne karakteristike internationalnih kuhinja	Internationalne kuhinje: kineska, italijanska, francuska
4. Objasni uticaj internacionalnih kuhinja na razvoj crnogorske kuhinje	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pismeni dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 4.	
Predložene teme	
<ul style="list-style-type: none"> - Razvoj internacionalne kuhinje - Savremena kuhinja 	

Ishod 5 - Učenik će biti sposoban da Poveže odgovarajuću tehnologiju pripreme crnogorskih nacionalnih jela sa sastavom i načinom serviranja	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Navede proizvode po kojima je Crna Gora prepoznatljiva i koji se ističu kroz razvoj gastronomskog turizma	
2. Navede najčešće korišćene proizvode mediteranske kuhinje i način njihove primjene u kulinarsstvu	Mediterranski proizvodi: masline, maslinovo ulje, žućenica, riba, mekušci, školjke
3. Navede prepoznatljiva jela sa sjevernog područja i način njihove pripreme	Prepoznatljiva jela sa sjevernog područja: kačamak, cicvara, popara, priganice, pečenje ispod sača, kuvana kaštradina
4. Navede poznatija jela iz centralnog područja i objasni njihov način serviranja	Jela iz centralnog područja: marinirani šaran u ulju, podgorički popeci, raštan, sarma sa vinovom lozom, japraci
5. Navede poslastice naše tradicionalne i moderne kuhinje	Poslastice naše tradicionalne i moderne kuhinje: crnogorske palačinke, ruštule, rožada i dr.
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pismeni dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 5.	
Predložene teme	
<ul style="list-style-type: none"> - Ljekovitost mediteranske hrane –zlatni proizvodi - Blago centralnog područja - Slatki zalogaji nekad i sad 	

4. Didaktičke preporuke za realizaciju modula

- U cilju dostizanja predviđenih ishoda učenja preporučuje se primjena metoda usmjerenih na aktivnosti učenika, kroz istraživanja, rad u grupama, rad u parovima, individualni rad, studije slučaja, učenja putem otkrića, analiza udžbeničkog teksta, pretraživanje baze podataka, istraživanje u medijateci, grafički prikaz, gost na času- stručnjak za predmetnu oblast, izrada ppt prezentacija i panoa sa odgovarajućim temama, izrada projektnih zadataka osim prethodnog, u pravcu postizanja kvalitetnog i trajno stečenog znanja, neophodno je ostvariti i korelaciju među različitim modulima.

5. Okvirni spisak literature i drugih izvora

- Stojanović R.; Jokić J.; Petković P., Kuvarstvo i poslastičarstvo sa praktičnom nastavom, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Beograd, 1997.
- Vukić M.; Portič M., Hladna predjela, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Beograd, 2004.
- Mitrović M.; Gracun P.; Bukarica M.; Krsmanović B.; Kažanegra B.; Mitrović D.; Pešić J.; Kriještorac J.; Vojvodić M.; Jabučanin V., Ukusi Crne Gore, Nova Pobjeda d.o.o. Udruženje šefova kuhinja Crne Gore, Podgorica, 2016.
- Pilipović –Jovičić O., Delikatesi za prefinjen ukus, Beoknjiga, Beograd, 2004.
- Vukić M.; Đurišić B., Povrće-hrana za dug život, Vojna štamparija, Beograd, 1993.

Napomena:

Nastavnik treba da koristi i preporuči učenicima udžbenike odobrene od strane nadležnog Savjeta, važeće propise iz stručne oblasti i relevantne internet stranice na kojima se nalaze korisne informacije.

6. Prostorni i materijalni uslovi za izvođenje nastave

Redni broj	Opis – alati, instrumenti i uređaji	Kom.
1.	Računar	1
2.	Projektor	1
3.	Projekciono platno	1
4.	Pano	1
5.	Slike, zapisi, radni materijal	-

7. Obavezni načini provjeravanja i ocjenjivanja ishoda učenja

- Provjeravanje postignuća učenika sprovodi se u kontinuitetu radi praćenja učenika u dostizanju ishoda učenja.
- Vrednovanje postignuća učenika, odnosno dostizanja ishoda učenja vrši se u skladu sa kriterijumima za dostizanje svakog ishoda učenja posebno.
- Kriterijumi ocjenjivanja za ocjene nedovoljan (1) do odličan (5), kao i udio pojedinih ishoda u konačnoj ocjeni, utvrđuje se na nivou aktiva.
- Predviđeni načini provjere su: usmeno i pisano.
- Zaključna ocjena na kraju klasifikacionog perioda izvodi se iz ocjena svih ishoda u tom klasifikacionom period.
- Zaključna ocjena na kraju školske godine izvodi se na osnovu svih ocjena dobijenih u klasifikacionom period.

8. Uslovi za prohodnost i završetak modula

- Pozitivna ocjena na kraju školske godine.

9. Povezanost modula – korelacija

- Usluživanje hrane i pića
- Svečani prijem
- Ugostiteljsko poslovanje
- Strani jezik
- Specijalni način usluživanja hrane i pića
- Vino i hrana

Napomena:

U cilju usaglašavanja sadržaja, dinamike realizacije i ishoda učenja, nastavnici su obavezni da zajedno vrše planiranje vaspitno-obrazovnog rada.

10. Ključne kompetencije koje se razvijaju ovim modulom

- Komunikacija na maternjem jeziku se dostiže putem raznih vidova komunikacije u pisanom i usmenom obliku. Sposobnost komunikacije u poslovnom okruženju i interpersonalnoj komunikaciji je značajna zbog razumijevanja različitih tekstova, prikupljanje i korišćenje pisanih informacija, podataka i pojmova, kao i sposobnost formiranja vlastitih argumenata u govoru i pismu
- Komunikacija na stranom jeziku se dostiže putem usmenog i pisanog oblika komunikacije na stranom jeziku što podrazumijeva sposobnost prikupljanja i primjene pisanih informacija podataka i pojmova.
- Matematička kompetencija i osnovne kompetencije u prirodnim naukama i tehnologiji podrazumijevaju razvijanje logičkih mišljenja u rješavanju praktičnih problema, upoznavanje tehnologije rada i praćenje savremenih metoda
- Digitalna kompetencija podrazumijeva korišćenje informacione tehnike i tehnologije koja predstavlja osnovu svakodnevnog komunikacije, izrade PowerPoint prezentacija i prezentovanje radova
- Učiti kako učiti podrazumijeva usmjerenje učenika na samostaln, kreativan i inovativan način razmišljanja, istraživanja i istrajnosti u radu
- Socijalna i građanska kompetencija se dostižu kroz unapređenje ličnih i međuljudskih odnosa, što omogućava pojedincu da bude učesnik u građanskim i društvenim tokovima
- Smisao za inicijativu i preduzetništvo se dostiže kroz razvoj inovativnosti, stvaralaštva, sposobnosti, samostalnog rada, sticanja samopouzdanja i želje za pokretanje sopstvenog biznisa
- Kulturološka svijest i ekspresija dostižu kompetenciju kroz značaj kreativnog istraživanja ideja, iskustva i osjećaja, uključujući scensku umjetnost i druge medije

3.2.11. PREDUZETNIŠTVO

1. Broj časova i kreditna vrijednost:

Razred	Oblici nastave			Ukupno	Kreditna vrijednost
	Teorijska nastava	Vježbe	Praktična nastava		
III	36	36		72	4

2. Cilj modula:

- Upoznavanje sa značajem preduzetništva, preduzetničkih vještina, tehnikama za pronalaženje biznis ideje, strukturom i načinom izrade biznis plana, oblicima obavljanja privredne djelatnosti i promocijom proizvoda i usluga. Osposobljavanje za kreiranje i pokretanje biznisa. Razvijanje inicijativnosti, kreativnosti, odgovornosti, komunikativnosti i timskog rada.

3. Ishodi učenja

Po završetku ovog modula učenik će biti sposoban da:

1. Identifikuje značaj preduzetništva, preduzetničkih vještina i pokretanja sopstvenog biznisa
2. Osmisli biznis ideju koristeći razne tehnike i rezultate istraživanja tržišta
3. Sastavi biznis plan na osnovu sprovedenih istraživanja i analiza
4. Identifikuje oblike obavljanja privredne djelatnosti i postupak registracije privrednih društava
5. Identifikuje faze u postupku zasnivanja radnog odnosa i karakteristike individualnih i kolektivnih prava zaposlenih
6. Pripremi poslovne sastanke i korespondentne akte u vezi sa njegovom organizacijom
7. Promoviše privredno društvo, proizvod ili uslugu

Ishod 1 - Učenik će biti sposoban da Identifikuje značaj preduzetništva, preduzetničkih vještina i pokretanja sopstvenog biznisa	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni pojam preduzetništva	
2. Opiše nastanak i razvoj preduzetništva	
3. Objasni pojam preduzetnika, različite pristupe o teoriji preduzetnika i zablude o njima	Pristupi o teoriji preduzetnika: ekonomski, psihološki, sociološki
4. Popuni upitnik za procjenu preduzetničkih osobina	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 3. Za kriterijum 4, potrebna je ispravno urađena vježba sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
<ul style="list-style-type: none"> - Preduzetništvo - Istorija preduzetništva - Preduzetnik 	

Ishod 2 - Učenik će biti sposoban da Osmisli biznis ideju koristeći razne tehnike i rezultate istraživanja tržišta	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja	Kontekst
U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	(Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni pojam ideje	
2. Objasni pojam biznis ideje	
3. Primijeni odgovarajuću tehniku za pronalaženje biznis ideje	Tehnike za pronalaženje biznis ideje: kopiranje postojećih poslova, mapiranje, pretvaranje hobija u potencijalni posao, korišćenje radnog iskustva za pokretanje posla, brainstorming tehnika, inovacije novih proizvoda/usluga,
4. Objasni pojam poslovne šanse i pristupe za njeno prepoznavanje	Pristupi: posmatranje promjena i trendova, rješavanje problema, pronalaženje praznina na tržištu, takmičenje/konkurencija
5. Sprovede provjeru odabrane biznis ideje na tržištu koristeći odgovarajuće upitnike	
6. Objasni SWOT analizu i njen značaj	
7. Procijeni biznis ideju na osnovu SWOT analize	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume 1, 2, 4 i 6. Za kriterijume 3, 5 i 7, potrebne su ispravno urađene vježbe sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
<ul style="list-style-type: none"> - Ideja - Biznis ideja - Tehnike za pronalaženje biznis ideje - Poslovna šansa - SWOT analiza 	

Ishod 3 - Učenik će biti sposoban da Sastavi biznis plan na osnovu sprovedenih istraživanja i analiza	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja	Kontekst
U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	(Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni viziju, misiju, poslovne ciljeve i vrste poslovnih strategija	Vrste poslovnih strategija: ofanzivna, defanzivna, strategija imitacije, tradicionalistička
2. Formuliše misiju i viziju za konkretan primjer privrednog društva	
3. Opiše značaj, strukturu i elemente biznis plana	Struktura i elementi biznis plana: naslovna strana, sadržaj biznis plana, rezime, osnovni podaci o preduzetniku, opis biznis ideje odnosno proizvoda/usluge, analiza tržišta prodaje i konkurencije, analiza tržišta nabavke, marketing plan (cijena, lokacija, distribucija, promocija), tehničko tehnološka analiza, finansijski plan sa vremenskim okvirom realizacije
4. Izradi pojedinačne elemente biznis plana za odabranu biznis ideju	
5. Sastavi biznis plan na osnovu izrađenih pojedinačnih elemenata	
6. Prezentuje biznis plan koristeći pravila za uspješno prezentovanje	

Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja

U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume 1 i 3. Za kriterijume 2, 4, 5 i 6, potrebne su ispravno urađene vježbe sa usmenim obrazloženjem.

Predložene teme

- Misija i vizija privrednog društva
- Ciljevi privrednog društva
- Poslovna politika privrednog društva
- Poslovna strategija privrednog društva
- Biznis plan
- Prezentacija

Ishod 4 - Učenik će biti sposoban da Identifikuje oblike obavljanja privredne djelatnosti i postupak registracije privrednih društava	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja	Kontekst
U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	(Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Navede oblike obavljanja privredne djelatnosti i njihove karakteristike	Oblici obavljanja privredne djelatnosti: preduzetnik, ortačko društvo, komanditno društvo, društvo sa ograničenom odgovornošću, djelovi stranog društva
2. Objasni naziv i vizuelni identitet privrednog društva	Naziv i vizuelni identitet privrednog društva: ime privrednog društva, logotip, zaštitna boja, tipografija, maskota, grb, slogan
3. Osmisli ime za privredno društvo za konkretan primjer	
4. Kreira logotip i slogan za konkretan primjer privrednog društva ili proizvoda/usluge	
5. Opiše postupak i potrebnu dokumentaciju za registraciju privrednih društava	
6. Popuni formular za registraciju preduzetnika za konkretan primjer	
7. Objasni poslovni kodeks privrednog društva	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume 1, 2, 5 i 7. Za kriterijume 3, 4, 6, potrebne su ispravno urađene vježbe sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
<ul style="list-style-type: none"> - Vrste privrednih društava - Naziv i vizuelni identitet privrednog društva - Registracija privrednog društva - Poslovni kodeks 	

Ishod 5 - Učenik će biti sposoban da Identifikuje faze u postupku zasnivanja radnog odnosa i karakteristike individualnih i kolektivnih prava zaposlenih	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni pojam zasnivanja radnog odnosa	
2. Opiše opšte i posebne uslove za zasnivanje radnog odnosa	Opšti uslovi: godine života, zdravstvena sposobnost Posebni uslovi: nivo kvalifikacije, radno iskustvo, stručni ispit i dr.
3. Objasni način zasnivanja radnog odnosa i vrijeme na koje se zasniva radni odnos	Vrijeme na koje se zasniva radni odnos: određeno, neodređeno
4. Sastavi konkurs za prijem u radni odnos za određeno radno mjesto	
5. Sastavi radnu biografiju (CV) za prijem u radni odnos na konkretnom primjeru	
6. Navede vrste prava zaposlenih	Vrste prava zaposlenih: individualna, kolektivna
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume 1, 2, 3 i 6. Za kriterijume 4 i 5, potrebne su ispravno urađene vježbe sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
<ul style="list-style-type: none"> - Zasnivanje radnog odnosa - Prava zaposlenih 	

Ishod 6 - Učenik će biti sposoban da Pripremi poslovni sastanak i korespondentne akte u vezi sa njegovom organizacijom	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni pojam, cilj i vrste poslovnih sastanaka	Vrste poslovnih sastanaka: formalni, neformalni, radni, informativni, diskusioni, poslovna druženja, seminari, konferencije
2. Objasni pripremu materijala, opreme i mjesta za održavanje poslovnog sastanka	
3. Objasni pojam, proces, pravila i vrste komunikacije	Vrste komunikacije: usmena, pisana, interna, eksterna, privatna, poslovna, domaća, strana
4. Objasni pojam, stilove i fraze poslovne i službene korespondencije, sadržaj i elemente poslovnog pisma i službenog dopisa	
5. Sastavi poziv za učesnike sastanka sa dnevnim redom, terminom i mjestom održavanja u odgovarajućoj formi	
6. Sastavi zapisnik o održanom sastanku o odgovarajućoj formi	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 4. Za kriterijume 5 i 6, potrebne su ispravno urađene vježbe sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
<ul style="list-style-type: none"> - Poslovni sastanak - Pojam i vrste komunikacije - Poslovna i službena korespondencija - Korespondentni akti u vezi poslovnih sastanaka 	

Ishod 7 - Učenik će biti sposoban da Promoviše privredno društvo, proizvod ili uslugu	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni pojam promocije	
2. Navede oblike promocijnih aktivnosti	Oblici promocijnih aktivnosti: privredna propaganda, lična prodaja, prodajna promocija, odnosi sa javnošću
3. Kreira reklamnu poruku na konkretnom primjeru	
4. Osmisli flajer za konkretan primjer	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume 1 i 2. Za kriterijume 3 i 4, potrebne su ispravno urađene vježbe sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
- Promocija	

4. Didaktičke preporuke za realizaciju modula

- Modul Preduzetništvo je tako koncipiran da omogućava učenicima da stiču teorijska i praktična znanja i vještine iz ove oblasti. Prilikom realizacije ovog modula učenike treba motivisati na aktivno učenje, samostalan i timski rad. Preporučljivo je da se nastava iz ovog modula, realizuje u blok časovima sa po dva časa nedjeljno. Učenike bi trebalo poslije realizacije uvodnih sadržaja i pojedinačnih aktivnosti koje su u vezi sa njima, podijeliti na timove (sastavljene od tri do sedam učenika) u kojima će tako raditi do kraja školske godine. Iako će učenici raditi u timu, svako od njih treba da ima pojedinačna zaduženja, na osnovu čega će biti ocjenjivani. Preporučljivo je da svaki tim učenika ima svoj folder u kom će čuvati sve radne listove koje će popunjavati tokom školske godine prilikom izrade određenih praktičnih vježbi. Radni listovi za svaku aktivnost su predviđeni u Priručniku za nastavnike, koji je urađen za ovu namjenu. Prilikom obrade određenih nastavnih sadržaja preporučljivo je podsticati učenike na sprovođenje različitih istraživanja kako bi na taj način došli do relevantnih informacija. Poželjno je da učenici učestvuju na školskim i nacionalnim takmičenjima za najbolji Biznis plan.
- Preporučljivo je da učenici nakon urađenih vježbi, svoje rezultate usmeno prezentuju drugim učenicima, uz obrazloženje vlastitog stava i da o istom diskutuju sa drugim učenicima i nastavnikom. Tokom prezentacije učenici treba da se jasno izražavaju i pravilno koriste stručnu terminologiju. Prilikom obrade određenih nastavnih sadržaja mogu se na času pozvati lokalni preduzetnici, predstavnici određenih institucija i privrednih društava ili organizovati posjeta istim, kako bi učenici dobili konkretne informacije o određenim oblastima koje se odnose na realizaciju biznis ideja.

5. Okvirni spisak literature i drugih izvora

- Grupa autora, Mladi preduzetnici - Priručnik iz preduzetništva za učenike srednjih stručnih škola, Centar za stručno obrazovanje, 2014.
- Grupa autora, Mladi preduzetnici – Priručnik iz preduzetništva za nastavnike srednjih stručnih škola, Centar za stručno obrazovanje, Podgorica, 2014.
- Lajović D.; i grupa autora, Preduzetništvo u novi milenijum, CID, Podgorica, 2001.
- Lajović D.; i grupa autora, Marketing plan kao preduzetničko sredstvo, Zavod za zapošljavanje Crne Gore, Podgorica, 2009.
- Propisi koji regulišu oblast radnih odnosa.
- Propisi koji regulišu oblast privrednih društava.

Napomena:

Nastavnik treba da koristi i preporuči učenicima udžbenike odobrene od strane nadležnog Savjeta, važeće propise iz stručne oblasti i relevantne internet stranice na kojima se nalaze korisne informacije.

6. Prostorni i materijalni uslovi za izvođenje nastave

Redni broj	Opis – alati, instrumenti i uređaji	Kom.
1.	Računar	1
2.	Projektor, projekciono platno/ multimedijalna tabla	1
4.	Štampač	1
5.	Skener	1
6.	Kancelarijski materijal i pribor	po potrebi

7. Obavezni načini provjeravanja i ocjenjivanja ishoda učenja

- Provjeravanje postignuća učenika sprovodi se u kontinuitetu radi praćenja učenika u dostizanju ishoda učenja.

- Vrednovanje postignuća učenika, odnosno dostizanja ishoda učenja vrši se u skladu sa kriterijumima za dostizanje svakog ishoda učenja posebno.
- Kriterijumi ocjenjivanja za ocjene nedovoljan (1) do odličan (5), kao i udio pojedinih ishoda u konačnoj ocjeni, utvrđuju se na nivou aktiva.
- Predviđeni načini provjere su: usmeno, pisano i praktično.
- Zaključna ocjena na kraju klasifikacionog perioda izvodi se iz ocjena svih ishoda u tom klasifikacionom periodu.
- Zaključna ocjena na kraju školske godine izvodi se na osnovu svih ocjena dobijenih u klasifikacionim periodima.

8. Uslovi za prohodnost i završetak modula

- Pozitivna ocjena na kraju školske godine.

9. Povezanost modula – korelacija

- Marketing
- Poslovna ekonomija

Napomena:

U cilju usaglašavanja sadržaja, dinamike realizacije i ishoda učenja, nastavnici su obavezni da zajedno vrše planiranje vaspitno-obrazovnog rada.

10. Ključne kompetencije koje se razvijaju ovim modulom

- Komunikacija na maternjem jeziku (upotreba stručne terminologije u usmenom i pisanom obliku, izražavanje vlastitih argumenata i zaključaka na uvjerljiv način, razvijanje kritičkog mišljenja iz oblasti preduzetništva)
- Matematička kompetencija i osnovne kompetencije u prirodnim naukama i tehnologiji (razvijanje matematičkog načina razmišljanja i izražavanje kroz određene modele u rješavanju praktičnih zadataka)
- Digitalna kompetencija (upotreba namjenskog softvera za obradu i uređivanje teksta i tabela, čuvanje dokumenata u elektronskom obliku)
- Učiti kako učiti (podsticanje učenika na samostalan rad i istrajnost u učenju kroz motivaciju i želju za primjenom ranije stečenih znanja)
- Socijalna i građanska kompetencija (podsticanje timskog rada na času u cilju konstruktivne komunikacije, izražavanje različitih stavova, podsticanje odgovornosti i podjele zadataka prilikom realizacije određenih praktičnih zadataka iz ove oblasti)
- Smisao za inicijativu i preduzetništvo (razvijanje sposobnosti planiranja, organizovanja, pripreme izvještaja, procjene, evidentiranja i dr.)
- Kulturološka svijest i ekspresija (podsticanje upoređivanja svog mišljenja sa mišljenjem drugih, identifikovanje i realizacija društvenih i ekonomskih mogućnosti u kulturnoj aktivnosti)

3.2.12. STRANI JEZIK II/ IV**1. Broj časova i kreditna vrijednost:**

Razred	Oblici nastave			Ukupno	Kreditna vrijednost
	Teorijska nastava	Vježbe	Praktična nastava		
IV	66			66	4

2. Cilj modula:

- Razvijanje jezičkih kompetencija: govor, pisanje, čitanje i slušanje i komunikaciju na stranom jeziku, na nivou B1. 2, koja će učeniku omogućiti upotrebu jezika na jezički prihvatljiv način.

3. Ishodi učenja

Po završetku ovog modula učenik će biti sposoban da:

1. Razumije dug i srednje složen autentični slušani tekst
2. Razumije srednje dug i složen pisani autentični tekst
3. Sastavi dug i srednje složen tekst
4. Govori dug i srednje složen tekst
5. Učestvuje u dugom i srednje složenom razgovoru

Ishod 1 - Učenik će biti sposoban da Razumije dug i srednje složen autentični slušani tekst	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Analizira i pokaže razumijevanje dugog i srednje složenog audio i audio-vizuelnog autentičnog teksta	Dug i srednje složeni audio i audio-vizuelni autentični tekst: od 250 do 300 riječi
2. Izdvoji glavnu poruku teksta kao i osnovne i specifične informacije u tekstu na standardnom jeziku	
3. Uoči razlike između standardnog jezika i jezičkih varijeteta	
4. Koristi gramatičke strukture za postizanje ovog ishoda učenja	Gramatičke strukture: perfekat / imperfekat glagola , futur glagola, kondicional prezenta, konjuktiv prezenta, relativne zamjenice, indirektni govor u prezentu, hipotetička rečenica/uslov neostvarljiv, uzročna rečenica, posljedična rečenica, prilozi za vrijeme, mjesto, način, priloške zamjenice
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 4.	
Predložene teme	
<ul style="list-style-type: none"> - Porodica i prijatelji: problem i sukobi - Dom i okruženje: tradicija - Slobodno vrijeme, zabava i sport: književnost, izlasci, vrste sportova - Vrijeme: vremenske nepogode i katastrofe - Škola i obrazovanje: karijerna orijentacija - Kupovina: moda i stilovi u odijevanju - Zdravlje: bolesti i povrede - Putovanja: turistička propaganda, turistička putovanja, kulturno-istorijske znamenitosti - Uslužne djelatnosti: uslužuje goste na svečanom prijemu i preporučiti koktele - Prodaja hrane i pića u različitim prevoznim sredstvima i u hotelskim sobama; prezentovanje i posluživanje specijalnih i nacionalnih jela, kao i alkoholnih i bezalkoholnih mješavina 	

Ishod 2 - Učenik će biti sposoban da Razumije dug i srednje složen pisani autentični tekst	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja	Kontekst
U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	(Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Pokaže razumijevanje srednje dugog i složenog pisanog autentičnog teksta uključujući i književne tekstove	Srednje dug i složen pisani autentični tekst: od 250 do 300 riječi
2. Izdvoji glavnu poruku teksta kao i osnovne i specifične informacije u tekstu	
3. Analizira srednje duge i složene autentične tekstove o iskustvima i osjećanjima	
4. Pokaže razumijevanje srednje dugog pisanog autentičnog teksta opšte i stručne tematike	
5. Koristi gramatičke strukture za postizanje ovog ishoda učenja	
Gramatičke strukture: perfekat / imperfekat glagola, futur glagola, kondicional prezenta, konjuktiv prezenta, relativne zamjenice, indirektni govor u prezentu, hipotetička rečenica/uslov neostvarljiv, uzročna rečenica, posljedična rečenica, prilozi za vrijeme, mjesto, način, priloške zamjenice	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 5.	
Predložene teme	
<ul style="list-style-type: none"> - Porodica i prijatelji: problem i sukobi - Dom i okruženje: tradicija - Slobodno vrijeme, zabava i sport: književnost, izlasci, vrste sportova - Vrijeme: vremenske nepogode i katastrofe - Škola i obrazovanje: karijerna orijentacija - Kupovina: moda i stilovi u odijevanju - Zdravlje: bolesti i povrede - Putovanja: turistička propaganda, turistička putovanja, kulturno-istorijske znamenitosti - Uslužne djelatnosti: uslužuje goste na svečanom prijemu i preporučiti koktele - Prodaja hrane i pića u različitim prevoznim sredstvima i u hotelskim sobama; prezentovanje i posluživanje specijalnih i nacionalnih jela, kao i alkoholnih i bezalkoholnih mješavina 	

Ishod 3 - Učenik će biti sposoban da Sastavi dug i srednje složen tekst	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja	Kontekst
U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	(Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Oblikuje i napiše formalne i neformalne srednje duge i srednje složene tekstove	Srednje dug i srednje složen tekst: od 150 od 250 riječi
2. Planira sadržaj i strukturu teksta	
3. Izrazi svoje mišljenje o određenoj temi	
4. Opiše doživljaje i iznese svoje stavove i planove	
5. Poveže niz rečenica u logičnu cjelinu	
6. Učestvuje u pisanoj formalnoj i neformalnoj interakciji primjenjujući odgovarajuća društveno-jezička pravila	
7. Koristi odgovarajući opšti i stručni vokabular, srednje složene strukture i veznike primjenjujući odgovarajuća pravopisna pravila	
8. Koristi gramatičke strukture za postizanje ovog ishoda učenja	Gramatičke strukture: perfekat / imperfekat glagola , futur glagola, kondicional prezenta, konjuktiv prezenta, relativne zamjenice, indirektni govor u prezentu, hipotetička rečenica/uslov neostvarljiv, uzročna rečenica, posljedična rečenica, prilozi za vrijeme, mjesto, način, priloške zamjenice
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 8.	
Predložene teme	
<ul style="list-style-type: none"> - Porodica i prijatelji: problem i sukobi - Dom i okruženje: tradicija - Slobodno vrijeme, zabava i sport: književnost, izlasci, vrste sportova - Vrijeme: vremenske nepogode i katastrofe - Škola i obrazovanje: karijerna orijentacija - Kupovina: moda i stilovi u odijevanju - Zdravlje: bolesti i povrede - Putovanja: turistička propaganda, turistička putovanja, kulturno-istorijske znamenitosti - Uslužne djelatnosti: uslužuje goste na svečanom prijemu i preporučiti koktele - Prodaja hrane i pića u različitim prevoznim sredstvima i u hotelskim sobama; prezentovanje i posluživanje specijalnih i nacionalnih jela, kao i alkoholnih i bezalkoholnih mješavina 	

Ishod 4 - Učenik će biti sposoban da Govori dug i srednje složen tekst,	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Planira, oblikuje i izgovara dug i srednje složen tekst opšte i stručne tematike	Dug i srednje složen tekst: od 250 do 300 riječi
2. Usmeno obrazloži svoje stavove i govori o planovima	
3. Prepriča i opiše detalje nekog događaja	
4. Koristi odgovarajući opšti i stručni vokabular , srednje složene jezičke strukture i veznike	Stručni vokabular: - vrste svečanih prijema: koktel parti, banket, poslovni ručak, hladni bife, topli bife, svečana večera, svadbeni ručak - djelovi svečanog pribora - karakteristike svečanih prijema i povodi za organizaciju istih - kokteli iz IBA sektora
5. Pravilno izgovori i primjenjuje odgovarajuću jezičku intonaciju	
6. Koristi gramatičke strukture za postizanje ovog ishoda učenja	Gramatičke strukture: perfekat / imperfekat glagola, futur glagola, kondicional prezenta, konjuktiv prezenta, relativne zamjenice, indirektni govor u prezentu, hipotetička rečenica/uslov neostvarljiv, uzročna rečenica, posljedična rečenica , prilozi za vrijeme, mjesto, način, priloške zamjenice
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	

U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisanidokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 6.

Predložene teme

- Porodica i prijatelji: problem i sukobi
- Dom i okruženje: tradicija
- Slobodno vrijeme, zabava i sport: književnost, izlasci, vrste sportova
- Vrijeme: vremenske nepogode i katastrofe
- Škola i obrazovanje: karijerna orijentacija
- Kupovina: moda i stilovi u odijevanju
- Zdravlje: bolesti i povrede

Ishod 3 - Učenik će biti sposoban da Sastavi dug i srednje složen tekst	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja	Kontekst
U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	(Pojašnjenje označenih pojmova)
<ul style="list-style-type: none">- Putovanja: turistička propaganda, turistička putovanja, kulturno-istorijske znamenitosti- Uslužne djelatnosti: uslužuje goste na svečanom prijemu i preporučiti koktele- Prodaja hrane i pića u različitim prevoznim sredstvima i u hotelskim sobama; prezentovanje i posluživanje specijalnih i nacionalnih jela, kao i alkoholnih i bezalkoholnih mješavina	

Ishod 5 - Učenik će biti sposoban da Učestvuje u dugom i srednje složenom razgovoru	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Započne, održi i završi dug i srednje složen razgovor o nedovoljno poznatim temama	Dug i srednje složen razgovor: od 250 do 300 riječi
2. Izrazi svoje mišljenje i stavove o određenoj temi	
3. Koristi odgovarajući opšti i stručni vokabular , srednje složene jezičke strukture i srednje složene veznike	<p>Stručni vokabular:</p> <ul style="list-style-type: none"> - vrste svečanih prijema - djelovli svečanog pribora - karakteristike svečanih prijema i povode za organizaciju istih - svečani prijemi: koktel parti, banket, poslovni ručak, hladni bife, topli bife, svečana večera, svadbeni ručak - 15 koktela iz IBA sektora <p>Alkoholne i bezalkoholne mješavine - kokteli: fizovi (fizzes), kobleri (cobbles), flipovi (flips), frapei (frappes), kuleri (coolers.), surevi (sours), pus kafei (pousse-cafe).</p>
4. Pravilno izgovori glasove i primjenjuje odgovarajuću jezičku intonaciju	
5. Aktivno učestvuje u razgovoru o nepoznatim opštim i stručnim temama primjenjujući odgovarajuća društveno-jezička pravila	<p>Stručne teme:</p> <p>Usluživanje gostiju na svečanom prijemu i preporučivanje koktela iz IBA sektora</p>
6. Koristi gramatičke strukture za postizanje ovog ishoda učenja	<p>Gramatičke strukture: perfekat / imperfekat glagola, futur glagola, kondicional prezenta, konjuktiv prezenta, relativne zamjenice, indirektni govor u prezentu, hipotetička rečenica/uslov neostvarljiv, uzročna rečenica, posljedična rečenica , prilozi za vrijeme, mjesto, način, priloške zamjenice</p>
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 6.	
Predložene teme	
<ul style="list-style-type: none"> - Porodica i prijatelji: problem i sukobi - Dom i okruženje: tradicija 	

**Ishod 5 - Učenik će biti sposoban da
Učestvuje u dugom i srednje složenom razgovoru**

Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
<ul style="list-style-type: none"> - Slobodno vrijeme , zabava i sport: književnost, izlasci, vrste sportova - Vrijeme: vremenske nepogode i katastrofe - Škola i obrazovanje: karijerna orijentacija - Kupovina: moda i stilovi u odijevanju - Zdravlje: bolesti i povrede - Putovanja: turistička propaganda, turistička putovanja, kulturno-istorijske znamenitosti - Uslužne djelatnosti: uslužuje goste na svečanom prijemu i preporučiti koktele - Prodaja hrane i pića u različitim prevoznim sredstvima i u hotelskim sobama; prezentovanje i posluživanje specijalnih i nacionalnih jela, kao i alkoholnih i bezalkoholnih mješavina 	

4. Didaktičke preporuke za realizaciju modula

- Preporučuju se komunikativna metoda i metode aktivne nastave, tj. one koja upućuje na realizaciju zadatka . Preporučene didaktičke aktivnosti su sljedeće: rad u grupama, rad u paru, igranje uloga, simulacija situacije, učenje putem otkrića, analiza udžbeničkog teksta, pretraživanje baze podataka, gostujući predavač na času – stručnjak za predmetnu temu, izrada ppt prezentacija i panoa i sl. Preporučuje se formativno praćenje postignuća u učenju (bez ocjenjivanja) radi lakše evaluacije i samoevaluacije uz unaprijed postavljene ciljeve/ishode. Osim prethodnog, u pravcu postizanja kvalitetnog i trajno stečenog znanja, neophodno je ostvariti i korelaciju među različitim modulima. Korišćenje različitih izvora znanja: enciklopedija, stručne literature, Interneta-imperativ su nastave. Teme se biraju u skladu sa uzrastom učenika, vodeći računa o korelaciji s drugim predmetima i planiranim stručnim kompetencijama učenika.

5. Okvirni spisak literature i drugih izvora

za francuski jezik:

- Germain C., Les stratégies d'apprentissage, Clé International, Paris, 1996.
- Lancien T., Le multimedia, Clé International, Paris, 1998.
- Vigner G., Enseigner le français comme langue seconde, Clé International, Paris, 2001.
- Laloy J-R. & Dany M., L'hôtellerie et le tourisme, Hachette, Paris, 1980.
- Renner M. & Tempesta A., Le français de l'hôtellerie et de la restauration, Clé International, Paris, 1992.
- Latifi M., L'hôtellerie en français, Didier-Hatier, Paris, 1993.
- Corbeau S.; Dubois S.; Penfornis.; Semichon J-L., Hôtellerie/Restauration.com, Clé International, Paris, 2006.
- Descotes-Genon C.; Szilagy E., Service comprise. Pug-flem, Grenoble, 1995.
- Cholvy J., En cuisine, Clé international, Paris, 2014.

za italijanski jezik:

- Balboni P., Educazione bilingue, Guerra Edizioni, Soleil, Prugia, 1999.
- Diadori P., Insegnare italiano per stranieri, La Nuova Italia, Firenze, 2001.
- Mazzota P., (ur.): Europa, lingue e istruzione primaria, Plurilinguismo per il bambino italiano-europeo, UTET, Torino, 2002.
- Quadro comune europeo di riferimento per le lingue: apprendimento, insegnamento, valutazione, La Nuova Italia, Oxford, Firenze, 2002.
- Vedovelli M., L'italiano degli stranieri. Storia, attualità e prospettive, Carocci, Roma, 2002.
- Vedovelli M., Guida all'italiano per stranieri, Carocci, Roma, 2002.
- Zajednički evropski okvir za žive jezike: učenje, nastava, ocjenjivanje, Ministarstvo prosvjete i nauke Republike Crne Gore, Podgorica, 2003.

za njemački jezik:

- Dahlhaus B., Fertigkeit Hören, Langenscheidt, München, 1994.
- Gemeinsamer europäischer Referenzrahmen für Sprachen: lernen, lehren, beurteilen, Langenscheidt, München, 2001.
- Glabionat; Müller; Rusch; Schmitz; Wertenschlag, Profile deutsch, Gemeinsamer europäischer Referenzrahmen, Langenscheidt, München 2001.
- Ehlers S., Literarische Texte lesen lernen, Klett Edition Deutsch als Fremdsprache, München, 1992.
- Neuner G.; Hunfeld H., Methoden des fremdsprachlichen Deutschunterrichts, Langenscheidt, Berlin, 1997.
- Rud W.; Tomaszewski A., Grammatik mit Sinn und Verstand, Klett Edition Deutsch, München, 1993.
- Šekularac B., Provjera znanja učenika kao sastavni dio nastavnog procesa, u: Strani jezik u nastavi, Nikšić, 1992.
- Šotra T., Interkulturalni pristup: Izazov u nastavi stranih jezika, savremene tendencije u nastavi stranog jezika, Nikšić, 2001.

za ruski jezik:

- Щерба Л. В., Преподавание иностранных языков в средней школе, Общие вопросы методики, Москва, Высшая школа, 1974.

- Костомаров В. Г.; Митрофанова О. Д., Методическое руководство для преподавателей русского языка иностранцам, Москва, «Русский язык», 1977.
- Баранова М. Т., Методика русского языка, Москва, «Просвещение», 1990.
- Девић-Романова В., Руски језик, приручник за разговор, Завод за уџбенике, Београд, 1996.
- Кончаревић К., Савремени уџбеник страног руског језика. Структура и садржај, Београд, 2002.
- Кончаревић К., Савремена настава руског језика (садржаји, организација, облици), Београд, 2004. (за све етапе)
- Киршова М.; Керкез Д., Говорим по-руски и переводим -1, Подгорица, 2006.
- Киршова М.; Керкез Д., Говорим по-руски и переводим – 2, Подгорица, 2008.
- Основе за обнову наставних планова и програма за средње школе, Подгорица, 2003.
- Словеначки програм њемачког језика за средње школе, Љубљана, 2003.
- Нацрт програма Републике Србије, Београд, 2003.
- Наумовић Г., Руски језик, стручни текстови, 1-4. Разред угоститељско-туристичке школе, Завод за уџбенике, Београд.
- Лојпур Р., Руски језик, стручни текстови 1-4. разред трговинске школе, Завод за уџбенике, Београд.
- Наумовић Г., Руски језик, стручни текстови за 2. разред угоститељско-туристичке школе, Завод за уџбенике, Београд.
- Little D. i Perclova R., Zajednički evropski okvir za žive jezike, Podgorica, 2003.
- Little D. i Perclova R., Evropski jezički portfolio za nastavnike i mentore, Podgorica, 2003.

Gramatike:

za francuski jezik:

- Maheo-Le Coadic M.; Reine M.; Poisson-Quinton S., Grammaire Expliquée du Français, Clé International, Paris, 2002.
- Gregoire M., Grammaire Progressive du français, Clé International, Paris, 2003.
- Grevisse M., Le Bon usage, Duculot; Paris, 1986.
- M. Papić M., Gramatika francuskog jezika, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Beograd, 1984.
- Vicher A., Grammaire progressive pour les adolescents, Clé International; Paris, 2002.

za italijanski jezik:

- Moderc S., Gramatika italijanskog jezika, Udruženje nastavnika italijanskog jezika Srbije, Beograd, 2004.
- Jernej J., Konverzacijska gramatika italijanskog jezika, Školska knjiga, Zagreb.
- Trifone D., Grammatica della lingua italiana, Zanichelli, Bologna.

za ruski jezik:

- Милинковић Љ., Практикум из граматике руског језика, Завод за уџбенике, Београд, 2006.
- Маројевић Р., Граматика руског језика за средње школе, Завод за уџбенике, Београд.

Rječnici:

za francuski jezik:

- Dictionnaires le Robert : Le Petit Robert, dictionnaire de la langue française, Clé International, Paris, 2000.
- Jovanović S. A. i saradnici, Savremeni francusko-srpskohrvatski rečnik sa gramatikom, Prosveta, Beograd, 1991.
- Jovanović S. A. i saradnici, Savremeni srpskohrvatsko-francuski rečnik, Prosveta, Beograd, 1991.
- Putanec V., Francusko-hrvatski ili srpski rječnik, Školska knjiga, Zagreb, 1982.

za italijanski jezik:

- Deanović J., Italijansko-hrvatski rječnik, Školska knjiga, Zagreb.
- Deanović J., Hrvatsko-italijanski rječnik, Školska knjiga, Zagreb.
- Mauro D., Vocabolario della lingua italiana, UTET, Torino.
- Klajn I., Italijansko-srpski rečnik, Nolit, Beograd.

- Zingarelli, Vocabolario della lingua italiana, Zanichelli, Bologna.

za ruski jezik:

- Пипер П.; Петковић М.; Радић-Дугоњић М.; Војводић Д.; Руско-српски речник и Српско-руски речник, Завод за уџбенике, Београд.

Напомена:

Nastavnik treba da koristi i preporuči učenicima udžbenike odobrene od strane nadležnog Savjeta, važeće propise iz stručne oblasti i relevantne internet stranice na kojima se nalaze korisne informacije.

6. Prostorni i materijalni uslovi za izvođenje nastave

Redni broj	Opis – alati, instrumenti i uređaji	Kom.
1.	Računar sa internet projekcijom	1
2.	Projektor	1
3.	Projekciono platno	1
4.	CD-player	1
5.	Udžbenici stranih i domaćih izdavača-jezik struke	po potrebi

7. Obavezni načini provjeravanja i ocjenjivanja ishoda učenja

- Provjeravanje postignuća učenika sprovodi se u kontinuitetu radi praćenja učenika u dostizanju ishoda učenja.
- Vrednovanje postignuća učenika, odnosno dostizanja ishoda učenja vrši se u skladu sa kriterijumima za dostizanje svakog ishoda učenja posebno.
- Kriterijumi ocjenjivanja za ocjene nedovoljan (1) do odličan (5), kao i udio pojedinih ishoda u konačnoj ocjeni, utvrđuju se na nivou aktiva.
- Predviđeni načini provjere su: usmeno i pisano .
- Pisani zadaci, po jedan u polugodištu.
- Zaključna ocjena na kraju klasifikacionog perioda izvodi se iz ocjena svih ishoda u tom klasifikacionom periodu.
- Zaključna ocjena na kraju školske godine izvodi se na osnovu svih ocjena dobijenih u klasifikacionim periodima.

8. Uslovi za prohodnost i završetak modula

- Pozitivna ocjena na kraju školske godine.

9. Povezanost modula – korelacija

- Pripremni i završni radovi u ugostiteljskim objektima za hranu i piće
- Usluživanje hrane i pića
- Svečani prijemi
- Specijalni načini usluživanja hrane i pića
- Točionica pića i napitaka i usluživanje malih obroka
- Priprema alkoholnih i bezalkoholnih mješavina
- Osnove kuvarstva
- Ugostiteljsko poslovanje

Napomena:

U cilju usaglašavanja sadržaja, dinamike realizacije i ishoda učenja, nastavnici su obavezni da zajedno vrše planiranje vaspitno-obrazovnog rada.

10. Ključne kompetencije koje se razvijaju ovim modulom

- Komunikacija na stranom jeziku (osposobljavanje za razumijevanje i pravilno izražavanje kroz upotrebu stručne terminologije u usmenom i pisanom obliku, sticanje jezičkih znanja koja će učeniku omogućiti upotrebu stranog jezika na jezički prihvatljiv način, primjena komunikativnog i akcionog pristupa u nastavi kroz simulaciju, igru po ulogama i dr.)
- Digitalna kompetencija (upotreba informaciono-komunikacione tehnologije za interaktivno učenje jezika čime se postiže samostalnost u učenju i osposobljavanje za samoevaluaciju, za PP prezentaciju sadržaja opšte i stručne tematike)
- Učiti kako učiti (podsticanje učenika na samostalan rad i istrajnost u učenju) osposobljavanje za proces učenja i istrajnost u učenju, organizovanje vlastitog učenja uključujući efikasno upravljanje vremenom i informacijama kako u samostalnom učenju tako i pri učenju u grupi
- Socijalna i građanska kompetencija (podsticanje timskog rada, sticanje društveno-kulturnih znanja, razvijanje međukulturnih vještina i stavova)
- Kulturološka svijest i ekspresija (razvijanje svijesti o važnosti sopstvene kulture i kulture drugih naroda. Razvoj svijesti o lokalnoj, nacionalnoj i evropskoj baštini i njihovom mjestu u svijetu)

3.2.13. SVEČANI PRIJEMI**1. Broj časova i kreditna vrijednost:**

Razred	Oblici nastave			Ukupno	Kreditna vrijednost
	Teorijska nastava	Vježbe	Praktična nastava		
IV	66	132	231	429	22

Vježbe i praktična nastava: Odjeljenje se dijeli na grupe do 16 učenika.

2. Cilj modula:

- Osposobljavanje za planiranje, organizovanje i posluživanje svečanih prijema u skladu sa standardima i vrstom svečanog prijema.

3. Ishodi učenja

Po završetku ovog modula učenik će biti sposoban da:

1. Planira svečane prijeme u skladu sa standardima i vrstom svečanog prijema i obimom aktivnosti
2. Organizuje svečane prijeme po fazama u skladu sa standardima u ugostiteljstvu protokolom i bontonom
3. Pripremi prostor za prijem u skladu sa standardima i vrstom svečanog prijema
4. Posluži goste na svečanim prijemima u skladu sa tehnikama rada, bontonom, protokolom i vrstom prijema

Ishod 1 - Učenik će biti sposoban da Planira svečane prijeme u skladu sa standardima i vrstom svečanog prijema, protokolom i obimom aktivnosti	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Navede i opiše svečane prijeme	Svečani prijemi: koktel party, banket, poslovni ručak, hladni bife, topli bife, čajanka, svečana večera, svadbeni ručak, rođendan i dr.
2. Objasni kriterijume za planiranje svečanih prijema	Kriterijumi: povod, mjesto organizovanja, broj gostiju, radni nalozi, asortiman ponude i dr.
3. Utvrdi obim radne snage i raspored rada u zavisnosti od broja gostiju i vrste prijema	
4. Napravi plan svečanog prijema na zadatom primjeru	

Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja

U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 3. Za kriterijum 4, potrebna je ispravno urađena praktična vježba sa usmenim obrazloženjem.

Predložene teme

- Pravila i struktura realizacije svečanih prijema
- Oprema i namještaj
- Inventar za usluživanje
- Pripremni radovi u restoranu
- Poslovna komunikacija
- Bonton
- Protokol

Ishod 2 - Učenik će biti sposoban da Organizuje svečane prijeme po fazama u skladu sa standardima u ugostiteljstvu protokolom i bontonom	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni faze u realizaciji svečanog prijema	
2. Objasni protokolarne aktivnosti u organizaciji svečanog prijema	
3. Objasni potrebu definisanja ugovornih obaveza sa naručiocem usluga	
4. Demonstrira sprovođenje protokolarnih aktivnosti na organizaciji svečanog prijema na zadatom primjeru	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
<p>U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 3. Za kriterijum 4, potrebna je ispravno urađena praktična vježba sa usmenim obrazloženjem.</p>	
Predložene teme	
<ul style="list-style-type: none"> - Pravila i struktura realizacije svećanih prijema - Oprema i namještaj - Inventar za usluživanje - Pripremni radovi u restoranu - Poslovna komunikacija - Bonton - Protokol 	

Ishod 3 - Učenik će biti sposoban da Pripremi prostor za prijem u skladu sa standardima i vrstom svečanog prijema	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja	Kontekst
U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	(Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni funkcionalnu vezu aperitiv salona i svečanih sala	
2. Objasni ulogu i funkcionalnost aperitiv salona kod svečanih prijema	
3. Objasni ulogu i značaj svečane sale za organizaciju prijema	
4. Demonstrira izvođenje pripremnih radova u prostoru za svečane prijeme	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 3. Za kriterijum 4, potrebna je ispravno urađana praktična vježba sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
<ul style="list-style-type: none"> - Pravila i struktura realizacije svečanih prijema - Oprema i namještaj - Inventar za usluživanje - Pripremni radovi u restoranu - Poslovna komunikacija - Bonton - Protokol 	

**Ishod 4 - Učenik će biti sposoban da
Posluži goste na svečanim prijemima u skladu sa tehnikama rada, bontonom, protokolom i vrstom prijema**

Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja	Kontekst
U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	(Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni način posluživanja na banketima	
2. Objasni način posluživanja kod koktel party	
3. Objasni način posluživanja na čajankama	
4. Objasni način posluživanja na toplo - hladnom bifeu	
5. Objasni način posluživanja na poslovnom ručku	
6. Objasni način posluživanja na svadbenom ručku	
7. Demonstrira usluživanje na svečanim prijemima na odgovarajući način na zadatom primjeru	

Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja

U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 6. Za kriterijum 7, potrebna je ispravno urađena praktična vježba sa usmenim obrazloženjem.

Predložene teme

- Oprema i namještaj
- Tehnike posluživanja hrane i pića
- Pravila i struktura realizacije svečanih prijema
- Tehnike usluživanja na svečanim prijemima
- Inventar za usluživanje
- Poslovna komunikacija
- Psihologija (poremećaji ponašanja)
- Bonton
- Protokol
- Koktel party
- Čajanka
- Toplo-hladni bife
- Poslovni ručak
- Svadbeni ručak
- Banket

4. Didaktičke preporuke za realizaciju modula

- U cilju dostizanja predviđenih ishoda učenja preporučuje se kombinacija aktivnih metoda savremene nastave (dijaloška, istraživačka, simulacija situacija, igra uloga, demonstracija, radioničarski pristup, učenje putem rešenja problema, rad u grupama, gost na času – npr. organizator svečanih prijemna u hotelu, izrada prezentacija i panoa) što omogućava visok stepen samostalnosti i inicijativnosti učenika.

5. Okvirni spisak literature i drugih izvora

- Krasavčić M - NićetinS., Usluživanje sa praktičnom nastavom, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Beograd, 1995.
- Lončar M., Restoraterstvo, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Beograd, 2001.
- Mr Kerčmar J., Tehnika poslovanja u ugostiteljstvu, Opatija, 1985.
- Bulajić V., Organizacija rada i tehnika poslovanja u ugostiteljstvu, Herceg Novi, 2009.
- Vukić M., Nacionalne gastronomije, Visoka hotelijerska škola za strukovne studije, Beograd, 2009.
- Krasavčić M., Banket menadžment, Visoka hotelijerska škola za strukovne studije, Beograd, 2009.

Napomena:

Nastavnik treba da koristi i preporuči učenicima udžbenike odobrene od strane nadležnog Savjeta, važeće propise iz stručne oblasti i relevantne internet stranice na kojima se nalaze korisne informacije.

6. Prostorni i materijalni uslovi za izvođenje nastave

Redni broj	Opis – alati, instrumenti i uređaji	Kom.
1.	Oprema i namještaj u kabinetu restoraterstva	po potrebi
2.	Banketski sto sa stolicama, geridoni, barski stolovi	za 10 osoba
3.	Inventar i uređaji u kabinetu restoraterstva	po potrebi
4.	Staklo, porcelan, pribor za jelo	svečani kuver za 20 osoba
5.	Računar	1
6.	Projektor	1
7.	Projekciono platno	1

7. Obavezni načini provjeravanja i ocjenjivanja ishoda učenja

- Provjeravanje postignuća učenika sprovodi se u kontinuitetu radi praćenja učenika u dostizanju ishoda učenja.
- Vrednovanje postignuća učenika, odnosno dostizanja ishoda učenja vrši se u skladu sa kriterijumima za dostizanje svakog ishoda učenja posebno.
- Kriterijumi ocjenjivanja za ocjene nedovoljan (1) do odličan (5), kao i udio pojedinih ishoda u konačnoj ocjeni, utvrđuju se na nivou aktiva.
- Predviđeni načini provjere su: usmeno, pisano i praktično.
- Zaključna ocjena na kraju klasifikacionog perioda izvodi se iz ocjena svih ishoda u tom klasifikacionom periodu.
- Zaključna ocjena na kraju školske godine izvodi se na osnovu svih ocjena dobijenih u klasifikacionim periodima.

8. Uslovi za prohodnost i završetak modula

- Pozitivna ocjena na kraju školske godine i da učenik tokom trajanja navedenog modula kroz praktičnu nastavu realizuje minimum dva različita svečana prijema.

9. Povezanost modula – korelacija

- Strani jezik II, III
- Psihologija
- Vino i hrana
- Nauka o ishrani
- Osnove kuvarstva
- Pripremni i završni radovi u ugostiteljskim objektima za hranu i piće
- Usluživanje hrane i pića
- Specijalna načini usluživanja hrane i pića

Napomena:

U cilju usaglašavanja sadržaja, dinamike realizacije i ishoda učenja, nastavnici su obavezni da zajedno vrše planiranje vaspitno-obrazovnog rada.

10. Ključne kompetencije koje se razvijaju ovim modulom

- Komunikacija na maternjem jeziku se dostiže putem komuniciranja u pisanom i usmenom obliku u radu kroz neposrednu komunikaciju sa gostima i zaposlenim osobljem, takođe kroz zadate vježbe, putem simulacije situacija i igrom uloga. Isto tako podrazumijeva sposobnost pretraživanja, prikupljanja i korišćenja pisanih informacija, podataka i pojmova
- Komunikacija na stranom jeziku se dostiže kroz usmeno i pisano izražavanje na stranom jeziku u nizu različitih situacija, kroz komunikaciju sa inostranim gostima i zaposlenim osobljem.
- Matematička kompetencija i osnovne kompetencije u prirodnim naukama i tehnologiji se dostižu kroz primjenu matematičkog mišljenja u rješavanju problema u nizu različitih situacija, planova finansiranja raznih aktivnosti, kao i sposobnost korišćenja logičkog razmišljanja
- Digitalna kompetencija se dostiže kroz korišćenje informaciono - komunikacione tehnologije u radu na vježbama, u izradi prezentacija, prezentovanja svojih radova, u izradi menu karata, ponuda itd.
- Učiti kako učiti - se dostiže kroz primjenu procesa učenja i istrajnost u učenju, organizovanje vlastitog učenja uključujući efikasno upravljanje vremenom i informacijama kako u samostalnom učenju tako i pri učenju u grupi
- Socijalna i građanska kompetencija se dostižu kroz učestvovanje na efikasan i konstruktivan način u društvenom životu i radu, u cilju rješavanja konflikata ukoliko je to potrebno
- Preduzetnička kompetencija se dostiže kroz osposobljavanje pojedinca da ideje pretvori u djelo, kao i sposobnost planiranja, vođenja i evaluacije projekata radi ostvarivanja ciljeva, takođe da uključi stvaralaštvo, inovativnost i preuzme rizik u realizaciji poslova
- Kulturološka svijest i ekspresija se dostižu kroz razvoj svijesti o važnosti stvaralačkog izražavanja u umjetnosti i medijima

3.2.14. PRIPREMANJE KOKTELA II**1. Broj časova i kreditna vrijednost:**

Razred	Oblici nastave			Ukupno	Kreditna vrijednost
	Teorijska nastava	Vježbe	Praktična nastava		
IV	16	50	33	99	6

Vježbe i praktična nastava: Odjeljenje se dijeli na grupe do 16 učenika.

2. Cilj modula:

- Osposobljavanje za pripremanje, aranžiranje i serviranje alkoholnih i bezalkoholnih mješavina-koktela, u skladu sa recepturom i tehnikama rada.

3. Ishodi učenja

Po završetku ovog modula učenik će biti sposoban da:

1. Odabere odgovarajući barski inventar za izradu mješavina – koktela
2. Pripremi radno mjestu za izradu mješavina – koktela
3. Pripremi odgovarajuće dekoracije u skladu sa vrstom koktela
4. Pripremi, aranžira i servira alkoholne i bezalkoholne mješavine – koktele, u skladu sa recepturom i tehnikama rada

Ishod 1 - Učenik će biti sposoban da Odabere odgovarajući barski inventar za izradu mješavina – koktela	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Izvrši pravilan odabir barskog pribora za izradu mješavina, u skladu sa recepturom	
2. Odabere odgovarajuću čašu za sipanje mješavine, u skladu sa vrstom i tipom mješavine	
3. Pripremi pribor i alat za rad, u skladu sa recepturom	
4. Demonstrira odabir i pripremu barskog inventara za izradu mješavina na zadatom primjeru	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 3. Za kriterijum 4, potrebna je ispravno urađena praktična vježba sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
- Barski inventar	

**Ishod 2 - Učenik će biti sposoban da
Pripremi radno mjestu za izradu mješavina – koktela**

Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja	Kontekst
U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	(Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Napravi plan rasporeda inventara za izradu mješavina	
2. Sortira pića po vrsti i redosljedu upotrebe	
3. Provjeri ispravnost uređaja i alata za izradu koktela na zadatom primjeru	
4. Demonstrira pripremu barskog pulta za izradu mješavina na zadatom primjeru	

Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja

U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, za kriterijume od 1 do 4 potrebno su ispravno urađene praktične vježbe uz usmeno obrazloženje.

Predložene teme

- Barski pult
- Oprema i uređaji u barskom pultu

**Ishod 3 - Učenik će biti sposoban da
Pripremi odgovarajuće dekoracije u skladu sa vrstom koktela**

Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja	Kontekst
U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	(Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni upotrebu namirnica u izradi dekoracija za izradu koktela	
2. Objasni kriterijume izrade dekoracija za koktele	
3. Objasni tehnike rada za izradu dekoracija	
4. Demonstrira pripremu dekoracija za izradu mješavina na zadanom primjeru	

Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja

U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 3. Za kriterijum 4, potrebna je ispravno urađena praktična vježba sa usmenim obrazloženjem.

Predložene teme

- Namirnice za izradu dekoracija
- Tehnika rada za izradu dekoracija

Ishod 4 - Učenik će biti sposoban da Pripremi, aranžira i servira alkoholne i bezalkoholne mješavine – koktele, u skladu sa recepturom i tehnikama rada	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Opiše osnovne karakteristike alkoholnih i bezalkoholnih pića koja se koriste za izradu mješavina - koktela	Alkoholna i bezalkoholna pića koja se koriste za izradu mješavina - koktela: fizovi (fizzes), kobleri (cobbles), flipovi (flips), frapei (frappes), kuleri (coolers.), surevi (sours), pus kafei (pousse-cafe)
2. Objasni kriterijume za miješanje pića na osnovu njihovog sastava	
3. Odabere sastojke mješavina, u skladu sa recepturom	
4. Objasni recepturu i način pripreme mješavine	
5. Odabere odgovarajuću čašu za sipanje mješavine, u skladu sa vrstom i tipom mješavine	
6. Pravilno rukuje barskim priborom	
7. Izvrši pripremu mješavine, u skladu sa standardima opšte urednosti u radu	
8. Napravi koktel sa odgovarajućim izgledom i ukusom	
9. Napravi koktel u vremenskom periodu od 4 do 6 minuta	
10. Pravilno prezentuje koktel	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1, 2 i 4. Za kriterijume 3, 5, 6, 7, 8, 9 i 10, potrebne su ispravno urađene praktične vježbe sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
<ul style="list-style-type: none"> - Barski inventar - Pića - Mješavine pića-recepture - Napici - Dekoracija i aranžiranje - IBA standardi 	

4. Didaktičke preporuke za realizaciju modula

- U cilju dostizanja predviđenih ishoda učenja preporučuje se kombinacija aktivnih metoda savremene nastave: dijaloška, istraživačka, simulacija situacija, igra uloga, demonstracija i sl. Radi efikasnosti treba češće primjenjivati različita nastavna sredstva: PowerPoint prezentacija, filmove i sl. Potrebno je podsticati grupni rad i rad u paru radi uzajamne pomoći i saradnje. Jednom ili dva puta godišnje treba dozvoliti učenicima da sami kreiraju čas (s određenim operativnim ciljem). Preporučuje se češće kontrolisanje putem radnih listova (bez ocjenjivanja) da bi učenici korigovali svoje greške i vrednovali svoje radove. Korišćenje različitih izvora znanja: enciklopedija, stručne literature, interneta.

5. Okvirni spisak literature i drugih izvora

- Bulajić V., Organizacija rada i tehnika poslovanja u ugostiteljstvu, Herceg Novi, 2009.
- Krasavčić M.; Nićetin S., Usluživanje sa praktičnom nastavom, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva Beograd, 1995.
- Krasavči M., Menadžment barova i kazina, Visoka hotelijerska škola strukovnih studija, Beograd, 2011.

Napomena:

Nastavnik treba da koristi i preporuči učenicima udžbenike odobrene od strane nadležnog Savjeta, važeće propise iz stručne oblasti i relevantne internet stranice na kojima se nalaze korisne informacije.

6. Prostorni i materijalni uslovi za izvođenje nastave

Redni broj	Opis – alati, instrumenti i uređaji	Kom.
1.	Točionica pića sa uređajima i opremom	1
2.	Barski inventar (komplet)	2
3.	Inventar u ugostiteljstvu (staklo-razne čaše, komplet,)	2
4.	Inventar u ugostiteljstvu (krpe za poliranje)	5
5.	Računar sa internet konekcijom	1
6.	Projektor	1
7.	Projekciono platno	3
8.	Štampač	1

7. Obavezni načini provjeravanja i ocjenjivanja ishoda učenja

- Provjeravanje postignuća učenika sprovodi se u kontinuitetu radi praćenja učenika u dostizanju ishoda učenja.
- Vrednovanje postignuća učenika, odnosno dostizanja ishoda učenja vrši se u skladu sa kriterijumima za dostizanje svakog ishoda učenja posebno.
- Kriterijumi ocjenjivanja za ocjene nedovoljan (1) do odličan (5), kao i udio pojedinih ishoda u konačnoj ocjeni, utvrđuju se na nivou aktiva.
- Predviđeni načini provjere su: usmeno, pisano i praktično.
- Pisani zadaci – po jedan u polugodištu.
- Zaključna ocjena na kraju klasifikacionog perioda izvodi se iz ocjena svih ishoda u tom klasifikacionim periodu.
- Zaključna ocjena na kraju školske godine izvodi se na osnovu svih ocjena dobijenih u klasifikacionim periodima.

8. Uslovi za prohodnost i završetak modula

- Pozitivna ocjena na kraju školske godine.

9. Povezanost modula – korelacija

- Strani jezik II
- Preduzetništvo
- Pripremni i završni radovi u ugostiteljskim objektima za hranu i piće
- Usluživanje hrane i pića
- Ugostiteljsko poslovanje
- Pripremanje koktela I
- Točionica pića
- Usluživanje hrane i pića

Napomena:

U cilju usaglašavanja sadržaja, dinamike realizacije i ishoda učenja, nastavnici su obavezni da zajedno vrše planiranje vaspitno-obrazovnog rada.

10. Ključne kompetencije koje se razvijaju ovim modulom

- Komunikacija na maternjem jeziku se dostiže osposobljavanjem za pravilno i stvaralačko usmeno i pisano izražavanje i tumačenje koncepata, stavova i činjenica u svakodnevnoj komunikaciji, upotreba stručne terminologije u usmenom i pisanom obliku, komunikacija kroz simulaciju situacija
- Komunikacija na stranom jeziku se dostiže osposobljavanjem za razumijevanje i pravilno izražavanje kroz upotrebu stručne terminologije u usmenom i pisanom obliku, komunikaciju kroz simulaciju situacija
- Matematička kompetencija i osnovne kompetencije u prirodnim naukama i tehnologiji se dostižu kroz primjenu matematičkih mišljenja u rješavanju problema u nizu različitih svakodnevnih situacija, dok se kroz osnovne kompetencije u prirodnim naukama i tehnologiji podrazumijevaju sposobnost i spremnost upotrebe znanja, načina rada i tehnika, koji se koriste u nauci da bi se objasnio svijet prirode kao odgovor na ljudske potrebe i želje
- Digitalna kompetencija podrazumijeva korišćenje informaciono-komunikacione tehnologije za svakodnevni rad kao i u komunikaciji kroz upotrebu računara za pronalaženje, procjenu, čuvanje, stvaranje, prikazivanje i razmjenu informacija, upotrebljava namjenski softver prilikom primanja porudžbine, simulacija situacija
- Učiti kako učiti podrazumijeva sposobnost i umijeće organizovanja, uređivanja i upravljanja vlastitim vremenom, sticanje, procesuiranje, ocjenjivanje novih znanja, primjenu novog znanja i vještina u raznim segmentima života. Dakle, kompetencija u organizovanju vlastitog učenja, upravljanja vremenom i informacijama
- Socijalna i građanska kompetencija podrazumijevaju podsticanje timskog rada kroz razvoj ličnih, međuljudskih i međukulturalnih sposobnosti koji omogućavaju pojedincima da na efikasan i konstruktivan način učestvuju u društvenom životu i radu, posebno u društvima koja se sve više mijenjaju, u cilju rješavanja konflikata ukoliko je to potrebno
- Smisao za inicijativu i preduzetništvo se dostižu kroz osposobljavanje pojedinca da ideje pretvori u djelo, kao i sposobnost planiranja, vođenja i evaluacije projekata radi ostvarivanja ciljeva, što ujedno podrazumijeva prihvatanje odgovornosti za vlastite postupke bilo pozitivne ili negativne, razvijanje strateške vizije, postavljanje ciljeva i njihovo dostizanje, te motivisanost za uspjeh
- Kulturološka svijest i ekspresija (razvoj svijesti o važnosti stvaralačkog izražavanja ideja, iskustava i emocija u nizu umjetnosti i medija uključujući muzičku, scensku, književnu i vizuelnu umjetnost)

3.2.15. VINO I HRANA**1. Broj časova i kreditna vrijednost:**

Razred	Oblici nastave			Ukupno	Kreditna vrijednost
	Teorijska nastava	Vježbe	Praktična nastava		
IV	16	17		33	2

2. Cilj modula:

- Osposobljavanje za predlaganje, prezentaciju i usluživanje vina uz hranu, u skladu sa standardima u ugostiteljskim objektima za hranu i piće.

3. Ishodi učenja**Po završetku ovog modula učenik će biti sposoban da:**

1. Koristi stručnu terminologiju iz oblasti enologije
2. Poveže odgovarajuće vinske sorte grožđa sa geografskim porijeklom
3. Predloži vina uz hranu, u skladu sa kriterijumima uparivanja hrane i vina
4. Prezentuje i posluži vina u zavisnosti od menija, u skladu sa standardima usluživanja vina

Ishod 1 - Učenik će biti sposoban da Koristi stručnu terminologiju iz oblasti enologije	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni pojmovno značenje o enologiji	
2. Objasni značaj vina u gastronomiji	
3. Objasni osnovne karakteristike somelijera	
4. Objasni ulogu somelijera u savremenom ugostiteljstvu	
5. Koristi stručnu terminologiju u komunikaciji na zadatim primjerima	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 5.	
Predložene teme	
<ul style="list-style-type: none"> - Enologija - Značaj vina u gastronomiji - Somelijer - Stručna terminologija 	

Ishod 2 - Učenik će biti sposoban da Poveže odgovarajuće vinske sorte grožđa sa geografskim porijeklom	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Navede vinske sorte grožđa	
2. Objasni specifičnosti uslova za uzgoj određenih vinskih sorti grožđa	
3. Poveže određene vrste grožđa sa vrstama vina	
4. Poveže odgovarajuće vinske sorte grožđa sa geografskim porijeklom na zadatim primjerima	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 4.	
Predložene teme	
<ul style="list-style-type: none"> - Sorte grožđa za izradu vina - Vinogradarski regioni 	

Ishod 3 - Učenik će biti sposoban da Predloži vina uz hranu, u skladu sa kriterijumima uparivanja hrane i vina	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja	Kontekst
U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	(Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Navede regije i subregije Crne Gore	Regije: Crnogorsko primorski region i Crnogorski basen Skadarskog jezera Subregioni: Bokokotorski, Budvansko – barski, Ulcinjski, Grahovsko – nudolski, Podgorički, Crmnički, Riječki, Bjelopavlički i Katunski subregion
2. Objasni autohtone sorte vinskog grožđa u Crnoj Gori	Autohtone sorte vinskog grožđa: vranac, kratošija, čubrica, krstač, žižak, muška ćelica
3. Objasni kriterijume za uparivanje i hrane i vina na zadatim primjerima	
4. Objasni osnovne faze proizvodnje pjenušavih, bijelih i crvenih vina	
5. Demonstrira predlaganje vina na zadatim primjerima	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 4. Za kriterijum 5, potrebna je ispravno urađena praktična vježba sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
<ul style="list-style-type: none"> - Vinske regije Crne Gore - Vinske subregije Crne Gore - Autohtone sorte grožđa Crne Gore - Vitikultura - Vinifikacija - Stručna terminologija - Gastronomija Crne Gore - Vino i zdravlje - Vino i kultura 	

Ishod 3 - Učenik će biti sposoban da Prezentuje i posluži vina u zavisnosti od menija, u skladu sa standardima usluživanja vina	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Preporučiti odgovarajuće vino u zavisnosti od menija	
2. Demonstrira način prezentovanja vina	
3. Odabere odgovarajuće čase i poslužuje vino, u skladu sa standardima	
4. Demonstrira načine usluživanja vina	Vina: bijela, crvena, pjenušava, desertna, aromatizovana i pojačana
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 3. Za kriterijum 4, potrebno je ispravno urađena praktična vježba sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
<ul style="list-style-type: none"> - Komunikacija na maternjem i stranom jeziku - Psihologija prodaje u ugostiteljstvu - Vinska karta - Uparivanje hrane i vina - Prezentacija vina - Čitanje etiketa na bocama - Tehnike usluživanja vina - Dekantiranje - Bonton u ugostiteljstvu 	

4. Didaktičke preporuke za realizaciju modula

- U cilju dostizanja predviđenih ishoda učenja preporučuju se one didaktičke metode koje omogućavaju da učenik/ca u najvećoj mjeri bude aktivan/na u cilju postizanja značajnog stepena samostalnosti i inicijativnosti učenika/ca u učenju i radu. Preporučene didaktičke metode su sljedeće: radioničarski pristup, rad u grupama, studije slučaja, debata, igranje uloga, učenje putem otkrića, analiza udžbeničkog teksta, pretraživanje baze podataka, istraživanje u medijateci, grafički prikaz, gost na času – stručnjak za predmetnu temu, izrada PowerPoint prezentacija i panoa, izrada projektnih zadataka, upotreba odgovarajućih statističkih podataka.

5. Okvirni spisak literature i drugih izvora

- Savić S., Osnove somelijerstva, Zavod za udzbenike i nastavna sredstva, Podgorica, 2016.
- Savić S., Vino, knjiga o vinovoj lozi i vinu, Matica crnogorska, Podgorica, 2010.
- Mačečević Z.; Todorović D., Enologija s gastronomijom, Školska knjiga, Zagreb, 2009.
- Priewe J., Vinska škola, Stanek, Varaždin, 2013.
- Zoričić M., Vinogradarsko vinarski priručnik, Slobodna Dalmacija, Split, 2013.
- Savić S., 111 Vina iz crnogorskih porodičnih vinarija.

Napomena:

Nastavnik treba da koristi i preporuči učenicima udžbenike odobrene od strane nadležnog Savjeta, važeće propise iz stručne oblasti i relevantne internet stranice na kojima se nalaze korisne informacije.

6. Prostorni i materijalni uslovi za izvođenje nastave

Redni broj	Opis – alati, instrumenti i uređaji	Kom.
1.	Kabinet restoraterstva	1
2.	Čase za vodu, vino	80
3.	Dekanter	3
4.	Kible	3
5.	Otvarači za vino	3
6.	Kolica, pomoćni sto	6
7.	Tacne	9
8.	Poslužavnik	3
9.	Korpe za boce	3
10.	Računar	1
11.	Projektor	1
12.	Projekciono platno	1
13.	Štampač	1

7. Obavezni načini provjeravanja i ocjenjivanja ishoda učenja

- Provjeravanje postignuća učenika sprovodi se u kontinuitetu radi praćenja učenika u dostizanju ishoda učenja.
- Vrednovanje postignuća učenika, odnosno dostizanja ishoda učenja vrši se u skladu sa kriterijumima za dostizanje svakog ishoda učenja posebno.
- Kriterijumi ocjenjivanja za ocjene nedovoljan (1) do odličan (5), kao i udio pojedinih ishoda u konačnoj ocjeni, utvrđuju se na nivou aktiva.
- Predviđeni načini provjere su: usmeno, pisano i praktično.
- Zaključna ocjena na kraju klasifikacionog perioda izvodi se iz ocjena svih ishoda u tom klasifikacionom periodu.
- Zaključna ocjena na kraju školske godine izvodi se na osnovu svih ocjena dobijenih u klasifikacionim periodima.

8. Uslovi za prohodnost i završetak modula

- Pozitivna ocjena na kraju školske godine.

9. Povezanost modula – korelacija

- Usluživanje hrane i pića
- Specijani načini usluživanja hrane i pića
- Svečani prijemi
- Točionica pića
- Pripremanje koktela I
- Pripremanje koktela II
- Osnove kuvarstva
- Osnove somelijerstva
- I Strani jezik
- II Strani jezik

Napomena:

U cilju usaglašavanja sadržaja, dinamike realizacije i ishoda učenja, nastavnici su obavezni da zajedno vrše planiranje vaspitno-obrazovnog rada.

10. Ključne kompetencije koje se razvijaju ovim modulom

- Komunikacija na maternjem jeziku (pravilno komunicira na maternjem jeziku i izražava se usmeno i pisano u radu kroz neposrednu komunikaciju sa gostima i zaposlenim osobljem)
- Komunikacija na stranom jeziku (usmeno i pisano se izražava na stranom jeziku u nizu različitih situacija, kroz komunikaciju sa inostranim gostima i zaposlenim osobljem)
- Matematička kompetencija i osnovne kompetencije u prirodnim naukama i tehnologiji (primjenjuje matematička mišljenja u rješavanju problema u nizu različitih situacija; primjenjuje znanja iz prirodnih nauka i tehnologija u okviru predviđenih poslova)
- Digitalna kompetencija (koristi informaciono-komunikacione tehnologije u radu)
- Učiti kako učiti (primjenjuje proces učenja i istrajnost u učenju, organizuje vlastito učenje uključujući efikasno upravljanje vremenom i informacijama kako u samostalnom učenju tako i pri učenju u grupi)
- Socijalna i građanska kompetencija (učestvuje na efikasan i konstruktivan način u društvenom životu i radu, u cilju rješavanja konflikata ukoliko je to potrebno)
- Smisao za inicijativu i preduzetništvo (pretvori ideje u djelo, uključi stvaralaštvo, inovativnost i preuzme rizik u realizaciji poslova)
- Kulturološka svijest i ekspresija (razumije važnosti stvaralačkog izražavanja ideja, iskustava i emocija u umjetnosti i medijima)

3.3. IZBORNI MODULI

3.3.1. STRANI JEZIK III/ I

1. Broj časova i kreditna vrijednost:

Razred	Oblici nastave			Ukupno	Kreditna vrijednost
	Teorijska nastava	Vježbe	Praktična nastava		
I	72			72	3

2. Cilj modula:

- Razvijanje jezičkih kompetencija : govor, pisanje, čitanje i slušanje i komunikacije na stranom jeziku, na nivou A1.1, koja će učeniku omogućiti jednostavnu upotrebu jezika na jezički prihvatljiv način.

3. Ishodi učenja

Po završetku ovog modula učenik će biti sposoban da:

1. Razumije vrlo kratak i vrlo jednostavan slušani tekst
2. Razumije vrlo kratak i vrlo jednostavan pisani tekst
3. Sastavi vrlo kratak i vrlo jednostavan tekst
4. Govori vrlo kratak i vrlo jednostavan tekst
5. Učestvuje u vrlo kratkom i vrlo jednostavnom razgovoru

Ishod 1 - Učenik će biti sposoban da Razumije vrlo kratak i vrlo jednostavan slušani tekst	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Pokaže razumijevanje vrlo kratkog i vrlo jednostavnog audio i audio-vizuelnog teksta opšte i stručne tematike ako se govori polako i razgovjetno	Vrlo kratak i vrlo jednostavan audio i audio-vizuelni tekst: do 60 riječi
2. Izdvoji glavnu poruku i osnovne informacije iz teksta	
3. Pokaže razumijevanje izgovorenih riječi povezujući ih sa slikom i napisanom riječju	
4. Uoči razlike u izgovoru glasova i glasovnih cjelina stranog jezika koji se uči u odnosu na maternji	
5. Koristi gramatičke strukture za postizanje ovog ishoda učenja	Gramatičke strukture: prezent glagola, imperativ glagola, jednostavna negacija, lične zamjenice za subjekat, imenice (rod i broj), članovi, prisvojni, pokazni i opisni pridjevi, pridjevi za nacionalnost, upitne riječi i oblici, brojevi, jednostavni prijedlozi, jednostavni veznici: i, ili, ali
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 5.	
Predložene teme	
<ul style="list-style-type: none"> - Porodica i prijatelji: lični podaci, porodica - Dom i okruženje: uslovi stanovanja - Slobodno vrijeme, zabava i sport, interesovanja mladih: sport, muzika, film - Vrijeme: sat, radno vrijeme, meteo - Škola i obrazovanje: obrazovne institucije, ispiti - Kupovina: vrste prodavnica, kupovina - Hrana i piće: vrste hrane i pića, restorani - Posao i zanimanje: vrste zanimanja - Zdravlje: djelovi tijela, bolesti, higijena - Putovanja: prevozna sredstva, znamenitosti i institucije u gradu - Uslužne djelatnosti: inventar u baru i restoranu 	

Ishod 2 - Učenik će biti sposoban da Razumije vrlo kratak i jednostavan pisani tekst	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja	Kontekst
U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	(Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Pokaže razumijevanje vrlo kratkog i vrlo jednostavnog pisanog teksta opšte i stručne tematike	Kratak i vrlo jednostavan pisani tekst: do 60 riječi
2. Izdvoji glavnu poruku i osnovne informacije u tekstu	
3. Pokaže razumijevanje usmeno usvojenih riječi i poveže napisanu riječ sa slikom	
4. Koristi gramatičke strukture	Gramatičke strukture: prezent glagola, imperativ glagola, jednostavna negacija, lične zamjenice za subjekat, imenice (rod i broj), članovi, prisvojni, pokazni i opisni pridjevi, pridjevi za nacionalnost, upitne riječi I oblici, brojevi, jednostavni prijedlozi, jednostavni veznici: i, ili, ali

Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja

U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 4.

Predložene teme

- Porodica i prijatelji : lični podaci, porodica
- Dom i okruženje: uslovi stanovanja
- Slobodno vrijeme, zabava i sport, interesovanja mladih: sport, muzika, film
- Vrijeme: sat, radno vrijeme, meteo
- Škola i obrazovanje: obrazovne institucije, ispiti
- Kupovina: vrste prodavnica, kupovina
- Hrana i piće: vrste hrane i pića, restorani
- Posao i zanimanje: vrste zanimanja
- Zdravlje: djelovi tijela, bolesti, higijena
- Putovanja: prevozna sredstva, znamenitosti i institucije u gradu
- Uslužne djelatnosti: inventar u baru i restoranu

Ishod 3 - Učenik će biti sposoban da Sastavi kratak i vrlo jednostavan tekst	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Oblikuje i napiše vrlo kratak i vrlo jednostavan tekst opšte i stručne tematike	Vrlo kratak i vrlo jednostavan tekst: do 60 riječi
2. Poveže niz rečenica u logičnu cjelinu	
3. Učestvuje u vrlo jednostavnoj, formalnoj i neformalnoj, pisanoj interakciji o poznatim temama iz opšte i stručne tematike, primjenjujući odgovarajuća društveno-jezička pravila	Društveno-jezička pravila: obraćanje, pozdravi, prilikom pisane komunikacije
4. Koristi opšti i stručni vokabular i jednostavne jezičke strukture i jednostavne veznike	Stručni vokabular: - pribor za rad u baru/restoranu - alkoholna i bezalkoholna pića - voće, povrće i osnovne namirnice
5. Koristi gramatičke strukture za postizanje ovog ishoda učenja	Gramatičke strukture: prezent glagola, imperativ glagola, jednostavna negacija, lične zamjenice za subjekat, imenice (rod i broj), članovi, prisvojni, pokazni i opisni pridjevi, pridjevi za nacionalnost, upitne riječi I oblici, brojevi, jednostavni prijedlozi, jednostavni veznici: i, ili, ali
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 5.	
Predložene teme	
<ul style="list-style-type: none"> - Porodica i prijatelji : lični podaci, porodica - Dom i okruženje: uslovi stanovanja - Slobodno vrijeme, zabava i sport, interesovanja mladih: sport, muzika, film - Vrijeme: sat, radno vrijeme, meteo - Škola i obrazovanje: obrazovne institucije, ispiti - Kupovina: vrste prodavnica, kupovina - Hrana i piće: vrste hrane i pića, restorani - Posao i zanimanje: vrste zanimanja - Zdravlje: djelovi tijela, bolesti, higijena - Putovanja: prevozna sredstva, znamenitosti i institucije u gradu - Uslužne djelatnosti: inventar u baru i restoranu 	

Ishod 4 - Učenik će biti sposoban da Govori kratak i vrlo jednostavan tekst	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Planira, oblikuje i izgovori vrlo kratak i jednostavan tekst iz opšte tematike	Kratak i vrlo jednostavan tekst: do 60 riječi
2. Koristi opšti i stručni vokabular , vrlo jednostavne jezičke strukture i veznike	Stručni vokabular: Pribor za rad u baru/restoranu - namještaj: restoranski stolovi, geridoni, barske stolice, banketske stolice - posuđe i rublje restorana : stolnjaci, nadstolnjaci, salvete, podstolnjaci - inventar: staklo, porcelan, metalno posuđe, pribor za jelo - barski inventar: barske čaše, mjerice, cjediljke, šejkeri, madleri, djelovi uniforme - razne vrste alkoholnih i bezalkoholnih pića - razne vrste voća, povrća i osnovnih namirnica
3. Pravilno izgovori glasove koji ne postoje u maternjem jeziku i primjenjuje odgovarajuću jezičku intonaciju	
4. Osmisli, oblikuje i izgovori vrlo kratak i jednostavan tekst iz stručne tematike	Stručna tematika zanimanje, mjesto rada, osobine dobrog ugostiteljskog radnika i dr. Vrste restorana i druge vrste ugostiteljskih objekata: poslastičarnica, kafana, bar, pivnica, konoba kao i proizvodi koji se tamo nude.
5. Koristi gramatičke strukture za postizanje ovog ishoda učenja	Gramatičke strukture: prezent glagola, imperativ glagola, jednostavna negacija, lične zamjenice za subjekat, imenice (rod i broj), članovi, prisvojni, pokazni i opisni pridjevi, pridjevi za nacionalnost, upitne riječi I oblici, brojevi, jednostavni prijedlozi, jednostavni veznici: i, ili, ali
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 5.	
Predložene teme	
- Porodica i prijatelji: lični podaci, porodica	

Ishod 4 - Učenik će biti sposoban da Govori kratak i vrlo jednostavan tekst	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja	Kontekst
U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	(Pojašnjenje označenih pojmova)
<ul style="list-style-type: none"> - Dom i okruženje: uslovi stanovanja - Slobodno vrijeme, zabava i sport, interesovanja mladih: sport, muzika, film - Vrijeme: sat, radno vrijeme, meteo - Škola i obrazovanje: obrazovne institucije, ispiti - Kupovina: vrste prodavnica, kupovina - Hrana i piće: vrste hrane i pića, restorani - Posao i zanimanje: vrste zanimanja - Zdravlje: djelovi tijela, bolesti, higijena - Putovanja: prevozna sredstva, znamenitosti i institucije u gradu - Uslužne djelatnosti: inventar u baru i restoranu 	

Ishod 5 - Učenik će biti sposoban da Učestvuje u kratkom i vrlo jednostavnom razgovoru	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja	Kontekst
U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	(Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Započne i završi razgovor opšte i stručne tematike prilikom kratkog i vrlo jednostavnog govora	Kratak i vrlo jednostavan govor: do 60 riječi
2. Postavi i odgovori na vrlo kratka i vrlo jednostavna pitanja	
3. Iskoristi opšti i stručni vokabular, vrlo jednostavne jezičke strukture i jednostavne veznike	
4. Pravilno izgovori glasove koji ne postoje u maternjem jeziku uz odgovarajuću jezičku intonaciju	
5. Uzme učešća u formalnom i neformalnom razgovoru opšte i stručne tematike, primjenjujući odgovarajuća društveno-jezička pravila	Društveno-jezička pravila: Učtivo obraćanje na pr. prilikom kupovine (molim vas, hvala, nema na čemu, izvolite, želio bih i dr.)
6. Koristi gramatičke strukture za postizanje ovog ishoda učenja	Gramatičke strukture: prezent glagola, imperativ glagola, jednostavna negacija, lične zamjenice za subjekat, imenice (rod i broj), članovi, prisvojni, pokazni i opisni pridjevi, pridjevi za nacionalnost, upitne riječi i oblici, brojevi, jednostavni prijedlozi, jednostavni veznici: i, ili, ali
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 6.	
Predložene teme	
<ul style="list-style-type: none"> - Porodica i prijatelji: lični podaci, porodica - Dom i okruženje: uslovi stanovanja - Slobodno vrijeme, zabava i sport, interesovanja mladih: sport, muzika, film - Vrijeme: sat, radno vrijeme, meteo - Škola i obrazovanje: obrazovne institucije, ispiti - Kupovina: vrste prodavnica, kupovina - Hrana i piće: vrste hrane i pića, restorani - Posao i zanimanje: vrste zanimanja - Zdravlje: djelovi tijela, bolesti, higijena - Putovanja: prevozna sredstva, znamenitosti i institucije u gradu - Uslužne djelatnosti: inventar u baru i restoranu 	

4. Didaktičke preporuke za realizaciju modula

- Preporučuju se komunikativna metoda i metode aktivne nastave, tj. one koja upućuje na realizaciju zadatka. Preporučene didaktičke aktivnosti su sljedeće: rad u grupama, rad u paru, igranje uloga, simulacija situacije, učenje putem otkrića, analiza udžbeničkog teksta, pretraživanje baze podataka, gostujući predavač na času – stručnjak za predmetnu temu, izrada ppt prezentacija i panoa i sl. Preporučuje se formativno praćenje postignuća u učenju (bez ocjenjivanja) radi lakše evaluacije i samoevaluacije uz unaprijed postavljene ciljeve/ishode. Osim prethodnog, u pravcu postizanja kvalitetnog i trajno stečenog znanja, neophodno je ostvariti i korelaciju među različitim modulima. Korišćenje različitih izvora znanja: enciklopedija, stručne literature, internet i dr.

5. Okvirni spisak literature i drugih izvora

za francuski jezik:

- Germain C., Les stratégies d'apprentissage, Clé International, Paris, 1996.
- Lancien T., Le multimedia, Clé International, Paris, 1998.
- Vigner G., Enseigner le français comme langue seconde, Clé International, Paris, 2001.
- Laloy J-R. & Dany M., L'hôtellerie et le tourisme, Hachette, Paris, 1980.
- Renner M. & Tempesta A., Le français de l'hôtellerie et de la restauration, Clé International, Paris, 1992.
- Latifi M., L'hôtellerie en français, Didier-Hatier, Paris, 1993.
- Corbeau S.; Dubois S.; Penfornis.; Semichon J-L., Hôtellerie/Restauration.com, Clé International, Paris, 2006.
- Descotes-Genon C.; Szilagyi E., Service comprise. Pug-flem, Grenoble, 1995.
- Cholvy J., En cuisine, Clé international, Paris, 2014.

za italijanski jezik:

- Balboni P., Educazione bilingue, Guerra Edizioni, Soleil, Prugia, 1999.
- Diadori P., Insegnare italiano per stranieri, La Nuova Italia, Firenze, 2001.
- Mazzota P., (ur.): Europa, lingue e istruzione primaria, Plurilinguismo per il bambino italiano-europeo, UTET, Torino, 2002.
- Quadro comune europeo di riferimento per le lingue: apprendimento, insegnamento, valutazione, La Nuova Italia, Oxford, Firenze, 2002.
- Vedovelli M., L'italiano degli stranieri. Storia, attualità e prospettive, Carocci, Roma, 2002.
- Vedovelli M., Guida all'italiano per stranieri, Carocci, Roma, 2002.
- Zajednički evropski okvir za žive jezike: učenje, nastava, ocjenjivanje, Ministarstvo prosvjete i nauke Republike Crne Gore, Podgorica, 2003.

za njemački jezik:

- Dahlhaus B., Fertigkeit Hören, Langenscheidt, München, 1994.
- Gemeinsamer europäischer Referenzrahmen für Sprachen: lernen, lehren, beurteilen, Langenscheidt, München, 2001.
- Glabionat; Müller; Rusch; Schmitz; Wertenschlag, Profile deutsch, Gemeinsamer europäischer Referenzrahmen, Langenscheidt, München 2001.
- Ehlers S., Literarische Texte lesen lernen, Klett Edition Deutsch als Fremdsprache, München, 1992.
- Neuner G.; Hunfeld H., Methoden des fremdsprachlichen Deutschunterrichts, Langenscheidt, Berlin, 1997.
- Rud W.; Tomaszewski A., Grammatik mit Sinn und Verstand, Klett Edition Deutsch, München, 1993.
- Šekularac B., Provjera znanja učenika kao sastavni dio nastavnog procesa, u: Strani jezik u nastavi, Nikšić, 1992.
- Šotra T., Interkulturalni pristup: Izazov u nastavi stranih jezika, savremene tendencije u nastavi stranog jezika, Nikšić, 2001.

za ruski jezik:

- Щерба Л. В., Преподавание иностранных языков в средней школе, Общие вопросы методики, Москва, Высшая школа, 1974.
- Костомаров В. Г.; Митрофанова О. Д., Методическое руководство для преподавателей русского языка иностранцам, Москва, «Русский язык», 1977.
- Баранова М. Т., Методика русского языка, Москва, «Просвещение», 1990.
- Девић-Романова В., Руски језик, приручник за разговор, Завод за уџбенике, 1996.
- Кончаревић К., Савремени уџбеник страног руског језика, Структура и садржај, Београд, 2002.
- Кончаревић К., Савремена настава руског језика (садржаји, организација, облици), Београд, 2004. (за све етапе)
- Киршова М.; Керкез Д., Говорим по-руски и переводим -1, Подгорица, 2006.
- Киршова М.; Керкез Д., Говорим по-руски и переводим – 2, Подгорица, 2008.
- Основе за обнову наставних планова и програма за средње школе, Подгорица, 2003.
- Словеначки програм њемачког језика за средње школе, Љубљана, 2003.
- Нацрт програма Републике Србије, Београд, 2003.
- Наумовић Г., Руски језик, стручни текстови, 1-4. Разред угоститељско-туристичке школе, Београд, Завод за уџбенике.
- Лојпур Р., Руски језик, стручни текстови 1-4. разред трговинске школе, Завод за уџбенике, Београд.
- Наумовић Г., Руски језик, стручни текстови за 2. разред угоститељско-туристичке школе, Завод за уџбенике, Београд.
- Little D. i Perclova R., Zajednički evropski okvir za žive jezike, Podgorica, 2003.
- Little D. i Perclova R., Evropski jezički portfolio za nastavnike i mentore, Podgorica, 2003.

Gramatike:**za francuski jezik:**

- Maheo-Le Coadic M.; Reine M.; Poisson-Quinton S., Grammaire Expliquée du Français, Clé International, Paris, 2002.
- Gregoire M., Grammaire Progressive du français, Clé International, Paris, 2003.
- Grevisse M., Le Bon usage, Duculot; Paris, 1986.
- M. Papić M., Gramatika francuskog jezika, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Beograd, 1984.
- Vicher A., Grammaire progressive pour les adolescents, Clé International; Paris, 2002.

za italijanski jezik:

- Moderc S., Gramatika italijanskog jezika, Udruženje nastavnika italijanskog jezika Srbije, Beograd, 2004.
- Jernej J., Konverzijska gramatika italijanskog jezika, Školska knjiga, Zagreb.
- Trifone D., Grammatica della lingua italiana, Zanichelli, Bologna.

za ruski jezik:

- Милинковић Љ., Практикум из граматике руског језика, Завод за уџбенике, Београд, 2006.
- Маројевић Р., Граматика руског језика за средње школе, Завод за уџбенике, Београд.

Rječnici:**za francuski jezik:**

- Dictionnaires le Robert : Le Petit Robert, dictionnaire de la langue française, Clé International, Paris, 2000.
- Jovanović S. A. i saradnici, Savremeni francusko-srpskohrvatski rečnik sa gramatikom, Prosveta, Beograd, 1991.
- Jovanović S. A. i saradnici, Savremeni srpskohrvatsko-francuski rečnik, Prosveta, Beograd, 1991.
- Putanec V., Francusko-hrvatski ili srpski rječnik, Školska knjiga, Zagreb, 1982.

za italijanski jezik:

- Deanović J., Italijansko-hrvatski rječnik, Školska knjiga, Zagreb.

- Deanović J., Hrvatsko-italijanski rječnik, Školska knjiga, Zagreb.
- Mauro D., Vocabolario della lingua italiana, UTET, Torino.
- Klajn I., Italijansko-srpski rečnik, Nolit, Beograd.
- Zingarelli, Vocabolario della lingua italiana, Zanichelli, Bologna.

za ruski jezik:

- Пипер П.; Петковић М.; Радић-Дугоњић М.; Војводић Д.; Руско-српски речник и Српско-руски речник, Завод за уџбенике, Београд.

Напомена:

Nastavnik treba da koristi i preporuči učenicima udžbenike odobrene od strane nadležnog Savjeta, važeće propise iz stručne oblasti i relevantne internet stranice na kojima se nalaze korisne informacije.

6. Prostorni i materijalni uslovi za izvođenje nastave

Redni broj	Opis – alati, instrumenti i uređaji	Kom.
1.	Računar sa internet konekcijom	1
2.	Projektor	1
3.	Projekciono platno	1
4.	CD-player	1
5.	Udžbenici stranih i domaćih izdavača-jezik struke	-

7. Obavezni načini provjeravanja i ocjenjivanja ishoda učenja

- Provjeravanje postignuća učenika sprovodi se u kontinuitetu radi praćenja učenika u dostizanju ishoda učenja.
- Vrednovanje postignuća učenika, odnosno dostizanja ishoda učenja vrši se u skladu sa kriterijumima za dostizanje svakog ishoda učenja posebno.
- Kriterijumi ocjenjivanja za ocjene nedovoljan (1) do odličan (5), kao i udio pojedinih ishoda u konačnoj ocjeni, utvrđuju se na nivou aktiva.
- Predviđeni načini provjere su: usmeno i pisano .
- Pisani zadaci, po jedan u polugodištu.
- Zaključna ocjena na kraju klasifikacionog perioda izvodi se iz ocjena svih ishoda u tom klasifikacionom periodu.
- Zaključna ocjena na kraju školske godine izvodi se na osnovu svih ocjena dobijenih u klasifikacionim periodima.

8. Uslovi za prohodnost i završetak modula

- Pozitivna ocjena na kraju školske godine.

9. Povezanost modula – korelacija

- Pripremni i završni radovi u ugostiteljskim objektima za hranu i piće
- Usluživanje hrane i pića
- Svečani prijemi
- Specijalni načini usluživanja hrane i pića
- Točionica pića i napitaka i usluživanje malih obroka
- Priprema alkoholnih i bezalkoholnih mješavina
- Osnove kuvarstva

- Ugostiteljsko poslovanje

Napomena:

U cilju usaglašavanja sadržaja, dinamike realizacije i ishoda učenja, nastavnici su obavezni da zajedno vrše planiranje vaspitno-obrazovnog rada.

10. Ključne kompetencije koje se razvijaju ovim modulom

- Komunikacija na stranom jeziku (osposobljavanje za razumijevanje i pravilno izražavanje kroz upotrebu stručne terminologije u usmenom i pisanom obliku, sticanje jezičkih znanja koja će učeniku omogućiti upotrebu stranog jezika na jezički prihvatljiv način, primjena komunikativnog i akcionog pristupa u nastavi kroz simulaciju, igru po ulogama)
- Digitalna kompetencija (upotreba informaciono-komunikacione tehnologije za interaktivno učenje jezika čime se postiže samostalnost u učenju i osposobljavanje za samoevaluaciju, za PP prezentaciju sadržaja opšte i stručne tematike)
- Učiti kako učiti (podsticanje učenika na samostalan rad i istrajnost u učenju) osposobljavanje za proces učenja i istrajnost u učenju, organizovanje vlastitog učenja uključujući efikasno upravljanje vremenom i informacijama kako u samostalnom učenju tako i pri učenju u grupi
- Socijalna i građanska kompetencija (podsticanje timskog rada, sticanje društveno-kulturnih znanja, razvijanje međukulturnih vještina i stavova)
- Kulturološka svijest i ekspresija (razvijanje svijesti o važnosti sopstvene kulture i kulture drugih naroda; razvoj svijesti o lokalnoj, nacionalnoj i evropskoj baštini i njihovom mjestu u svijetu)

3.3.2. OSNOVE TURIZMA

1. Broj časova i kreditna vrijednost:

Razred	Oblici nastave			Ukupno	Kreditna vrijednost
	Teorijska nastava	Vježbe	Praktična nastava		
I	52	20		72	3

2. Cilj modula:

- Osposobljavanje za primjenu osnovnih turističkih pojmova u pravilnom kontekstu i razumijevanje turizma kao pojave i njegovih specifičnosti.

3. Ishodi učenja

Po završetku ovog modula učenik će biti sposoban da:

1. Odredi osnovne pojmove u turizmu
2. Utvrdi specifičnosti i funkcije turizma kao privredne grane
3. Uspostavi vezu između oblika i vrsta turizma i turističke ponude
4. Uoči značaj veze održivog razvoja i razvoja turizma na osnovu planiranja
5. Ocijeni ulogu i značaj nosioca poslovne i turističke politike
6. Odabere adekvatan komunikacioni kanal u odnosu na karakteristike potrošača
7. Identifikuje značaj pravne regulative iz oblasti turizma u smislu standardizacije usluga

Ishod 1 - Učenik će biti sposoban da Odredi osnovne pojmove u turizmu	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni uslove nastanka i razvoja turizma	
2. Objasni uzročno-posljedičnu vezu turističkih potreba i motiva	Turističke potrebe: sekundane, složene, ne mogu dostići saturaciju, podstiču aktivnost i rekreaciju, jednim dijelom su primarne Motivi. atraktivni atributi i njihovo vrednovanje
3. Definiše potrošača u turizmu	
4. Objasni značaj prostora za razvoj turizma	Prostor: atraktivni, komunikativni i receptivni faktori za razvoj turizma
5. Integriše pojedinačne usluge u turistički proizvod	Turistički proizvod: komparativnost industrijskog i turističkog proizvoda
6. Obrazloži uticaj turističkog prometa na potrošnju	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 6.	
Predložene teme	
<ul style="list-style-type: none"> - Uslovi nastanka turizma - Osnovne kategorije turizma - Razvojni put turizma - Turistički motivi 	

Ishod 2 - Učenik će biti sposoban da Utvrđi specifičnosti i funkcije turizma kao privredne grane	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja	Kontekst
U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	(Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni pojam i elemente turističkog tržišta	Elementi turističkog tržišta: ponuda, tražnja, cijena, proizvod
2. Analizira karakteristike turizma kao privredne djelatnosti	Karakteristike turizma: heterogenost strukture, sezoničnost, neproizvodni karakter rada, karakteristike ponude i tražnje
3. Objasni uticaj turizma na nacionalnu ekonomiju	Uticaj turizma na nacionalnu ekonomiju: na bruto domaći proizvod, platni bilans, zapošljavanje, investicije i razvoj nerazvijenih područja
4. Objasni uticaj neekonomskih funkcija turizma na razvoj društva	Neekonomske funkcije turizma: zdravstvena, kulturna, zabavna, socijalna, politička
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 4.	
Predložene teme	
<ul style="list-style-type: none"> - Turizam kao specifična privredna djelatnost - Funkcije turizma 	

Ishod 3 - Učenik će biti sposoban da Uspostavi vezu između oblika i vrsta turizma i turističke ponude	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja	Kontekst
U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	(Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni potrebu prilagođavanja turističke ponude zahtjevima tražnje	
2. Objasni oblike turizma	Oblici turizma: primorski, planinski, ruralni, kupališni, MICE turizam, turizam trećeg doba, tranzitni turizam
3. Analizira mogućnosti i dostignuti nivo razvoja selektivnih vidova turizma u Crnoj Gori	Selektivni vidovi turizma: eko-turizam, kulturni turizam, vjerski turizam, avanturistički turizam, zdravstveni turizam itd.
4. Navede vrste turizma prema različitim kriterijumima	Kriterijumi: dužina boravka, stepen mobilnosti, način organizacije putovanja, starosna struktura turista, zemlja stalnog prebivališta itd.
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 4.	
Predložene teme	
- Oblici i vrste savremenog turizma	

Ishod 4 - Učenik će biti sposoban da Uoči značaj veze održivog razvoja i razvoja turizma na osnovu planiranja	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni na primjerima vrste uticaja koje turizam vrši na prirodnu i društvenu sredinu	Vrste uticaja: prostorni, infrastrukturni, ekološki, kulturni, demografski uticaji
2. Objasni pojam održivog razvoja turizma	
3. Nabroji načela i pretpostavke održivog razvoja turizma kao faktora očuvanja životne sredine uz kvalitetno zadovoljenje potreba turista	Načela: opštih interesa, potpore, planiranja, uvažavanja i uključivanja domicilnog stanovništva u održivi razvoj, uzročnosti i očuvanja flore i faune Pretpostavke: ekološke, ekonomske i socijalne
4. Objasni potrebu planiranja i vezu između razvoja turizma i načina planiranja	
5. Objasni korake u planiranju održivog razvoja	Koraci u planiranju održivog razvoja: upoznavanje okruženja u kome se razvija turizam, određivanje učesnika u procesu planiranja i njihovih interesa, utvrđivanje razvijenosti infrastrukture i javnih usluga, analiza turističke tražnje i njenih trendova, analiza raspoložive radne snage i dr.
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 5.	
Predložene teme	
<ul style="list-style-type: none"> - Osnove održivog razvoja turizma - Planiranje u turizmu 	

Ishod 5 - Učenik će biti sposoban da Ocijeni ulogu i značaj nosioca poslovne i turističke politike	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni pojam, elemente i tipologiju turističkih destinacija	Elementi turističkih destinacija: atrakcija, dostupnost, uslovi boravka turista, imidž, cijene, kadar
2. Objasni oblike organizacije turizma	Oblici organizacije turizma: društvene turističke organizacije, državne turističke organizacije, međunarodne turističke organizacije, organizacija turizma na nivou privrednih subjekata
3. Objasni organizaciju turizma na nivou privrednih subjekata	Privredni subjekti: turističke agencije i organizatori putovanja, ugostiteljska preduzeća, saobraćajna preduzeća
4. Analizira ulogu turističke agencije i ulogu turističke organizacije u razvoju turizma u destinaciji	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 4.	
Predložene teme	
- Organizacija turizma	

Ishod 6 - Učenik će biti sposoban da Odabere adekvatan komunikacioni kanal u odnosu na karakteristike potrošača	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni komunikacione kanale u turizmu	
2. Objasni prednosti i nedostatke određenih komunikacionih kanala u turizmu	Komunikacioni kanali: društvene mreže, sajtovi, mobilne aplikacije i dr.
3. Analizira sredstva turističke propagande	Sredstva turističke propagande: grafička, projekciona, oglasna, prostorno-plastična, lična propagandna sredstva
4. Na zadatim primjerima odabere optimalni komunikacioni kanal	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 4.	
Predložene teme	
<ul style="list-style-type: none"> - Komunikacioni kanali u turizmu - Turistička propaganda 	

Ishod 7 - Učenik će biti sposoban da Identifikuje značaj pravne regulative iz oblasti turizma u smislu standardizacije usluga	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja	Kontekst
U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	(Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Nabroji osnovne zakonske akte u vezi s turizmom	Osnovni zakonski akti u vezi s turizmom: Zakon o turizmu, Zakon o nacionalnim parkovima, Zakon o boravišnoj taksi, Zakon o skijalištima, Zakon o uređenju prostora i izgradnji objekata
2. Objasni značaj primjene Zakona o turizmu Crne Gore	
3. Definiše posebne uzanse u turizmu	
4. Navede značaj etičkog kodeksa u turizmu	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 4.	
Predložene teme	
<ul style="list-style-type: none"> - Zakonska regulativa - Globalni etički kodeks - Posebne uzanse u turizmu - Master plan-Strategija razvoja turizma Crne Gore do 2020. 	

4. Didaktičke preporuke za realizaciju modula

- U realizaciji modula preporučuju se kombinovane aktivne metode savremene nastave i oblici rada koji omogućavaju da učenici u najvećoj mjeri budu aktivni (radioničarski pristup, rad u grupama, studije slučaja, debata, igranje uloga, učenja putem otkrića, analiza udžbeničkog teksta, pretraživanje baze podataka, istraživanje u medijateci, grafički prikaz, gost na času - stručnjak za predmetnu temu npr. predstavnik lokalne turističke organizacije, izrada ppt prezentacija i panoa, izrada projektnih zadataka) što omogućava visok stepen samostalnosti i inicijativnosti učenika.

5. Okvirni spisak literature i drugih izvora

- Lukačević Lj.; Lacmanović D., Osnove turizma udžbenik za prvi razred za srednje stručno obrazovanje, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Podgorica, 2015.
- Bakić O.; Nikolić M., Osnove turizma i ugostiteljstva, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Beograd, 2007.
- Propisi koji regulišu oblast turizma.
- Master plan - Strategija razvoja turizma Crne Gore do 2020.

Napomena:

Nastavnik treba da koristi i preporuči učenicima udžbenike odobrene od strane nadležnog Savjeta, važeće propise iz stručne oblasti i relevantne internet stranice na kojima se nalaze korisne informacije.

6. Prostorni i materijalni uslovi za izvođenje nastave

Redni broj	Opis – alati, instrumenti i uređaji	Kom.
1.	Računar sa internet konekcijom	1
2.	Projektor	1
3.	Projekciono platno	1
4.	Štampač	1

7. Obavezni načini provjeravanja i ocjenjivanja ishoda učenja

- Provjeravanje postignuća učenika sprovodi se u kontinuitetu radi praćenja učenika u dostizanju ishoda učenja.
- Vrednovanje postignuća učenika, odnosno dostizanja ishoda učenja vrši se u skladu sa kriterijumima za dostizanje svakog ishoda učenja posebno.
- Kriterijumi ocjenjivanja za ocjene nedovoljan (1) do odličan (5), kao i udio pojedinih ishoda u konačnoj ocjeni, utvrđuju se na nivou aktiva.
- Predviđeni načini provjere su usmeno i pisano.
- Zaključna ocjena na kraju klasifikacionog perioda izvodi se iz ocjena svih ishoda u tom klasifikacionom periodu.
- Zaključna ocjena na kraju školske godine izvodi se na osnovu svih ocjena dobijenih u klasifikacionim periodima.

8. Uslovi za prohodnost i završetak modula

- Pozitivna ocjena na kraju školske godine.

9. Povezanost modula – korelacija

- Marketing u turizmu
- Turistička geografija

- Poslovna ekonomija
- Preduzetništvo
- Ugostiteljsko poslovanje
- Strani jezik I

Napomena:

U cilju usaglašavanja sadržaja, dinamike realizacije i ishoda učenja, nastavnici su obavezni da zajedno vrše planiranje vaspitno-obrazovnog rada.

10. Ključne kompetencije koje se razvijaju ovim modulom

- Komunikacija na maternjem jeziku se dostiže putem komuniciranja u pisanom i usmenom obliku, što podrazumijeva i sposobnost čitanja i razumijevanja različitih tekstova, praćenje statističkih podataka, sposobnost pisanja raznih vrsta tekstova u različite svrhe. Takođe, podrazumijeva sposobnost pretraživanja, prikupljanja i korišćenja pisanih informacija, podataka i pojmova, kao i sposobnost formiranja vlastitih argumenata u govoru i pismu
- Komunikacija na stranom jeziku se dostiže kroz usmeno i pisano izražavanje na stranom jeziku kroz simulacije situacija, rad na studijama slučaja, sposobnost pretraživanja, prikupljanja i korišćenja pisanih informacija, podataka i pojmova
- Matematička kompetencija i osnovne kompetencije u prirodnim naukama i tehnologiji se dostižu kroz primjenu matematičkog mišljenja u rješavanju problema u nizu različitih situacija, kao i sposobnost i spremnost korišćenja logičkog i prostornog razmišljanja, kao matematičkih oblika mišljenja i prikazivanje tabela, grafikona, dijagrama. Dok se kroz osnovne kompetencije u prirodnim naukama i tehnologiji podrazumijevaju sposobnost i spremnost upotrebe znanja, načina rada i tehnika, koji se koriste u nauci da bi se objasnio svijet prirode kao odgovor na ljudske potrebe i želje
- Digitalna kompetencija se dostiže kroz korišćenje informaciono-komunikacione tehnologije u radu na vježbama, u izradi prezentacija, istraživanju primjera sa interneta, prezentovanja svojih radova itd.
- Učiti kako učiti se dostiže kroz primjenu procesa učenja i istrajnost u učenju, organizovanje vlastitog učenja uključujući efikasno upravljanje vremenom i informacijama kako u samostalnom učenju tako i pri učenju u grupi
- Socijalna i građanska kompetencija se dostižu kroz učestvovanje na efikasan i konstruktivan način u društvenom životu i radu, u cilju rješavanja konflikata ukoliko je to potrebno
- Smisao za inicijativu i preduzetništvo se dostižu kroz osposobljavanje pojedinca da ideje pretvori u djelo, kao i sposobnost planiranja, vođenja i evaluacije projekata radi ostvarivanja ciljeva, što ujedno podrazumijeva prihvatanje odgovornosti za vlastite postupke bilo pozitivne ili negativne, razvijanje strateške vizije, postavljanje ciljeva i njihovo dostizanje, te motivisanost za uspjeh
- Kulturološka svijest i ekspresija se dostiže kroz formiranje svijesti o važnosti stvaralačkog izražavanja ideja i iskustava u radu

3.3.3. TURISTIČKA GEOGRAFIJA CRNE GORE

1. Broj časova i kreditna vrijednost:

Razred	Oblici nastave			Ukupno	Kreditna vrijednost
	Teorijska nastava	Vježbe	Praktična nastava		
I	72			72	3

2. Cilj modula:

- Osposobljavanje za primjenu kriterijuma u pravcu turističke valorizacije prirodnih i antropogenih vrijednosti Crne Gore.

3. Ishodi učenja

Po završetku ovog modula učenik će biti sposoban da:

1. Ocijeni prednosti i nedostatke turističko-geografskog položaja Crne Gore u odnosu na glavne turističke pravce
2. Procijeni turistički potencijal prirodnih vrijednosti Crne Gore
3. Procijeni turistički potencijal antropogenih vrijednosti Crne Gore
4. Prosudi značaj i potencijal objekata svjetske baštine za turistički razvoj Crne Gore
5. Predstavi materijalnu osnovu turizma
6. Uspostavi vezu između prometa turista i oblika turističkog prometa
7. Ocijeni uticaj turističko-geografskih potencijala regija na razvoj turizma Crne Gore

Ishod 1 - Učenik će biti sposoban da Ocijeni prednosti i nedostatke turističko-geografskog položaja Crne Gore u odnosu na glavne turističke pravce	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Čita geografsku kartu Crne Gore	Geografska karta Crne Gore: geografski položaj Crne Gore (fizičko-geografska i turistička karta Crne Gore); granični prelazi
2. Objasni turističko-geografski položaj Crne Gore u odnosu na glavne turističke pravce	Glavni turistički pravci: disperzivni centri, funkcionalni položaj, polivalentnost; potencijal razvoja
3. Odredi komparativne prednosti Crne Gore u odnosu na države iz okruženja, a u odnosu na glavne turističke pravce	
4. Objasni turističko-geografski položaj Crne Gore u odnosu prema saobraćajnim pravcima	Saobraćajni pravci: kontaktni krakovi, tranzitnost; prednosti; nedostaci
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 4.	
Predložene teme	
- Turističko-geografski položaj Crne Gore	

Ishod 2 - Učenik će biti sposoban da Procijeni turistički potencijal prirodnih vrijednosti Crne Gore	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja	Kontekst
U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	(Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Procijeni mogućnosti turističke valorizacije Jadranskog mora prema osnovnim karakteristikama mora	Jadransko more: geomorfološke karakteristike, hidrografske karakteristike, klimatske karakteristike, kretanje vode, flora i fauna; vidovi devastacije obale i zaleđa
2. Predstavi morske plaže kao samostalne i komplementarne turističke vrijednosti	Morske plaže kao samostalne turističke vrijednosti: Velika plaža, Topolica, Sutomorska plaža, Čanj i Kraljičina plaža, Buljarica, Miločer, Bečići, Slovenska plaža, Jaz, Plavi horizonti, Žanjice, Igalo Morske plaže kao komplementarne turističke vrijednosti: Hladna uvala (Kručje), Utjeha, Veliki pijesak, Žukotrljica, Maljevik, Lučice, Petrovačka plaža, Kamenovo, Mogren, Luštica, Boko-Kotorski zaliv
3. Procijeni mogućnosti turističke valorizacije planinskog prostora na osnovu karakteristika planina	Planinski prostor: geomorfološke karakteristike i motivi (planinski vrhovi, površi, riječne doline, podzemni kraški oblici), klimatske karakteristike, flora i fauna, vidovi zagađivanja i devastacije
4. Predstavi planine kao samostalne i komplementarne turističke vrijednosti	Planine kao samostalne turističke vrijednosti: Durmitor, Bjelasica, Prokletije, Lovćen Planine kao komplementarne turističke vrijednosti: Rumija, Orjen, Komovi, Sinjajevina, Ljubišnja, Volujak, Visitor
5. Predstavi jezera kao samostalne i komplementarne turističke vrijednosti sa osvrtom na vidove zagađenja i devastacije	Jezera kao samostalneturističke vrijednosti Skadarsko, Crno, Biogradsko, Plavsko Jezera komplementarne turističke vrijednosti: jezera Durmitora, Bjelasice, Prokletija, Sinjajevine, Volujka, Lukavice; vještačka jezera
6. Predstavi rijeke kao samostalne i komplementarne turističke vrijednosti sa osvrtom na vidove zagađenja i devastacije	Rijeke kao samostalne turističke vrijednosti: Tara, Piva, Morača, Lim Rijeke kao komplementarne turističke vrijednosti: Ibar, Čehotina, Komarnica, Zeta, Cijevna, Bojana
7. Predstavi termomineralne i druge izvore kao elemente turističke valorizacije	Termomineralni i drugi izvori: regija Igala, Toplanski zaliv, kanjon Komarnice, sliv rijeke Lim, sliv rijeke Ibar, regija Ulcinja
8. Predstavi nacionalne parkove kao elemente turističke valorizacije	Nacionalni parkovi: Biogradska gora, Durmitor, Lovćen, Skadarsko jezero, Prokletije, Piva-regionalni park prirode

Ishod 2 - Učenik će biti sposoban da Procijeni turistički potencijal prirodnih vrijednosti Crne Gore	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja	Kontekst
U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	(Pojašnjenje označenih pojmova)
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 8.	
Predložene teme	
<ul style="list-style-type: none"> - Značaj i uticaj Jadranskog mora na razvoj turizma u Crnoj Gori - Značaj i uticaj planina na razvoj turizma u Crnoj Gori - Značaj i uticaj jezera na razvoj turizma u Crnoj Gori - Značaj i uticaj rijeka na razvoj turizma u Crnoj Gori - Značaj i uticaj nacionalnih parkova na razvoj turizma u Crnoj Gori 	

Ishod 3 - Učenik će biti sposoban da Procijeni turistički potencijal antropogenih vrijednosti Crne Gore	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni značaj arheoloških nalazišta u turističkoj valorizaciji Crne Gore	Arheološka nalazišta: Crvena stijena, Duklja, Svač, Stari grad Bar, Risan; manastiri; džamije; fortifikaciona arhitektura; Hidroarheološka nalazišta; posebno obraditi eventualna lokalna arheološka nalazišta
2. Objasni značaj spomenika za turističku valorizaciju Crne Gore	Spomenici: antički, srednjovjekovni, ostali spomenici od značaja; posebno obraditi eventualne lokalne spomenike
3. Predstavi značaj narodne duhovne i materijalne kulture za turističku valorizaciju Crne Gore	
4. Predstavi gradove kao ekskluzivne stvorene vrijednosti potrebne za turističku valorizaciju	Gradovi turistički centri: Podgorica, Cetinje, Budva, Kotor, Tivat, Herceg-Novi, Bar, Ulcinj, Kolašin, Žabljak Gradovi na važnijim saobraćajnicama: Bijelo Polje, Mojkovac, Berane, Andrijevića, Berane, Plav, Pljevlja, Plužine, Šavnik, Nikšić, Danilovgrad
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 4.	
Predložene teme	
<ul style="list-style-type: none"> - Značaj arheoloških nalazišta za turistički razvoj Crne Gore - Značaj spomenika za turistički razvoj Crne Gore - Značaj materijalne i nematerijalne baštine za turistički razvoj Crne Gore - Gradovi kao ekskluzivne tvorevine čovjeka i njihove kompetitivne prednosti u funkciji turizma 	

Ishod 4 - Učenik će biti sposoban da Prosudi značaj i potencijal objekata svjetske baštine za turistički razvoj Crne Gore	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni značaj i funkciju UNESCO	
2. Predstavi Zaštićene objekte prirode Crne Gore	Zaštićeni objekti prirode Crne Gore: rezervati prirodnog predjela, spomenici prirode, hortikulturni objekti, objekti sa UNESCO liste, orintološki rezervati, životinjske vrste, biljne vrste
3. Predstavi prirodno i kulturno-istorijsko područje Kotora kao objekat svjetske baštine	
4. Predstavi Durmitor sa kanjonom Tare kao objekat svjetske baštine	
5. Nabroji objekte sa UNESCO tentativne liste u Crnoj Gori	UNESCO tentativna lista u Crnoj Gori: istorijsko jezgro Cetinja, Stari grad Bar, Duklja, NP Biogradska gora, stećci - srednjovjekovni nadgrobnji spomenici, venecijanski odbrambeni sistem između 15. i 17. vijeka
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 5.	
Predložene teme	
<ul style="list-style-type: none"> - Zaštićeni objekti prirode u Crnoj Gori - Objekti pod zaštitom UNESCO u Crnoj Gori 	

Ishod 5 - Učenik će biti sposoban da Predstavi materijalnu osnovu turizma	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Analizira stepen razvijenosti saobraćajne infrastrukture u Crnoj Gori	
2. Klasifikuje ugostiteljske objekte za smještaj na osnovne i komplementarne	
3. Uradi kraću komparativnu analizu hotelskih kapaciteta između regiona Crne Gore (primorski, centralni, sjeverni)	Komparativna analiza hotelskih kapaciteta između regiona Crne Gore: broj i kategorija hotela, broj ležajeva
4. Predstavi komplementarni smještaj kao materijalnu osnovu turizma u Crnoj Gori	Komplementarni smještaj: privatne sobe, kuće, stanovi za izdavanje
5. Na lokalnom primjeru predstavi materijalnu osnovu za razvoj turizma	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 5.	
Predložene teme	
<ul style="list-style-type: none"> - Uticaj saobraćaja i saobraćajne infrastrukture na razvoj turizma u Crnoj Gori - Smještajni kapaciteti kao materijalna osnova za razvoj turizma u Crnoj Gori 	

Ishod 6 - Učenik će biti sposoban da Uspostavi vezu između prometa turista i oblika turističkog prometa	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni uticaj prometa turista na razvoj turizma	
2. Predstavi osnovne oblike prometa turista u Crnoj Gori	Osnovni oblici prometa turista u Crnoj Gori: ljetnji, zimski, izletnički, ekscurzioni, zdravstveno-rekreativni, seoski, nautički, tranzitni
3. Predstavi ostale oblike prometa turista u Crnoj Gori	Ostali oblici turističkog prometa u Crnoj Gori: kulturni, manifestacioni, lovni, ribolovni, kongresni, planinarenje, speleo turizam, bird-watching
4. Objasni značaj i principe održivog razvoja za turizam Crne Gore	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 4.	
Predložene teme	
<ul style="list-style-type: none"> - Pojam turističkog prometa - Oblici turističkog prometa u Crnoj Gori - Održivi razvoj turizma 	

Ishod 7 - Učenik će biti sposoban da Ocijeni uticaj turističko-geografskih potencijala regija na razvoj turizma Crne Gore	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja	Kontekst
U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	(Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni pojmove iz turističke geografije: regija, zona, područje, turistički lokalitet, turistički centar i turističko mjesto	
2. Predstavi turističke potencijale turističke regije Crnogorsko primorje	
3. Predstavi turističke potencijale turističke regije Primorske planine	
4. Predstavi turističke potencijale turističke regije Centralna Crna Gora	
5. Predstavi turističke potencijale turističke regije Sjeverna Crna Gora	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 5.	
Predložene teme	
- Turistički potencijali regija Crne Gore	

4. Didaktičke preporuke za realizaciju modula

- Preporučuju se one didaktičke metode koje omogućavaju da učenik/ca u najvećoj mjeri bude aktivan/na u cilju postizanja značajnog stepena samostalnosti i inicijativnosti učenika/ca u učenju i radu. Preporučene didaktičke metode su sljedeće: radioničarski pristup, rad u grupama, studije slučaja, debata, igranje uloga, učenje putem otkrića, analiza udžbeničkog teksta, pretraživanje baze podataka, istraživanje u medijateci, grafički prikaz, gost na času - stručnjak za predmetnu temu npr. predstavnik lokalne turističke organizacije ili licencirani turistički vodič; izrada ppt prezentacija i panoa, izrada turističke karte mjesta ili regije, izrada projektnih zadataka, upotreba i čitanje fizičko-geografskih karata, turističkih karata i odgovarajućih statističkih podataka. Osim prethodnog, u pravcu postizanja kvalitetnog i trajno stečenog znanja, neophodno je ostvariti i korelaciju među različitim modulima.

5. Okvirni spisak literature i drugih izvora

- Burić M., Geografsko-istorijski atlas Crne Gore, Institut za geografiju, Nikšić, 2002.
- Kasalica S.; Ivanović Z.; Doderović M.; Bošković D., Turistička geografija Crne Gore-udžbenik za IV razred turističke škole, Centar za stručno obrazovanje, Podgorica, 2010.
- Lukačević Lj.; Lacmanović D., Osnove turizma udžbenik za prvi razred za srednje stručno obrazovanje, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Podgorica, 2015.
- Dr Radović M., Turistička geografija Crne Gore, Fakultet za turizam, hotelijerstvo i trgovinu, Bar, 2010.
- Dr Nikolić S., Priroda i turizam Crne Gore, Republički zavod za zaštitu prirode Crne Gore, Podgorica, 2000.
- Bakić R.; Popović S.; Radojičić B.; Burić M.; Kasalica S.; Ivanović Z.; Vukotić M., Geografija Crne Gore, Univerzitetska riječ, Nikšić, 1991.
- Radojičić B., Geografija Crne Gore, DANU, Podgorica, 2002.
- Lučić Č., Crna Gora geografsko-istorijske osnove razvoja turizma, Beograd, 1993.
- Kartal P.; Radović M., Geografski prostor Crne Gore - Geografija plus, Unireks, Podgorica, 2002.
- Burić M., Atlas voda Crne Gore, 1 i 2, CANU, Podgorica, 2010.
- Web prezentacije turističke organizacije Crne Gore i lokalnih turističkih organizacija, agencija i turističko – ugostiteljskih kompanija.
- Statistički podaci i godišnjaci Crne Gore vezani za turizam.
- Master plan razvoja turizma.
- Ministarstvo turizma i zaštite životne sredine Crne Gore, Strategija razvoja turizma Crne Gore do 2020, Podgorica, 2008.
- Ministarstvo zaštite životne sredine i uređenja prostora, Prostorni plan Republike Crne Gore do 2020. godine Podgorica, 2006.
- Ministarstvo uređenja prostora Republike Crne Gore, Prostorni plan područja posebne namjene za Morsko dobro Crne Gore, Kotor, 2001.
- Statistički godišnjaci MONSTAT.

Napomena:

Nastavnik treba da koristi i preporuči učenicima udžbenike odobrene od strane nadležnog Savjeta, važeće propise iz stručne oblasti i relevantne internet stranice na kojima se nalaze korisne informacije.

6. Prostorni i materijalni uslovi za izvođenje nastave

Redni broj	Opis – alati, instrumenti i uređaji	Kom.
1.	Karta Svijeta (fizičko-geografska)	1
2.	Karta Evrope (fizičko-geografska)	1
3.	Karta Crne Gore (fizičko-geografska)	1
4.	Karta Crne Gore (turistička)	1

Redni broj	Opis – alati, instrumenti i uređaji	Kom.
5.	Karta Crne Gore po regijama	1
6.	Karta Crne Gore saobraćajna	1
7.	Računar sa internet konekcijom	1
8.	Projektor	1
9.	Projekciono platno	1
10.	Promotivni material u skladu sa sadržajem; časopisi; stručna literatura	-

7. Obavezni načini provjeravanja i ocjenjivanja ishoda učenja

- Provjeravanje postignuća učenika sprovodi se u kontinuitetu radi praćenja učenika u dostizanju ishoda učenja.
- Vrednovanje postignuća učenika, odnosno dostizanja ishoda učenja vrši se u skladu sa kriterijumima za dostizanje svakog ishoda učenja posebno.
- Kriterijumi ocjenjivanja za ocjene nedovoljan (1) do odličan (5), kao i udio pojedinih ishoda u konačnoj ocjeni, utvrđuju se na nivou aktiva.
- Predviđeni načini provjere su: usmeno i pisano.
- Zaključna ocjena na kraju klasifikacionog perioda izvodi se iz ocjena svih ishoda u tom klasifikacionom periodu.
- Zaključna ocjena na kraju školske godine izvodi se na osnovu svih ocjena dobijenih u klasifikacionim periodima.

8. Uslovi za prohodnost i završetak modula

- Pozitivna ocjena na kraju školske godine.

9. Povezanost modula – korelacija

- Osnove turizma
- Marketing u turizmu
- Kulturno-istorijska baština Crne Gore
- Hotelijersko poslovanje

Napomena:

U cilju usaglašavanja sadržaja, dinamike realizacije i ishoda učenja, nastavnici su obavezni da zajedno vrše planiranje vaspitno-obrazovnog rada.

10. Ključne kompetencije koje se razvijaju ovom modulu

- Komunikacija na maternjem jeziku se dostiže putem komuniciranja u pisanom i usmenom obliku, što podrazumijeva i sposobnost čitanja i razumijevanja različitih tekstova, geografskih karata, praćenje statističkih podataka, sposobnost pisanja raznih vrsta tekstova u različite svrhe. Takođe, podrazumijeva sposobnost pretraživanja, prikupljanja i korišćenja pisanih informacija, podataka i pojmova, kao i sposobnost formiranja vlastitih argumenata u govoru i pismu
- Komunikacija na stranom jeziku se dostiže putem komuniciranja u pisanom i usmenom obliku na stranom jeziku, što podrazumijeva sposobnost pretraživanja, prikupljanja i korišćenja pisanih informacija, podataka i pojmova
- Matematička kompetencija i osnovne kompetencije u prirodnim naukama i tehnologiji podrazumijevaju sposobnost i spremnost korištenja logičkog i prostornog razmišljanja, kao matematičkih oblika mišljenja i

prikazivanje tabela, grafikona, dijagrama, koordinatnog sistema, koji imaju primjenu u Turističkoj geografiji; dok se kroz osnovne kompetencije u prirodnim naukama i tehnologiji podrazumijevaju sposobnost i spremnost upotrebe znanja, načina rada i tehnika, koji se koriste u nauci da bi se objasnio svijet prirode kao odgovor na ljudske potrebe i želje

- Digitalna kompetencija podrazumijeva upotrebu informacione tehnike i tehnologije prilikom svakodnevne komunikacije, izrade PowerPoint prezentacija, istraživanja e-literature, prezentovanja svojih radova, što upućuje na korištenja IT kao dopunske potpore za kreativnost, inovativnost i kritičko razmišljanje u raznim segmentima života(kod kuće, u slobodno vrijeme i u školi)
- Učiti kako učiti podrazumijeva sposobnost i umijeće organizovanja, uređivanja i upravljanja vlastitim vremenom, sticanje, procesuiranje, ocjenjivanje novih znanja, primjenu novog znanja i vještina u raznim segmentima života. Dakle, kompetencija u organizovanju vlastitog učenja, upravljanja vremenom i informacijama
- Socijalna i građanska kompetencija dostiže se kroz razvoj ličnih i međuljudskih odnosa,što omogućava pojedincu da učestvuje u građanskom životu društva
- Smisao za inicijativu i preduzetništvo se dostiže kroz osposobljavanje pojedinca da ideje pretvori u djelo, kao i sposobnost planiranja, vođenja i evaluacije projekata radi ostvarivanja ciljeva, što ujednopodrazumijeva prihvatanje odgovornosti za vlastite postupke bilo pozitivne ili negativne, razvijanje strateške vizije, postavljanje ciljeva i njihovo dostizanje, te motivisanost za uspjeh
- Kulturološka svijest i ekspresija dostiže kompetenciju kroz razvoj svijesti o važnosti kreativnog izražavanja ideja, iskustava i osjećaja, uključujući muzičku, scensku, književnu umjetnost i druge medije

3.3.4. STRANI JEZIK III/ II

1. Broj časova i kreditna vrijednost:

Razred	Oblici nastave			Ukupno	Kreditna vrijednost
	Teorijska nastava	Vježbe	Praktična nastava		
II	72			72	3

2. Cilj modula:

- Razvijanje jezičkih kompetencija: govor, pisanje, čitanje i slušanje i komunikacije na stranom jeziku, na nivou A1.2, koja će učeniku omogućiti jednostavniju upotrebu jezika na jezički prihvatljiv način.

3. Ishodi učenja

Po završetku ovog modula učenik će biti sposoban da:

1. Razumije kratak i jednostavan slušani tekst
2. Razumije kratak i jednostavan pisani tekst
3. Sastavi kratak i vrlo jednostavan tekst
4. Govori kratak i jednostavan tekst
5. Učestvuje u kratkom i jednostavnom razgovoru

Ishod 1 - Učenik će biti sposoban da Razumije kratak i jednostavan slušani tekst	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Pokaže razumijevanje kratkog i jednostavnog audio i audio-vizuelnog teksta iz opšte i stručne tematike	Kratak i jednostavan audio i audio-vizuelni tekst: od 60 do 100 riječi Gramatičke strukture: perfekat, futur, članovi, prisvojni, pokazni, upitni i opisni pridjevi, jednostavne relativne zamjenice, prilozi za vrijeme i količinu
2. Izdvoji glavnu poruku teksta kao i osnovne i specifične informacije u tekstu	
3. Pokaže razumijevanje izgovorenih riječi povezujući ih sa slikom i napisanom riječju	
4. Koristi gramatičke strukture	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 4.	
Predložene teme	
<ul style="list-style-type: none"> - Porodica i prijatelji: lični podaci, porodica - Dom i okruženje: uslovi stanovanja - Slobodno vrijeme, zabava i sport, interesovanja mladih: sport, muzika, film - Vrijeme: sat, radno vrijeme, meteo - Škola i obrazovanje: obrazovne institucije, ispiti - Kupovina: vrste prodavnica, kupovina - Hrana i piće: vrste hrane i pića, restorani - Posao i zanimanje: vrste zanimanja - Zdravlje: djelovi tijela, bolesti, higijena - Putovanja: prevozna sredstva, znamenitosti i institucije u gradu - Uslužne djelatnosti: inventar u baru i restoranu 	

Ishod 2 - Učenik će biti sposoban da Razumije kratak i jednostavan pisani tekst	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja	Kontekst
U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	(Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Pokaže razumijevanje kratkog i jednostavnog pisanog teksta opšte ili stručne tematike	Kratak i jednostavan pisani tekst: od 60 -100 riječi
2. Izdvoji glavnu poruku teksta i osnovne i specifične informacije u tekstu	
3. Pokaže razumijevanje usmeno usvojenih riječi i poveže napisanu riječ sa slikom	
4. Koristi gramatičke strukture	Gramatičke strukture: perfekat, futur, članovi, prisvojni , pokazni, upitni i opisni pridjevi, jednostavne relativne zamjenice, prilozi za vrijeme i količinu
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 4.	
Predložene teme	
<ul style="list-style-type: none"> - Porodica i prijatelji: lični podaci, porodica - Dom i okruženje: uslovi stanovanja - Slobodno vrijeme, zabava i sport, interesovanja mladih: sport, muzika, film - Vrijeme: sat, radno vrijeme, meteo - Škola i obrazovanje: obrazovne institucije, ispiti - Kupovina: vrste prodavnica, kupovina - Hrana i piće: vrste hrane i pića, restorani - Posao i zanimanje: vrste zanimanja - Zdravlje: djelovi tijela, bolesti, higijena - Putovanja: prevozna sredstva, znamenitosti i institucije u gradu - Uslužne djelatnosti: inventar u baru i restoranu 	

Ishod 3 - Učenik će biti sposoban da Sastavi kratak i vrlo jednostavan tekst	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja	Kontekst
U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	(Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Oblikuje i piše kratak i vrlo jednostavan tekst opšte i stručne tematike	Kratak i vrlo jednostavan tekst: od 60 do 100 riječi
2. Poveže niz rečenica u logičnu cjelinu	
3. Učestvuje u jednostavnoj pisanoj, formalnoj i neformalnoj, interakciji o predloženim temama opšte i stručne tematike primjenjujući odgovarajuća društveno-jezička pravila	
4. Koristi opšti i stručni vokabular, jednostavne jezičke strukture, jednostavne veznike i primijeni odgovarajuća pravopisna pravila	
5. Koristi gramatičke strukture	Gramatičke strukture: perfekat, futur, članovi, prisvojni, pokazni, upitni i opisni pridjevi, jednostavne relativne zamjenice, prilozi za vrijeme i količinu
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 5.	
Predložene teme	
<ul style="list-style-type: none"> - Porodica i prijatelji: lični podaci, porodica - Dom i okruženje: uslovi stanovanja - Slobodno vrijeme, zabava i sport, interesovanja mladih: sport, muzika, film - Vrijeme: sat, radno vrijeme, meteo - Škola i obrazovanje: obrazovne institucije, ispiti - Kupovina: vrste prodavnica, kupovina - Hrana i piće: vrste hrane i pića, restorani - Posao i zanimanje: vrste zanimanja - Zdravlje: djelovi tijela, bolesti, higijena - Putovanja: prevozna sredstva, znamenitosti i institucije u gradu - Uslužne djelatnosti: inventar u baru i restoranu 	

Ishod 4 - Učenik će biti sposoban da govori kratak i jednostavan tekst	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja	Kontekst
U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	(Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Osmisli, oblikuje i izgovori kratak i jednostavan tekst opšte i stručne tematike	Kratak i jednostavan tekst: od 60 do 100 riječi
2. Koristi opšti i stručni vokabular, jednostavne jezičke structure i jednostavne veznike	
3. Pravilno izgovori glasove koji ne postoje u maternjem jeziku i primijeni odgovarajuću intonaciju	
4. Koristi gramatičke strukture	Gramatičke strukture: perfekat, futur, članovi, prisvojni, pokazni, upitni i opisni pridjevi, jednostavne relativne zamjenice, prilozi za vrijeme i količinu
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisanidokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 4.	
Predložene teme	
<ul style="list-style-type: none"> - Porodica i prijatelji: lični podaci, porodica - Dom i okruženje: uslovi stanovanja - Slobodno vrijeme, zabava i sport, interesovanja mladih: sport, muzika, film - Vrijeme: sat, radno vrijeme, meteo - Škola i obrazovanje: obrazovne institucije, ispiti - Kupovina: vrste prodavnica, kupovina - Hrana i piće: vrste hrane i pića, restorani - Posao i zanimanje: vrste zanimanja - Zdravlje: djelovi tijela, bolesti, higijena - Putovanja: prevozna sredstva, znamenitosti i institucije u gradu - Uslužne djelatnosti: inventar u baru i restoranu 	

Ishod 5 - Učenik će biti sposoban da Učestvuje u kratkom i jednostavnom razgovoru	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja	Kontekst
U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	(Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Započne, vodi i završi razgovor opšte i stručne tematike	
2. Postavi i odgovori na pitanje iz teksta	
3. Upotrijebi opšti i stručni vokabular, jednostavne jezičke structure i jednostavne veznike	
4. Pravilno izgovori glasove koji ne postoje u maternjem jeziku i primijeni odgovarajuću jezičku intonaciju	
5. Učestvuje u formalnom i neformalnom razgovoru o poznatim temama opšte i stručne tematike primjenjujući odgovarajuća društveno-jezička pravila	
6. Koristi gramatičke strukture	Gramatičke strukture: perfekat, futur, članovi, prisvojni, pokazni, upitni i opisni pridjevi, jednostavne relativne zamjenice, prilozi za vrijeme i količinu

Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja

U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 6.

Predložene teme

- Porodica i prijatelji: lični podaci, porodica
- Dom i okruženje: uslovi stanovanja
- Slobodno vrijeme, zabava i sport, interesovanja mladih: sport, muzika, film
- Vrijeme: sat, radno vrijeme, meteo
- Škola i obrazovanje: obrazovne institucije, ispiti
- Kupovina: vrste prodavnica, kupovina
- Hrana i piće: vrste hrane i pića, restorani
- Posao i zanimanje: vrste zanimanja
- Zdravlje: djelovi tijela, bolesti, higijena
- Putovanja: prevozna sredstva, znamenitosti i institucije u gradu
- Uslužne djelatnosti: inventar u baru i restoranu

4. Didaktičke preporuke za realizaciju modula

- Preporučuju se komunikativna metoda i metode aktivne nastave, tj. one koja upućuje na realizaciju zadatka . Preporučene didaktičke aktivnosti su sljedeće: rad u grupama, rad u paru, igranje uloga, simulacija situacije, učenje putem otkrića, analiza udžbeničkog teksta, pretraživanje baze podataka, gostujući predavač na času – stručnjak za predmetnu temu, izrada ppt prezentacija i panoa i sl. Preporučuje se formativno praćenje postignuća u učenju (bez ocjenjivanja) radi lakše evaluacije i samoevaluacije uz unaprijed postavljene ciljeve/ishode. Osim prethodnog, u pravcu postizanja kvalitetnog i trajno stečenog znanja, neophodno je ostvariti i korelaciju među različitim modulima. Korišćenje različitih izvora znanja: enciklopedija, stručne literature, internet i dr.

5. Okvirni spisak literature i drugih izvora

za francuski jezik:

- Germain C., Les stratégies d'apprentissage, Clé International, Paris, 1996.
- Lancien T., Le multimedia, Clé International, Paris, 1998.
- Vigner G., Enseigner le français comme langue seconde, Clé International, Paris, 2001.
- Laloy J-R. & Dany M., L'hôtellerie et le tourisme, Hachette, Paris, 1980.
- Renner M. & Tempesta A., Le français de l'hôtellerie et de la restauration, Clé International, Paris, 1992.
- Latifi M., L'hôtellerie en français, Didier-Hatier, Paris, 1993.
- Corbeau S.; Dubois S.; Penfornis.; Semichon J-L., Hôtellerie/Restauration.com, Clé International, Paris, 2006.
- Descotes-Genon C.; Szilagyi E., Service comprise. Pug-flem, Grenoble, 1995.
- Cholvy J., En cuisine, Clé international, Paris, 2014.

za italijanski jezik:

- Balboni P., Educazione bilingue, Guerra Edizioni, Soleil, Prugia, 1999.
- Diadori P., Insegnare italiano per stranieri, La Nuova Italia, Firenze, 2001.
- Mazzota P., (ur.): Europa, lingue e istruzione primaria, Plurilinguismo per il bambino italiano-europeo, UTET, Torino, 2002.
- Quadro comune europeo di riferimento per le lingue: apprendimento, insegnamento, valutazione, La Nuova Italia, Oxford, Firenze, 2002.
- Vedovelli M., L'italiano degli stranieri. Storia, attualità e prospettive, Carocci, Roma, 2002.
- Vedovelli M., Guida all'italiano per stranieri, Carocci, Roma, 2002.
- Zajednički evropski okvir za žive jezike: učenje, nastava, ocjenjivanje, Ministarstvo prosvjete i nauke Republike Crne Gore, Podgorica, 2003.

za njemački jezik:

- Dahlhaus B., Fertigkeit Hören, Langenscheidt, München, 1994.
- Gemeinsamer europäischer Referenzrahmen für Sprachen: lernen, lehren, beurteilen, Langenscheidt, München, 2001.
- Glabionat; Müller; Rusch; Schmitz; Wertenschlag, Profile deutsch, Gemeinsamer europäischer Referenzrahmen, Langenscheidt, München 2001.
- Ehlers S., Literarische Texte lesen lernen, Klett Edition Deutsch als Fremdsprache, München, 1992.
- Neuner G.; Hunfeld H., Methoden des fremdsprachlichen Deutschunterrichts, Langenscheidt, Berlin, 1997.
- Rud W.; Tomaszewski A., Grammatik mit Sinn und Verstand, Klett Edition Deutsch, München, 1993.
- Šekularac B., Provjera znanja učenika kao sastavni dio nastavnog procesa, u: Strani jezik u nastavi, Nikšić, 1992.
- Šotra T., Interkulturalni pristup: Izazov u nastavi stranih jezika, savremene tendencije u nastavi stranog jezika, Nikšić, 2001.

za ruski jezik:

- Щерба Л. В., Преподавание иностранных языков в средней школе, Общие вопросы методики, Москва, Высшая школа, 1974.

- Костомаров В. Г.; Митрофанова О. Д., Методическое руководство для преподавателей русского языка иностранцам, Москва, «Русский язык», 1977.
- Баранова М. Т., Методика русского языка, Москва, «Просвещение», 1990.
- Девић-Романова В., Руски језик, приручник за разговор, Завод за уџбенике, Београд, 1996.
- Кончаревић К., Савремени уџбеник страног руског језика. Структура и садржај, Београд, 2002.
- Кончаревић К., Савремена настава руског језика (садржаји, организација, облици), Београд, 2004. (за све етапе).
- Киршова М.; Керкез Д., Говорим по-руски и переводим -1, Подгорица, 2006.
- Киршова М.; Керкез Д., Говорим по-руски и переводим – 2, Подгорица, 2008.
- Основе за обнову наставних планова и програма за средње школе, Подгорица, 2003.
- Словеначки програм њемачког језика за средње школе, Љубљана, 2003.
- Нацрт програма Републике Србије, Београд, 2003.
- Наумовић Г., Руски језик, стручни текстови, 1-4. Разред угоститељско-туристичке школе, Завод за уџбенике, Београд.
- Лојпур Р., Руски језик, стручни текстови 1-4. разред трговинске школе, Завод за уџбенике, Београд.
- Наумовић Г., Руски језик, стручни текстови за 2. разред угоститељско-туристичке школе, Завод за уџбенике, Београд.
- Little D. i Perclova R., Zajednički evropski okvir za žive jezike, Podgorica, 2003.
- Little D. i Perclova R., Evropski jezički portfolio za nastavnike i mentore, Podgorica, 2003.

Gramatike:

za francuski jezik:

- Maheo-Le Coadic M.; Reine M.; Poisson-Quinton S., Grammaire Expliquée du Français, Clé International, Paris, 2002.
- Gregoire M., Grammaire Progressive du français, Clé International, Paris, 2003.
- Grevisse M., Le Bon usage, Duculot; Paris, 1986.
- M. Papić M., Gramatika francuskog jezika, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Beograd, 1984.
- Vicher A., Grammaire progressive pour les adolescents, Clé International; Paris, 2002.

za italijanski jezik:

- Moderc S., Gramatika italijanskog jezika, Udruženje nastavnika italijanskog jezika Srbije, Beograd, 2004.
- Jernej J., Konverzacijska gramatika italijanskog jezika, Školska knjiga, Zagreb.
- Trifone D., Grammatica della lingua italiana, Zanichelli, Bologna.

za ruski jezik:

- Милинковић Љ., Практикум из граматике руског језика, Завод за уџбенике, Београд, 2006.
- Маројевић Р., Граматика руског језика за средње школе, Завод за уџбенике Београд.

Rječnici:

za francuski jezik:

- Dictionnaires le Robert : Le Petit Robert, dictionnaire de la langue française, Clé International, Paris, 2000.
- Jovanović S. A. i saradnici, Savremeni francusko-srpskohrvatski rečnik sa gramatikom, Prosveta, Beograd, 1991.
- Jovanović S. A. i saradnici, Savremeni srpskohrvatsko-francuski rečnik, Prosveta, Beograd, 1991.
- Putanec V., Francusko-hrvatski ili srpski rječnik, Školska knjiga, Zagreb, 1982.

za italijanski jezik:

- Deanović J., Italijansko-hrvatski rječnik, Školska knjiga, Zagreb.
- Deanović J., Hrvatsko-italijanski rječnik, Školska knjiga, Zagreb.
- Mauro D., Vocabolario della lingua italiana, UTET, Torino.
- Klajn I., Italijansko-srpski rečnik, Nolit, Beograd.

- Zingarelli, Vocabolario della lingua italiana, Zanichelli, Bologna.

za ruski jezik:

- Пипер П.; Петковић М.; Радић-Дугоњић М.; Војводић Д.; Руско-српски речник и Српско-руски речник, Завод за уџбенике, Београд.

Напомена:

Nastavnik treba da koristi i preporuči učenicima udžbenike odobrene od strane nadležnog Savjeta, važeće propise iz stručne oblasti i relevantne internet stranice na kojima se nalaze korisne informacije.

6. Prostorni i materijalni uslovi za izvođenje nastave

Redni broj	Opis – alati, instrumenti i uređaji	Kom.
1.	Računar sa internet konekcijom	1
2.	Projektor	1
3.	Projekciono platno	1
4.	CD-player	1
5.	Udžbenici stranih i domaćih izdavača-jezik struke	-

7. Obavezni načini provjeravanja i ocjenjivanja ishoda učenja

- Provjeravanje postignuća učenika sprovodi se u kontinuitetu radi praćenja učenika u dostizanju ishoda učenja.
- Vrednovanje postignuća učenika, odnosno dostizanja ishoda učenja vrši se u skladu sa kriterijumima za dostizanje svakog ishoda učenja posebno.
- Kriterijumi ocjenjivanja za ocjene nedovoljan (1) do odličan (5), kao i udio pojedinih ishoda u konačnoj ocjeni, utvrđuju se na nivou aktiva.
- Predviđeni načini provjere su: usmeno i pisano .
- Pisani zadaci, po jedan u polugodištu.
- Zaključna ocjena na kraju klasifikacionog perioda izvodi se iz ocjena svih ishoda u tom klasifikacionom periodu.
- Zaključna ocjena na kraju školske godine izvodi se na osnovu svih ocjena dobijenih u klasifikacionim periodima.

8. Uslovi za prohodnost i završetak modula

- Pozitivna ocjena na kraju školske godine.

9. Povezanost modula – korelacija

- Pripremni i završni radovi u ugostiteljskim objektima za hranu i piće
- Usluživanje hrane i pića
- Svečani prijemi
- Specijalni načini usluživanja hrane i pića
- Točionica pića i napitaka i usluživanje malih obroka
- Priprema alkoholnih i bezalkoholnih mješavina
- Osnove kuvarstva
- Ugostiteljsko poslovanje

Napomena:

U cilju usaglašavanja sadržaja, dinamike realizacije i ishoda učenja, nastavnici su obavezni da zajedno vrše planiranje vaspitno-obrazovnog rada.

10. Ključne kompetencije koje se razvijaju ovim modulom

- Komunikacija na stranom jeziku (osposobljavanje za razumijevanje i pravilno izražavanje kroz upotrebu stručne terminologije u usmenom i pisanom obliku, sticanje jezičkih znanja koja će učeniku omogućiti upotrebu stranog jezika na jezički prihvatljiv način, primjena komunikativnog i akcionog pristupa u nastavi kroz simulaciju, igru po ulogama)
- Digitalna kompetencija (upotreba informaciono-komunikacione tehnologije za interaktivno učenje jezika čime se postiže samostalnost u učenju i osposobljavanje za samoevaluaciju, za Power Point prezentaciju sadržaja opšte i stručne tematike)
- Učiti kako učiti (podsticanje učenika na samostalan rad i istrajnost u učenju) osposobljavanje za proces učenja i istrajnost u učenju, organizovanje vlastitog učenja uključujući efikasno upravljanje vremenom i informacijama kako u samostalnom učenju tako i pri učenju u grupi
- Socijalna i građanska kompetencija (podsticanje timskog rada, sticanje društveno-kulturnih znanja, razvijanje međukulturnih vještina i stavova)
- Kulturološka svijest i ekspresija (razvijanje svijesti o važnosti sopstvene kulture i kulture drugih naroda . Razvoj svijesti o lokalnoj, nacionalnoj i evropskoj baštini i njihovom mjestu u svijetu)

3.3.5. HOTELIJERSKO POSLOVANJE

1. Broj časova i kreditna vrijednost:

Razred	Oblici nastave			Ukupno	Kreditna vrijednost
	Teorijska nastava	Vježbe	Praktična nastava		
II	44	28		72	3

2. Cilj modula:

- Osposobljavanje za primjenu osnovnih principa hotelskog poslovanja, kroz usvajanje teorijskih znanja i praktičnih vještina.

3. Ishodi učenja

Po završetku ovog modula učenik će biti sposoban da:

1. Predstavi nastanak i razvoj hotelijerstva, koristeći osnovne pojmove hotelijerstva
2. Procijeni kategoriju ugostiteljskog objekta za smještaj na osnovu obaveznih i izbornih elemenata
3. Procijeni prostorno-funkcionalni aspekt hotelskog poslovanja
4. Analizira organizaciju i tehnike poslovanja recepcije
5. Formulise ekonomske aspekte hotelskog poslovanja
6. Utvrdi uzročno-posljedične veze poslovne saradnje hotela i turističkih agencija

Ishod 1 - Učenik će biti sposoban da Predstavi nastanak i razvoj hotelijerstva, koristeći osnovne pojmove hotelijerstva	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni pojam hotelijerstva	Pojam hotelijerstva: hotelska industrija; gostoprimstvo; prvi ugostiteljski objekti za smještaj
2. Objasni vezu između hotelijerstva i restoraterstva	
3. Opiše međuzavisnost razvoja hotelijerstva i turizma	Međuzavisnost razvoja hotelijerstva i turizma: uticaj turizma, saobraćaja, razvoja proizvodnih snaga
4. Prouči razvoj hotelijerstva u svijetu od početka razvoja civilizacije do savremenog doba	
5. Ilustruje nastanak i razvoj hotelijerstva u Crnoj Gori	
6. Objasni tendencije formiranja hotelskih lanaca	Hotelski lanci: pojam, cilj, faktori formiranja i poslovanja, vrste
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 6.	
Predložene teme	
<ul style="list-style-type: none"> - Međuzavisnost hotelijerstva i turizma - Međuzavisnost hotelijerstva i restoraterstva - Razvoj hotelijerstva u svijetu - Razvoj hotelijerstva u Crnoj Gori - Međunarodni hotelski lanci 	

Ishod 2 - Učenik će biti sposoban da Procijeni kategoriju ugostiteljskog objekta za smještaj na osnovu obaveznih i izbornih elemenata	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Odredi podjelu ugostiteljskih objekata za smještaj na osnovu kriterijuma	Kriterijumi: status djelatnosti (osnovni i komplementarni), tržišna orijentacija, period rada, dužina boravka gosta, vlasnički status (društvena svojina, privatna svojina, timesharing, kondomijum)
2. Predstavi hotel , njegov značaj i tipove	Hotel: pojam; prostorni elementi hotela; briga o gostu; podjela prema smještajnom kapacitetu; podjela prema lokaciji i motivu posjete
3. Ukaže na značaj drugih hotelskih objekata	
4. Objasni pojam kategorizacije	Pojam kategorizacije: klasifikacija i kategorizacija; obavezni i izborni elementi
5. Prikaže kategorizaciju hotela u Evropi i SAD	
6. Odredi kategoriju odabranog hotela na osnovu obaveznih i izbornih elemenata	
7. Prezentuje način kategorizacije drugih ugostiteljskih objekata za smještaj	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 7.	
Predložene teme	
<ul style="list-style-type: none"> - Kriterijumi podjele ugostiteljskih objekata za smještaj - Hotel kao reprezentativni ugostiteljski objekat za smještaj - Kategorizacija hotela - Kategorizacija drugih ugostiteljskih objekata za smještaj - Kategorizacija u svijetu 	

Ishod 3 - Učenik će biti sposoban da Procijeni prostorno-funkcionalni aspekt hotelskog poslovanja	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni pojam „ciklus gosta“ i korelaciju sa „ciklusom robe i materijala“	
2. Nabroji i opiše prostore u hotelu namijenjene gostima	Prostori u hotelu namijenjeni gostima: prijemni, komunikacioni, javni, za pružanje posebnih usluga, sanitarno-higijenske prostorije, smještajni prostori
3. Procijeni značaj funkcionalnosti smještajnog prostora za uspješno poslovanje hotela	Funkcionalnost smještajnog prostora: lokacija; tip smještajne jedinice; depadansi
4. Nabroji i ukratko opiše prostore namijenjene „ciklusu robe i materijala“	Prostori namijenjeni „ciklusu robe i materijala“: ekonomsko-tehnički, proizvodni, personalni
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	

U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 4.

Predložene teme

- „Ciklus gosta“
- Prostori u hotelu namijenjeni gostima
- Prostori u hotelu namijenjeni „ciklusu robe i materijala“

Ishod 4 - Učenik će biti sposoban da Analizira organizaciju i tehnologiju poslovanja recepcije i drugih hotelskih službi	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Ilustruje organizacionu šemu u hotelu po službama/ sektorima	Organizaciona šema hotela po službama/ sektorima: služba prijema, služba hotelskog domaćinstva, služba marketinga i prodaje, sektor F&B, sektor HR, hotelski menadžment, ostali sektori
2. Objasni organizaciju poslovanja recepcijske službe	
3. Demonstrira tehnologiju rada recepcijske službe	Tehnologija rada: rezervacijahotelskih usluga; dočekgosta; prijemgosta; boravakgosta; ispraćajgosta; hotelski informacijski sistemi; kadrovi; komunikacija sa gostom; međusektorska komunikacija; bonton; poslovna etika; kalkulacija; potrebna dokumentacija
4. Objasni mjenjačke poslove u okviru recepcijske službe	Mjenjački poslovi: otkup valute, putnički ček, rekapitulacija stranih sredstava plaćanja; popuni obrazac
5. Opiše organizaciju i tehnologiju rada hotelskog domaćinstva	Organizacija i tehnologija rada hotelskog domaćinstva: organizaciona shema; dokumentacija; međusektorska komunikacija; kadrovi
6. Objasni tehnologiju rada ostalih službi hotela	Ostale službe hotela: služba prodaje i marketinga, služba tehničkog održavanja
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 6.	
Predložene teme	
<ul style="list-style-type: none"> - Organizacija i tehnologija rada recepcije - Briga o gostu - Kadrovi i komunikacija - Mjenjački poslovi - Organizacija i tehnologija rada hotelskog domaćinstva - Tehnologija rada službe prodaje i marketinga i službe tehničkog održavanja 	

Ishod 5 - Učenik će biti sposoban da Formuliše ekonomske aspekte hotelskog poslovanja	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Ocijeni značaj kadrova u radnom procesu	
2. Napravi razliku između sredstava kao činilaca radnog procesa	
3. Razlikuje troškove u hotelskom poslovanju	Troškovi u hotelskom poslovanju: troškovi rada, troškovi sredstava za rad, troškovi predmeta rada
4. Objasni uticaj cijene kao marketing instrumenta poslovne politike hotela	
5. Objasni pokazatelje uspješnosti hotelskog poslovanja	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 5.	
Predložene teme	
<ul style="list-style-type: none"> - Značaj kadrova u radnom procesu hotela - Osnovna i obrtna sredstva - Troškovi - Cijena kao marketing instrument poslovne politike hotela - Ekonomski pokazatelji uspješnosti poslovanja hotela 	

Ishod 6 - Učenik će biti sposoban da Utvrđi uzročno-posljedične veze poslovne saradnje hotela i turističkih agencija	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni nastanak i pojam turističke agencije	
2. Ukaže na značaj turističke agencije za razvoj turizma i hotelijerstva	
3. Objasni ugovorne odnose između hotela i turističke agencije	Ugovorni odnosi i druge obaveze između hotela i turističke agencije: ugovori (ugovor o zatraženoj i potvrđenoj rezervaciji, ugovor o alatmanu, ugovor o fiksnom zakupu kapaciteta), korespondencija sa agencijama
4. Objasni druge obaveze između hotela i turističke agencije	Druge obaveze između hotela i turističke agencije: konvencije i uzanse vezane za odnos TA i hotela, odnosno vezane za usluge smještaja
5. Uradi analizu odnosa između hotela i turističke agencije na zadatom primjeru	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 5.	
Predložene teme	
<ul style="list-style-type: none"> - Pojam i značaj turističke agencije za razvoj turizma i hotelijerstva - Poslovni odnos turističkih agencija i hotela 	

4. Didaktičke preporuke za realizaciju modula

- Preporučuju se didaktičke metode koje omogućavaju da učenik u najvećoj mjeri bude aktivan u cilju postizanja značajnog stepena samostalnosti i inicijativnosti u učenju i radu. Preporučene didaktičke metode su sljedeće: rad u grupama, studije slučaja, igranje uloga, učenja putem otkrića, stručna posjeta hotelu, gost na času – stručnjak za predmetnu temu npr. recepcioner, portir, menadžer nekog od hotelskih sektora, pretraživanje baze podataka, istraživanje u medijateci, grafički prikaz, izrada ppt prezentacija i panoa, izrada projektnih zadataka i seminarskog rada.

5. Okvirni spisak literature i drugih izvora

- Dr Čačić K.; mr Nikolić M., Hotelijerstvo za IV razred ugostiteljsko-turističke škole, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Beograd, 1996.
- Dr sc.Tomašević A.; mr. Sc. Rašan-Križanac M.; dipl. oec. Komen-Bujas N.; dipl. oec. Serdar D., Briga o gostu u sektoru turizma i ugostiteljstva, Agencija za strukovno obrazovanje, Zagreb, 2009.
- Kosar Lj., Hotelijerstvo – teorija i praksa, Viša hotelijerska škola, Beograd, 2002.
- Grupa autora, Hotelski i recepcijski poslovi, Trauner, Linc, Austrija, 2008.
- Bakić O.; Popesku J.; Nikolić M.; Zečević B., Agencijsko i hotelijersko poslovanje za I, II, III i IV razred ugostiteljsko – turističke škole, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Beograd, 2002.
- Nikolić M.; Bakić M.; Kapor B.; Stojanović Lj., Praktikum za agencijsko i hotelijersko poslovanje za I i II razred ugostiteljsko – turističke škole, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Beograd, 2003.
- Bakić M.; Nikolić.; Stefanović B., Praktikum za agencijsko i hotelijersko poslovanje za III i IV razred ugostiteljsko turističke škole, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Beograd, 2003.
- Hayes D.K.;Ninemeier J. D., Upravljanje hotelskim poslovanjem, M plus, Zagreb, 2005.
- Propisi iz oblasti turizma.
- Master plan turizma.

Napomena:

Nastavnik treba da koristi i preporuči učenicima udžbenike odobrene od strane nadležnog Savjeta, važeće propise iz stručne oblasti i relevantne internet stranice na kojima se nalaze korisne informacije.

6. Prostorni i materijalni uslovi za izvođenje nastave

Redni broj	Opis – alati, instrumenti i uređaji	Kom.
1.	Računar sa internet konekcijom	1
2.	Projektor	1
3.	Projekciono platno	1
4.	Promotivni materijal u skladu sa sadržajem; časopisi	-
5.	Stručna literatura-udžbenik, skripta, zakon o turizmu, pravilnik o kategorizaciji, itd.	-

7. Obavezni načini provjeravanja i ocjenjivanja ishoda učenja

- Provjeravanje postignuća učenika sprovodi se u kontinuitetu radi praćenja učenika u dostizanju ishoda učenja.
- Vrednovanje postignuća učenika, odnosno dostizanja ishoda učenja vrši se u skladu sa kriterijumima za dostizanje svakog ishoda učenja posebno.
- Kriterijumi ocjenjivanja za ocjene nedovoljan (1) do odličan (5), kao i udio pojedinih ishoda u konačnoj ocjeni, utvrđuju se na nivou aktiva.
- Predviđeni načini provjere su: usmeno i pisano.

- Zaključna ocjena na kraju klasifikacionog perioda izvodi se iz ocjena svih ishoda u tom klasifikacionom periodu.
- Zaključna ocjena na kraju školske godine izvodi se na osnovu svih ocjena dobijenih u klasifikacionim periodima.

8. Uslovi za prohodnost i završetak modula

- Pozitivna ocjena na kraju školske godine.

9. Povezanost modula – korelacija

- Ugostiteljsko poslovanje
- Osnove turizma
- Marketing u turizmu
- Strani jezik

Napomena:

U cilju usaglašavanja sadržaja, dinamike realizacije i ishoda učenja, nastavnici su obavezni da zajedno vrše planiranje vaspitno-obrazovnog rada.

10. Ključne kompetencije koje se razvijaju ovim modulom

- Komunikacija na maternjem jeziku se dostiže putem komuniciranja u pisanom i usmenom obliku, što podrazumijeva i sposobnost čitanja i razumijevanja različitih tekstova, praćenje statističkih podataka, sposobnost pisanja raznih vrsta tekstova u različite svrhe. Nadalje, podrazumijeva praćenja uspješnosti prenosa poruke, kao i sposobnost započinjanja, održavanja i okončanja razgovora u raznim komunikacijskim situacijama. Takođe, podrazumijeva sposobnost pretraživanja, prikupljanja i korišćenja pisanih informacija, podataka i pojmova, kao i sposobnost formiranja vlastitih argumenata u govoru i pismu.
- Komunikacija na stranom jeziku - se dostiže putem komuniciranja u pisanom i usmenom obliku na stranom jeziku, što podrazumijeva sposobnost pretraživanja, prikupljanja i korišćenja pisanih informacija, podataka i pojmova
- Matematička kompetencija i osnovne kompetencije u prirodnim naukama i tehnologiji podrazumijevaju sposobnost i spremnost korištenja logičkog i prostornog razmišljanja, kao matematičkih oblika mišljenja i prikazivanje tabela, grafikona, dijagrama; dok se kroz osnovne kompetencije u prirodnim naukama i tehnologiji podrazumijevaju sposobnost i spremnost upotrebe znanja, načina rada i tehnika, koji se koriste u nauci da bi se objasnio svijet prirode kao odgovor na ljudske potrebe i želje
- Digitalna kompetencija podrazumijeva upotrebu informacione tehnike i tehnologije prilikom svakodnevne komunikacije, izrade PowerPoint prezentacija, istraživanja e-literature, prezentovanja svojih radova, što upućuje na korištenja IT kao dopunske potpore za kreativnost, inovativnost i kritičko razmišljanje u raznim segmentima života(kod kuće, u slobodno vrijeme i u školi)
- Učiti kako učiti podrazumijeva sposobnost i umijeće organizovanja, uređivanja i upravljanja vlastitim vremenom, sticanje, procesuiranje, ocjenjivanje novih znanja, primjenu novog znanja i vještina u raznim segmentima života. Dakle, kompetencija u organizovanju vlastitog učenja, upravljanja vremenom i informacijama
- Socijalna i građanska kompetencija dostiže se kroz razvoj ličnih i međuljudskih odnosa, što omogućava pojedincu da učestvuje u građanskom životu društva
- Smisao za inicijativu i preduzetništvo se dostiže kroz osposobljavanje pojedinca da ideje pretvori u djelo, kao i sposobnost planiranja, vođenja i evaluacije projekata radi ostvarivanja ciljeva, što ujedno podrazumijeva prihvatanje odgovornosti za vlastite postupke bilo pozitivne ili negativne, razvijanje strateške vizije, postavljanje ciljeva i njihovo dostizanje, te motivisanost za uspjeh
- Kulturološka svijest i ekspresija dostiže kompetenciju kroz razvoj svijesti o važnosti kreativnog izražavanja ideja, iskustava i osjećaja, uključujući umjetnost i medije

3.3.6. KULTURNO-ISTORIJSKA BAŠTINA CRNE GORE

1. Broj časova i kreditna vrijednost:

Razred	Oblici nastave			Ukupno	Kreditna vrijednost
	Teorijska nastava	Vježbe	Praktična nastava		
II	72			72	3

2. Cilj modula:

- Afirmisanje nacionalnog, estetskog, međunacionalnog i ličnog identiteta o pripadnosti određenom kulturnom krugu u pravcu formiranja ličnosti oslobođene netrpeljivosti, ksenofobije i predrasuda prema drugim ljudima, narodima, religiji, običajima i tradiciji, kroz usvajanje osnovnih znanja o kulturno-istorijskoj baštini Crne Gore i razumijevanja istorijskih i kulturnih epoha i događaja u vremenu i prostoru, ostacima i spomeničkim naslijeđem koji su obilježili prostor Crne Gore.

3. Ishodi učenja

Po završetku ovog modula učenik će biti sposoban da:

1. Predstavi kulturnu baštinu praistorije i antičkog perioda
2. Klasifikuje ostatke i spomenike kulture iz doba Duklje/Zete kao kulturnu baštinu
3. Okarakterise kulturnu baštinu Primorja iz srednjeg vijeka
4. Procijeni kulturnu baštinu iz doba Balšića i Crnojevića i njen uticaj na državni i kulturni razvoj
5. Predstavi kulturnu baštinu iz perioda Vladikata
6. Analizira kulturne, obrazovne i graditeljske domete iz perioda Knjaževine/ Kraljevine Crne Gore
7. Napravi komparativnu analizu društvenog i kulturnog razvoja Crne Gore iz perioda Kraljevine Jugoslavije i SFRJ
8. Predstavi savremene institucije kulture i objasni kulturne prilike u Crnoj Gori
9. Ocijeni uticaj i značaj etnografskih vrijednosti Crne Gore

Ishod 1 - Učenik će biti sposoban da Predstavi kulturnu baštinu praistorije i antičkog perioda Crne Gore	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja	Kontekst
U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	(Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Locira i objasni praistorijska nalazišta kamenog doba na tlu Crne Gore	Praistorijska nalazišta kamenog doba na tlu Crne Gore: Crvena stijena (Nikšić), Spila (Perast), Beran krš (Berane)
2. Razlikuje i locira praistorijska nalazišta metalnog doba na tlu Crne Gore	Praistorijska nalazišta metalnog doba na tlu Crne Gore: Tuzi, Štedac (Podgorica), Čemenac (Nikšić), Budimlje, Petnjik kod Berana; gradine; tumuli; Lipci (Risan)
3. Objasni ilirski period na tlu Crne Gore	
4. Opiše rimске spomenike na tlu Crne Gore	Rimski spomenici na tlu Crne Gore: risanski mozaici, Doklea, Municipium S, Butua, palata na Maljeviku
5. Predstavi antropogene ostatke iz doba praistorije i antičkog perioda (po mogućstvu lokalne ostatke i nalazišta)	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 5.	
Predložene teme	
<ul style="list-style-type: none"> - Kulturno-istorijska baština Crne Gore iz perioda praistorije - Kulturno-istorijska baština Crne Gore iz antičkog perioda 	

Ishod 2 - Učenik će biti sposoban da Klasifikuje ostatke i spomenike kulture iz doba Duklje/Zete kao kulturnu baštinu	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja	Kontekst
U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	(Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Predstavi dolazak Slovena na tlo Crne Gore	
2. Objasni nastanak prve crnogorske države Duklje	
3. Ispriča legendu o Vladimiru i Kosari	Legenda o Vladimiru i Kosari: priča o ljubavi; građenje kulta; značaj ritualnog iznošenja krsta na Rumiju
4. Da kratak opis prvih sakralnih spomenika	Sakralni spomenici: Sv. Marija (Duklja), barski epitafi, Sv.Toma (Herceg-Novi), Sv.Jovan (Bijelo Polje), Sv.Tripun, Prečista Krajinska (Bar, Ostros)
5. Objasni značaj Sv.Tripuna i Prečiste Krajinske za razvoj Zete	
6. Opiše značaj i uticaj književnih i umjetničkih djela za duhovni razvoj Zete	Književna djela: Ljetopis popa Dukljanina, Miroslavljevo jevanđelje
7. Navede lokalne ostatke i spomenike iz perioda Duklje/Zete ako postoje	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 7.	
Predložene teme	
- Kulturno-istorijska baštine iz perioda Duklje, odnosno Zete	

Ishod 3 - Učenik će biti sposoban da Okarakterise kulturnu baštinu Primorja iz srednjeg vijeka	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Opiše opšte karakteristike i način života u gradovima na primorju u periodu srednjeg vijeka	Gradovi na primorju u periodu srednjeg vijeka: Budva, Bar, Ulcinj, Svač
2. Predstavi značaj Kotora u periodu srednjeg vijeka	
3. Objasni značaj manastira Sv. Mihaila na poluostrvu Prevlaka	
4. Objasni jedinstvenost sakralnih objekata kao promotera zajedništva i duhovnog razvoja Primorja	Sakralni objekti: Bogorodica Ratačka (Sutomore); crkve sa dva oltara: Sv. Tekla, Sv. Petka, Sv. Roko, Sv. Dimitrije (Sutomore), crkva u mletačkom bastionu Gavansole u Starom Baru, Sv. Nikola (Velji Mikulići, Bar)
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 4.	
Predložene teme	
<ul style="list-style-type: none"> - Kulturne prilike u gradovima na Primorju tokom srednjeg vijeka - Manastir Sv. Mihailo, Prevlaka - Dvooltarske crkve i bogomolje na Primorju 	

Ishod 4 - Učenik će biti sposoban da Procijeni kulturnu baštinu iz doba Balšića i Crnojevića i njen uticaj na državni i kulturni razvoj	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Imenuje pripadnike dinastije Balšića	
2. Opiše kulturno stvaralaštvo za vrijeme Balšića	Kulturno stvaralaštvo za vrijeme Balšića: Prečista Krajinska u Ostrosu; crkve na Skadarskom jezeru (Bogorodična crkva na Starčevu, Sv. Đorđe i Sv. Bogorodica na Beški, Sv. Bogorodica na Moračniku)
3. Objasni nastajanje Cetinja i opiše najstarija kulturna zdanja	
4. Imenuje pripadnike dinastije Crnojevića	
5. Predstavi značaj i uticaj Cetinjskog manastira i Mitropolije na duhovni i državni razvoj Crne Gore	
6. Predstavi prvu štampariju i štampana djela za vrijeme Crnojevića	
7. Objasni spoljne kulturne uticaje na Zetu	Spoljni kulturni uticaji na Zetu: uticaj država Mediterana
8. Opiše način života, kulturu i nastanak novih sakralnih spomenika u doba otomanske vladavine u Crnoj Gori	Način života, kulturu i nastanak novih sakralnih spomenika u doba otomanske vladavine u Crnoj Gori ilustruje kroz lokalne i opšte primjere
9. Objasni nastanak novih gradova u vrijeme otomanske vladavine	Novi gradovi u doba otomanske vladavine: Onogošt, Spuž, Plav, Rožaje, Gusinje, Pljevlja,
10. Objasni kulturno-istorijski i umjetnički značaj Husein-pašine džamije u Pljevljima	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 10.	
Predložene teme	
<ul style="list-style-type: none"> - Kulturno-istorijska baština iz perioda dinastije Balšića - Kulturno-istorijska baština iz perioda dinastije Crnojevića - Kulturne prilike pod otomanskim uticajem 	

Ishod 5 - Učenik će biti sposoban da Predstavi kulturnu baštinu iz perioda Vladikata	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Imenuje pripadnike dinastije Petrović	
2. Objasni kulturne i duhovne napore i postignuća za vrijeme vladika Danila, Save i Vasilija	
3. Objasni uticaj vladike Petra I Petrovića na kulturni i državni razvoj Crne Gore	Uticaj vladike Petra I Petrovića na kulturni i državni razvoj Crne Gore: „Zakonik opšti crnogorski i brdski“, „Poslanice“, „Poučenje u stihovima“, „Kratka istorija Crne Gore“
4. Objasni uticaj vladike Petra II Petrovića na kulturni i državni razvoj Crne Gore	Uticaj vladike Petra II Petrovića na kulturni i državni razvoj Crne Gore: lirska djela, „Luča mikrokosma“, „Gorski vijenac“, „Šćepan Mali“, Senat, Gvardija, škole
5. Objasni kulturne prilike tokom „ zlatnog doba “ Boke	„Zlatno doba“ Boke: od 16-18.vijek; pomorstvo; književna djela; Perast, Zmajević; B. Pima; braća Buća; Lj. Pasković; S. Zanović
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 5.	
Predložene teme	
<ul style="list-style-type: none"> - Kulturno-istorijska baština iz perioda Vladikata - Petar I Petrović - Petar II Petrović Njegoš - „Zlatno doba“ Boke 	

Ishod 6 - Učenik će biti sposoban da Analizira kulturne, obrazovne i graditeljske domete iz perioda Knjaževine/ Kraljevine Crne Gore	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja	Kontekst
U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	(Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni kulturne i obrazovne napore Knjaževine od 1852. do 1860. ggodine	Kulturni i obrazovni napore Knjaževine od 1852. do 1860. godine: knjaz Danilo I Petrović
2. Objasni kulturne, graditeljske i obrazovne domete Knjaževine od 1860. do 1918. godine	Kulturni, graditeljski i obrazovnidometi Knjaževine od 1860. do 1918. godine: razvoj školstva ; razvoj institucija kulture; književnost i izdavaštvo; saobraćaj; graditeljstvo
3. Uticaj „ izvanjaca “ na kulturni i obrazovni razvoj Crne Gore	„ Izvanjci “ : Simo Matavulj, Valtazar Bogošić, Sima Milutinović Sarajlija, Dimitrije Milaković, Milorad Medaković, Jovan Sundečić, Milan Kostić, Simo Popović, Jovan Pavlović, Božo Novaković, Jovo Ljepava, Stevo Čaturilo, Josip Slade, Milan Jovanović Batut
4. Opiše kulturne prilike u Boki i Polimlju pod stranom vlašću	Kulturne prilike u Boki i Polimlju pod stranom vlašću: Austro-Ugarska okupacija, Otomanska okupacija
5. Objasni na lokalnim primjerima kulturne i obrazovne domete Knjaževine/Kraljevine Crne Gore	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 5.	
Predložene teme	
<ul style="list-style-type: none"> - Kulturno-istorijska baština iz perioda Knjaževine, odnosno Kraljevine - Uticaj „izvanjaca“ - Kulturne prilike u Boki i Polimlju tokom strane okupacije 	

Ishod 7 - Učenik će biti sposoban da Napravi komparativnu analizu društvenog i kulturnog razvoja Crne Gore iz perioda Kraljevine Jugoslavije i SFRJ	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Opiše društvene prilike u Crnoj Gori za vrijeme Kraljevine Jugoslavije	Društvene prilike u Crnoj Gori za vrijeme Kraljevine Jugoslavije: obrazovanje
2. Objasni društvene prilike u Crnoj Gori za vrijeme Kraljevine Jugoslavije	Društvene prilike u Crnoj Gori za vrijeme Kraljevine Jugoslavije književnost; izdavaštvo i novinarstvo; likovna umjetnost; filmska umjetnost (crnogorska emigracija)
3. Objasni društveni razvoj Crne Gore u periodu SFR Jugoslavije	Društveni razvoj Crne Gore u periodu SFR Jugoslaviji: komunistički uticaj na obrazovanje(kursevi opismenjavanja, osnivanje viših škola, fakulteta, univerziteta)
4. Objasni kulturni razvoj Crne Gore u periodu SFR Jugoslavije	Kulturni razvoj Crne Gore u periodu SFR Jugoslavije: uticaj komunističke ideologije na razvojmedija, književne i drugih vidova umjetnosti
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 4.	
Predložene teme	
<ul style="list-style-type: none"> - Kulturni i društveni razvoj Crne Gore tokom perioda Kraljevine Jugoslavije - Kulturni razvoj Crne Gore u SFR Jugoslaviji 	

Ishod 8 - Učenik će biti sposoban da Predstavi savremene institucije kulture i objasni kulturne prilike u Crnoj Gori	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni ulogu Univerziteta Crne Gore u društvenom i kulturnom razvoju Crne Gore	
2. Protumači pojam, ulogu i uticaj CANU na društveni i kulturni razvoj Crne Gore	
3. Ukratko objasni funkciju Državnog arhiva Crne Gore	
4. Objasni značaj i funkciju Narodnog muzeja Crne Gore	
5. Obrazloži ulogu Centralne biblioteke u kulturnom miljeu Crne Gore	
6. Objasni uticaj Crnogorskog narodnog pozorišta na razvoj pozorišne svijesti	
7. Ilustruje značaj i funkcije Centra za konzervaciju i arheologiju i Upravu za zaštitu kulturnih dobara Crne Gore	
8. Opiše najznačajnije kulturne manifestacije u Crnoj Gori	Najznačajnije kulturne manifestacije: Barski ljetopis, Grad teatar Budva, Kotor Art, Purgatorije, muzički festivali, Praznik mimoze, Kotorski karneval, Bokeška noć, Peraška fašinada, filmski, pozorišni i tv festivali, književni susreti, turističko-promotivne manifestacije
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 8.	
Predložene teme	
<ul style="list-style-type: none"> - Savremene institucije kulture Crne Gore - Kulturne manifestacije u Crnoj Gori 	

Ishod 9 - Učenik će biti sposoban da Ocijeni uticaj i značaj etnografskih vrijednosti Crne Gore	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja	Kontekst
U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	(Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Predstavi običaje i tradiciju pojedinih krajeva Crne Gore	
2. Opiše nošnje i narodnu radinost Crne Gore	
3. Predstavi gastronomiju Crne Gore	
4. Predstavi lokalne etnografske vrijednosti	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 4.	
Predložene teme	
- Etnografske vrijednosti Crne Gore	

4. Didaktičke preporuke za realizaciju modula

- Preporučuju se one didaktičke metode koje omogućavaju da učenik/ca u najvećoj mjeri bude aktivan/na u cilju postizanja značajnog stepena samostalnosti i inicijativnosti učenika/ca u učenju i radu. Preporučene didaktičke metode su sljedeće: rad u grupama, studije slučaja, debata, igranje uloga, učenja putem otkrića, analiza udžbeničkog teksta, pretraživanje baze podataka, istraživanje u medijateci, grafički prikaz, gost na času - stručnjak za predmetnu temu npr. predstavnik lokalne turističke organizacije, izrada ppt prezentacija i panoa, izrada projektnih zadataka, upotreba odgovarajućih statističkih podataka. Osim prethodnog, u pravcu postizanja kvalitetnog i trajno stečenog znanja, neophodno je ostvariti i korelaciju među različitim modulima.

5. Okvirni spisak literature i drugih izvora

- Kujović D., Tragovima orijentalno islamskog kulturnog nasljeđa u Crnoj Gori, Almanah, Podgorica, 2006.
- Pavićević B., Istorija Crne Gore IV, tom 1 i 2, Istorijski institut Crne Gore, Podgorica, 2004.
- Rastoder Š.; Andrijašević Ž., Istorija Crne Gore od najstarijih vremena do 2003., Centar za iseljenike Crne Gore, Podgorica, 2006.
- Živković D., Istorija crnogorskog naroda I-III, Matica crnogorska, Cetinje, 1991-1998.
- Mijović P., Umjetničko blago Crne Gore, Jugoslovenska revija, Beograd, 1980.
- Grupa autora, Crnom Gorom, GZH, Zagreb, 1969.
- Ščekić D., Putujući Crnom Gorom, Savjet za zaštitu i unaprijeđivanje čovjekove okoline SR CG, Titograd, 1980.
- Šekularac B., Tragovi prošlosti Crne Gore, Istorijski institut Crne Gore, Cetinje, 1994.
- Rotković R., Ilustrovana istorija Crne Gore-prerađeno izdanje, CANU, Podgorica, 2005.
- dr Marković Č.; dr Vujučić R., Crna Gora kroz kulturnu baštinu, Obod-Cetinje, Beograd, 2006.
- Kasalica V., Kulturna baština Crne Gore, Kulturni centar Bar, Bar, 2008.
- Grupa autora, Istorijski leksikon Crne Gore, Daily press, Podgorica, 2006.

Napomena:

Nastavnik treba da koristi i preporuči učenicima udžbenike odobrene od strane nadležnog Savjeta, važeće propise iz stručne oblasti i relevantne internet stranice na kojima se nalaze korisne informacije.

6. Prostorni i materijalni uslovi za izvođenje nastave

Redni broj	Opis – alati, instrumenti i uređaji	Kom.
1.	Fizičko - geografska karta Crne Gore	1
2.	Turistička karta Crne Gore	1
3.	Računar sa internet konekcijom	1
4.	Projektor	1
5.	Projekciono platno	1
6.	Stručna literatura; promotivni materijali	1

7. Obavezni načini provjeravanja i ocjenjivanja ishoda učenja

- Provjeravanje postignuća učenika sprovodi se u kontinuitetu radi praćenja učenika u dostizanju ishoda učenja.
- Vrednovanje postignuća učenika, odnosno dostizanja ishoda učenja vrši se u skladu sa kriterijumima za dostizanje svakog ishoda učenja posebno.
- Kriterijumi ocjenjivanja za ocjene nedovoljan (1) do odličan (5), kao i udio pojedinih ishoda u konačnoj ocjeni, utvrđuju se na nivou aktiva.
- Predviđeni načini provjere su: usmeno i pisano.
- Zaključna ocjena na kraju klasifikacionog perioda izvodi se iz ocjena svih ishoda u tom klasifikacionom periodu.
- Zaključna ocjena na kraju školske godine izvodi se na osnovu svih ocjena dobijenih u klasifikacionim periodima.

8. Uslovi za prohodnost i završetak modula

- Pozitivna ocjena na kraju školske godine.

9. Povezanost modula – korelacija

- Istorija
- Turistička geografija Crne Gore
- Osnovi kuvarstva

Napomena:

U cilju usaglašavanja sadržaja, dinamike realizacije i ishoda učenja, nastavnici su obavezni da zajedno vrše planiranje vaspitno-obrazovnog rada.

10. Ključne kompetencije koje se razvijaju ovim modulom

- Komunikacija na maternjem jeziku se dostiže putem komuniciranja u pisanom i usmenom obliku, što podrazumijeva i sposobnost čitanja i razumijevanja različitih tekstova, sposobnost pisanja raznih vrsta tekstova u različite svrhe. Takođe, podrazumijeva sposobnost pretraživanja, prikupljanja i korišćenja pisanih informacija, podataka i pojmova, kao i sposobnost formiranja vlastitih argumenata u govoru i pismu
- Komunikacija na stranom jeziku se dostiže putem komuniciranja u pisanom i usmenom obliku na stranom jeziku, što podrazumijeva sposobnost pretraživanja, prikupljanja i korišćenja pisanih informacija, podataka i pojmova

- Digitalna kompetencija podrazumijeva upotrebu informacione tehnike i tehnologije prilikom svakodnevne komunikacije, izrade PowerPoint prezentacija, istraživanja e-literature, prezentovanja svojih radova, što upućuje na korištenja IT kao dopunske potpore za kreativnost, inovativnost i kritičko razmišljanje u raznim segmentima života(kod kuće, u slobodno vrijeme i u školi)
- Učiti kako učiti podrazumijeva sposobnost i umijeće organizovanja, uređivanja i upravljanja vlastitim vremenom, učenjem i informacijama, te primjenu novog znanja i vještina u raznim segmentima života
- Socijalna i građanska kompetencija dostiže se kroz razvoj ličnih i međuljudskih odnosa, što omogućava pojedincu da učestvuje u građanskom životu društva
- Smisao za inicijativu i preduzetništvo se dostiže kroz osposobljavanje pojedinca da ideje pretvori u djelo, kao i sposobnost planiranja, vođenja i evaluacije projekata radi ostvarivanja ciljeva, što ujedno podrazumijeva prihvatanje odgovornosti za vlastite postupke bilo pozitivne ili negativne, razvijanje strateške vizije, postavljanje ciljeva i njihovo dostizanje, te motivisanost za uspjeh
- Kulturološka svijest i ekspresija (razvijanje svijesti o važnosti stvaralačkog i kreativnog izražavanja ideja, svijesti i osjećaja uz razvijanje svijesti o lokalnoj, nacionalnoj i evropskoj baštini i njihovom mjestu u svijetu, uključujući muzičku, književnu umjetnost i druge medije)

3.3.7. STRANI JEZIK III/ III**1. Broj časova i kreditna vrijednost:**

Razred	Oblici nastave			Ukupno	Kreditna vrijednost
	Teorijska nastava	Vježbe	Praktična nastava		
III	72			72	3

2. Cilj modula:

- Razvijanje jezičkih kompetencija: govor, pisanje, čitanje i slušanje i komunikaciju na stranom jeziku, na nivou A2.1, koja će učeniku omogućiti jednostavnu upotrebu jezika na jezički prihvatljiv način.

3. Ishodi učenja

Po završetku ovog modula učenik će biti sposoban da:

1. Razumije srednje dug i jednostavan slušani tekst
2. Razumije srednje dug i jednostavan pisani tekst
3. Sastavi kratak i jednostavan tekst
4. Govori srednje dug i jednostavan tekst
5. Učestvuje u srednje dugom i jednostavnom razgovoru

Ishod 1 - Učenik će biti sposoban da Razumije srednje dug i jednostavan slušani tekst	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Pokaže razumijevanje srednje dugog i jednostavnog teksta opšte tematike	Srednje dug i jednostavan tekst: od 100 do 150 riječi
2. Izdvoji glavnu poruku teksta kao i osnovne i specifične informacije	
3. Uoči uticaj intonacije na poruku koju govornik želi prenijeti	
4. Pokaže razumijevanje srednje dugog i jednostavnog teksta stručne tematike	
5. Koristi gramatičke strukture za postizanje ovog ishoda učenja	Gramatičke strukture: imperfekat glagola, kondicional prezenta, gerund i particip prezenta, pasiv, relativne zamjenice, indirektni govor u prezentu, hipotetička rečenica/uslov ostvarljiv, uzročna rečenica, finalna rečenica

Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja

U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 5.

Predložene teme

- Porodica i prijatelji: rodbina i susjedi, dogovori, posjete i druženja
- Dom i okruženje: društvo, kultura, ekologija
- Slobodno vrijeme, zabava i sport: TV i Internet
- Vrijeme: vremenska prognoza i vremenske nepogode
- Škola i obrazovanje: vrste i izbor zanimanja
- Kupovina: odjevni predmeti, moda
- Zdravlje: bolesti i povrede
- Putovanja: turistička propaganda, smještaj i prevozna sredstva
- Uslužne djelatnosti: preporučivanje i prodaja hrane i pića u različitim prevoznim sredstvima i u hotelskim sobama; prezentovanje i posluživanje specijalnih i nacionalnih jela, kao i alkoholnih i bezalkoholnih mješavina

Ishod 2 - Učenik će biti sposoban da Razumije srednje dug i jednostavan pisani tekst	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja	Kontekst
U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	(Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Pokaže razumijevanje srednje dugog i jednostavnog pisanog teksta opšte tematike: prepozna vrstu teksta (pisma, prospekti, novinski članci)	Srednje dug i jednostavan pisani tekst: od 100 do 150 riječi
2. Izdvoji glavnu poruku teksta kao i osnovne i specifične informacije u tekstu na poznatu temu Prepozna vankontekstualne okolnosti (govornici, situacija, namjena teksta)	
3. Pokaže razumijevanje srednje dugog i jednostavnog pisanog teksta stručne tematike	
4. Koristi gramatičke strukture za postizanje ovog ishoda učenja	Gramatičke strukture: imperfekat glagola, kondicional prezenta, gerund i particip prezenta, pasiv, relativne zamjenice, indirektni govor u prezentu, hipotetička rečenica/uslov ostvarljiv, uzročna rečenica, finalna rečenica
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 4.	
Predložene teme	
<ul style="list-style-type: none"> - Porodica i prijatelji: rodbina i susjedi, dogovori, posjete i druženja - Dom i okruženje: društvo, kultura, ekologija - Slobodno vrijeme, zabava i sport: TV i Internet - Vrijeme: vremenska prognoza i vremenske nepogode - Škola i obrazovanje: vrste i izbor zanimanja - Kupovina: odjevni predmeti, moda - Zdravlje: bolesti i povrede - Putovanja: turistička propaganda, smještaj i prevozna sredstva - Uslužne djelatnosti: preporučivanje i prodaja hrane i pića u različitim prevoznim sredstvima i u hotelskim sobama; prezentovanje i posluživanje specijalnih i nacionalnih jela, kao i alkoholnih i bezalkoholnih mješavina 	

Ishod 3 - Učenik će biti sposoban da Sastavi kratak i jednostavan tekst	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja	Kontekst
U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	(Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Oblikuje i piše kratak i jednostavan tekst opšte ili stručne tematike	Kratak i jednostavan tekst: od 80 do 120 riječi
2. Planira sadržaj, organizuje i daje strukturu tekstu	
3. Povezuje rečenice u logičnu cjelinu	
4. Učestvuje u jednostavnoj pisanoj interakciji primjenjujući odgovarajuća društveno-jezička pravila	
5. Koristi odgovarajući opšti i stručni vokabular, jednostavne jezičke structure i veznike, primjenjujući odgovarajuća pravopisna pravila	
6. Koristi gramatičke strukture za postizanje ovog ishoda učenja	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 6.	
Predložene teme	
<ul style="list-style-type: none"> - Porodica i prijatelji: rodbina i susjedi, dogovori, posjete i druženja - Dom i okruženje: društvo, kultura, ekologija - Slobodno vrijeme, zabava i sport: TV i Internet - Vrijeme: vremenska prognoza i vremenske nepogode - Škola i obrazovanje: vrste i izbor zanimanja - Kupovina: odjevni predmeti, moda - Zdravlje: bolesti i povrede - Putovanja: turistička propaganda, smještaj i prevozna sredstva - Uslužne djelatnosti: preporučivanje i prodaja hrane i pića u različitim prevoznim sredstvima i u hotelskim sobama; prezentovanje i posluživanje specijalnih i nacionalnih jela, kao i alkoholnih i bezalkoholnih mješavina 	

Ishod 4 - Učenik će biti sposoban da Govori srednje dug i jednostavan tekst	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja	Kontekst
U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	(Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Osmisli, oblikuje i izgovara srednje dug i jednostavan tekst opšte i stručne tematike	Srednje dug i jednostavan govor: od 100 do 150 riječi
2. Prepriča događaj na osnovu teksta	
3. Koristi odgovarajući opšti i stručni vokabular , jednostavne jezičke structure i jednostavne veznike	Stručni vokabular: <ul style="list-style-type: none"> - vrste obroka koji se poslužuju u prevoznim sredstvima i hotelskim sobama - jela koja se poslužuju u prevoznim sredstvima i hotelskim sobama - oprema i inventar koji se koriste u procesu usluživanja u hotelskim sobama - instrumenti ponude i prodaje i načini prijema porudžbine - sadržaj robe u mini baru
4. Pravilno izgovori glasove koji ne postoje u maternjem jeziku uz odgovarajuću intonaciju	
5. Koristi gramatičke strukture za postizanje ovog ishoda učenja	Gramatičke strukture: imperfekat glagola, kondicional prezenta, gerund i particip prezenta, pasiv, relativne zamjenice, indirektni govor u prezentu, hipotetička rečenica/uslov ostvarljiv, uzročna rečenica, finalna rečenica

Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja

U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 5.

Predložene teme

- Porodica i prijatelji: rodbina i susjedi, dogovori, posjete i druženja
- Dom i okruženje: društvo, kultura, ekologija
- Slobodno vrijeme, zabava i sport: TV i Internet
- Vrijeme: vremenska prognoza i vremenske nepogode
- Škola i obrazovanje: vrste i izbor zanimanja
- Kupovina: odjevni predmeti, moda
- Zdravlje: bolesti i povrede
- Putovanja: turistička propaganda, smještaj i prevozna sredstva
- Uslužne djelatnosti: preporučivanje i prodaja hrane i pića u različitim prevoznim sredstvima i u hotelskim sobama; prezentovanje i posluživanje specijalnih i nacionalnih jela, kao i alkoholnih i bezalkoholnih mješavina

Ishod 5 - Učenik će biti sposoban da Učestvuje u srednje dugom i jednostavnom razgovoru	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja	Kontekst
U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	(Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Započne, održi i završi srednje dug i jednostavan razgovor o opštim i stručnim temama	Srednje dug i jednostavan govor: od 100 do 150 riječi
2. Postavi i odgovori na pitanje iz teksta	
3. Koristi odgovarajući opšti i stručni vokabular , jednostavne jezičke strukture i jednostavne veznike	<p>Stručni vokabular:</p> <p>Načini prijema porudžbine u rum-servisu : „kruška-kvaka“, direktno u sobi, putem sobnog informatora, putem recepcije</p> <p>Specijalna jela: kavijar, školjke, rakovi, kamenice, puževi, artičoke, žablji bataci, špagle i dr.</p> <p>Kokteli: aperitivni, dižestivni, pjenušavi, bezalkoholni, duga i kratka pića</p> <p>Specijalna i nacionalna crnogorska jela</p> <p>Uloga i zadatak uslužnog osoblja kod bife stola</p> <p>Deset koktela iz IBA-sektora</p>
4. Pravilno izgovori glasove koji ne postoje u maternjem jeziku uz odgovarajuću intonaciju	
5. Aktivno učestvuje u razgovoru o poznatim opštim i stručnim temama primjenjujući odgovarajuća društveno-jezička pravila	<p>Aktivno učestvuje u razgovoru:</p> <ul style="list-style-type: none"> - započne i održi razgovor o prošlim, sadašnjim i budućim zbivanjima, - izrazi (ne)dopadanje, (ne)slaganje, savjet, sugestiju, - traži i daje informacije, - traži i daje uputstva za snalaženje u prostoru, - traži, daje ili odbija dozvolu, - učestvuje u raspravi o bliskim temama iz svakodnevnog života; na pr. kupuje kartu, traži proizvode i usluge i dr. <p>Stručne teme:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Posluživanje hrane i pića u različitim prevoznim sredstvima i hotelskim sobama: - preporuči jela u skladu sa željama gosta - preporuči jela ako je gost alergičan ili ima intoleranciju na neku hranu ili začine - navede sastojke jela koja se poslužuju prevoznim

Ishod 5 - Učenik će biti sposoban da Učestvuje u srednje dugom i jednostavnom razgovoru	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja	Kontekst
U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	(Pojašnjenje označenih pojmova)
	<p>sredstvima i hotelskim sobama kao i vrste termičke obrade</p> <p>Prezentacija i posluživanje specijalnih i nacionalnih jela kao i alkoholnih i bezalkoholnih mješavina:</p> <ul style="list-style-type: none"> - informiše o specijalnim crnogorskim, nacionalnim jelima - preporuči jelo u skladu sa željama gosta - preporuči koktel i objasni recepturu za izradu
6. Koristi gramatičke strukture za postizanje ovog ishoda učenja	<p>Gramatičke strukture: imperfekat glagola, kondicional prezenta, gerund i particip prezenta, pasiv, relativne zamjenice, indirektni govor u prezentu, hipotetička rečenica/uslov ostvarljiv, uzročna rečenica, finalna rečenica</p>
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 6.	
Predložene teme	
<ul style="list-style-type: none"> - Porodica i prijatelji: rodbina i susjedi, dogovori, posjete i druženja - Dom i okruženje: društvo, kultura, ekologija - Slobodno vrijeme, zabava i sport: TV i Internet - Vrijeme: vremenska prognoza i vremenske nepogode - Škola i obrazovanje: vrste i izbor zanimanja - Kupovina: odjevni predmeti, moda - Zdravlje: bolesti i povrede - Putovanja: turistička propaganda, smještaj i prevozna sredstva - Uslužne djelatnosti: preporučivanje i prodaja hrane i pića u različitim prevoznim sredstvima i u hotelskim sobama; prezentovanje i posluživanje specijalnih i nacionalnih jela, kao i alkoholnih i bezalkoholnih mješavina 	

4. Didaktičke preporuke za realizaciju modula

- Preporučuju se komunikativna metoda i metode aktivne nastave, tj. one koja upućuje na realizaciju zadatka. Preporučene didaktičke aktivnosti su sljedeće: rad u grupama, rad u paru, igranje uloga, simulacija situacije, učenje putem otkrića, analiza udžbeničkog teksta, pretraživanje baze podataka, gostujući predavač na času – stručnjak za predmetnu temu, izrada ppt prezentacija i panoa i sl. Preporučuje se formativno praćenje postignuća u učenju (bez ocjenjivanja) radi lakše evaluacije i samoevaluacije uz unaprijed postavljene ciljeve/ishode. Osim prethodnog, u pravcu postizanja kvalitetnog i trajno stečenog znanja, neophodno je ostvariti i korelaciju medju različitim modulima. Korišćenje različitih izvora znanja: enciklopedija, stručne literature, internet. Teme se biraju u skladu sa uzrastom učenika, vodeći računa o korelaciji s drugim predmetima i planiranim stručnim kompetencijama učenika.

5. Okvirni spisak literature i drugih izvora

Bibliografija

Didaktička literatura

za francuski jezik:

- Germain C., Les stratégies d'apprentissage, Clé International, Paris, 1996.
- Lancien T., Le multimedia, Clé International, Paris, 1998.
- Vigner G., Enseigner le français comme langue seconde, Clé International, Paris, 2001.
- Laloy J-R. & Dany M., L'hôtellerie et le tourisme, Hachette, Paris, 1980.
- Renner M. & Tempesta A., Le français de l'hôtellerie et de la restauration, Clé International, Paris, 1992.
- Latifi M., L'hôtellerie en français, Didier-Hatier, Paris, 1993.
- Corbeau S.; Dubois S.; Penfornis.; Semichon J-L., Hôtellerie/Restauration.com, Clé International, Paris, 2006.
- Descotes-Genon C.; Szilagyi E., Service comprise. Pug-flem, Grenoble, 1995.
- Cholvy J., En cuisine, Clé international, Paris, 2014.

za italijanski jezik:

- Balboni P., Educazione bilingue, Guerra Edizioni, Soleil, Prugia, 1999.
- Diadori P., Insegnare italiano per stranieri, La Nuova Italia, Firenze, 2001.
- Mazzota P., (ur.): Europa, lingue e istruzione primaria, Plurilinguismo per il bambino italiano-europeo, UTET, Torino, 2002.
- Quadro comune europeo di riferimento per le lingue: apprendimento, insegnamento, valutazione, La Nuova Italia, Oxford, Firenze, 2002.
- Vedovelli M., L'italiano degli stranieri. Storia, attualità e prospettive, Carocci, Roma, 2002.
- Vedovelli M., Guida all'italiano per stranieri, Carocci, Roma, 2002.
- Zajednički evropski okvir za žive jezike: učenje, nastava, ocjenjivanje, Ministarstvo prosvjete i nauke Republike Crne Gore, Podgorica, 2003.

za njemački jezik:

- Dahlhaus B., Fertigkeit Hören, Langenscheidt, München, 1994.
- Gemeinsamer europäischer Referenzrahmen für Sprachen: lernen, lehren, beurteilen, Langenscheidt, München, 2001.
- Glabionat; Müller; Rusch; Schmitz; Wertenschlag, Profile deutsch, Gemeinsamer europäischer Referenzrahmen, Langenscheidt, München 2001.
- Ehlers S., Literarische Texte lesen lernen, Klett Edition Deutsch als Fremdsprache, München, 1992.
- Neuner G.; Hunfeld H., Methoden des fremdsprachlichen Deutschunterrichts, Langenscheidt, Berlin, 1997.
- Rud W.; Tomaszewski A., Grammatik mit Sinn und Verstand, Klett Edition Deutsch, München, 1993.
- Šekularac B., Provjera znanja učenika kao sastavni dio nastavnog procesa, u: Strani jezik u nastavi, Nikšić, 1992.

- Šotra T., Interkulturalni pristup: Izazov u nastavi stranih jezika, savremene tendencije u nastavi stranog jezika, Nikšić, 2001.

za ruski jezik:

- Щерба Л. В., Преподавание иностранных языков в средней школе, Общие вопросы методики, Москва, Высшая школа, 1974.
- Костомаров В. Г.; Митрофанова О. Д., Методическое руководство для преподавателей русского языка иностранцам, Москва, «Русский язык», 1977.
- Баранова М. Т., Методика русского языка, Москва, «Просвещение», 1990.
- Девић-Романова В., Руски jezik, приручник за разговор, Завод за уџбенике, Београд, 1996.
- Кончаревић К., Савремени уџбеник страног руског језика. Структура и садржај, Београд, 2002.
- Кончаревић К., Савремена настава руског језика (садржаји, организација, облици), Београд, 2004. (за све етапе).
- Киршова М.; Керкез Д., Говорим по-руски и переводим -1, Подгорица, 2006.
- Киршова М.; Керкез Д., Говорим по-руски и переводим – 2, Подгорица, 2008.
- Основе за обнову наставних планова и програма за средње школе, Подгорица, 2003.
- Словеначки програм њемачког језика за средње школе, Љубљана, 2003.
- Нацрт програма Републике Србије, Београд, 2003.
- Наумовић Г., Руски jezik, стручни текстови, 1-4. Разред угоститељско-туристичке школе, Завод за уџбенике, Београд.
- Лојпур Р., Руски jezik, стручни текстови 1-4. разред трговинске школе Завод за уџбенике, Београд.
- Наумовић Г., Руски jezik, стручни текстови за 2. разред угоститељско-туристичке школе, Завод за уџбенике Београд.
- Little D. i Perclova R., Zajednički evropski okvir za žive jezike, Podgorica, 2003.
- Little D. i Perclova R., Evropski jezički portfolio za nastavnike i mentore, Podgorica, 2003.

Gramatike:

za francuski jezik:

- Maheo-Le Coadic M.; Reine M.; Poisson-Quinton S., Grammaire Expliquée du Français, Clé International, Paris, 2002.
- Gregoire M., Grammaire Progressive du français, Clé International, Paris, 2003.
- Grevisse M., Le Bon usage, Duculot; Paris, 1986.
- M. Papić M., Gramatika francuskog jezika, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Beograd, 1984.
- Vicher A., Grammaire progressive pour les adolescents, Clé International; Paris, 2002.

za italijanski jezik:

- Moderc S., Gramatika italijanskog jezika, Udruženje nastavnika italijanskog jezika Srbije, Beograd, 2004.
- Jernej J., Konverzacijska gramatika italijanskog jezika, Školska knjiga, Zagreb.
- Trifone D., Grammatica della lingua italiana, Zanichelli, Bologna.

za ruski jezik:

- Милинковић Љ., Практикум из граматике руског језика, Завод за уџбенике, Београд, 2006.
- Маројевић Р., Граматика руског језика за средње школе, Завод за уџбенике, Београд.

Rječnici:

za francuski jezik:

- Dictionnaires le Robert : Le Petit Robert, dictionnaire de la langue française, Clé International, Paris, 2000.
- Jovanović S. A. i saradnici, Savremeni francusko-srpskohrvatski rečnik sa gramatikom, Prosveta, Beograd, 1991.
- Jovanović S. A. i saradnici, Savremeni srpskohrvatsko-francuski rečnik, Prosveta, Beograd, 1991.
- Putanec V., Francusko-hrvatski ili srpski rječnik, Školska knjiga, Zagreb, 1982.

za italijanski jezik:

- Deanović J., Italijansko-hrvatski rječnik, Školska knjiga, Zagreb.
- Deanović J., Hrvatsko-italijanski rječnik, Školska knjiga, Zagreb.
- Mauro D., Vocabolario della lingua italiana, UTET, Torino.
- Klajn I., Italijansko-srpski rečnik, Nolit, Beograd.
- Zingarelli, Vocabolario della lingua italiana, Zanichelli, Bologna.

za ruski jezik:

- Пипер П.; Петковић М.; Радић-Дугоњић М.; Војводић Д.; Руско-српски речник и Српско-руски речник, Завод за уџбенике, Београд.

Напомена:

Nastavnik treba da koristi i preporuči učenicima udžbenike odobrene od strane nadležnog Savjeta, važeće propise iz stručne oblasti i relevantne internet stranice na kojima se nalaze korisne informacije.

6. Prostorni i materijalni uslovi za izvođenje nastave

Redni broj	Opis – alati, instrumenti i uređaji	Kom.
1.	Računar sa internet konekcijom	1
2.	Projektor	1
3.	Projekciono platno	1
4.	CD-player	1
5.	Udžbenici stranih i domaćih izdavača-jezik struke	-

7. Obavezni načini provjeravanja i ocjenjivanja ishoda učenja

- Provjeravanje postignuća učenika sprovodi se u kontinuitetu radi praćenja učenika u dostizanju ishoda učenja.
- Vrednovanje postignuća učenika, odnosno dostizanja ishoda učenja vrši se u skladu sa kriterijumima za dostizanje svakog ishoda učenja posebno.
- Kriterijumi ocjenjivanja za ocjene nedovoljan (1) do odličan (5), kao i udio pojedinih ishoda u konačnoj ocjeni, utvrđuju se na nivou aktiva.
- Predviđeni načini provjere su: usmeno i pisano.
- Pisani zadaci, po jedan u polugodištu.
- Zaključna ocjena na kraju klasifikacionog perioda izvodi se iz ocjena svih ishoda u tom klasifikacionom periodu.
- Zaključna ocjena na kraju školske godine izvodi se na osnovu svih ocjena dobijenih u klasifikacionim periodima.

8. Uslovi za prohodnost i završetak modula

- Pozitivna ocjena na kraju školske godine.

9. Povezanost modula – korelacija

- Pripremni i završni radovi u ugostiteljskim objektima za hranu i piće
- Usluživanje hrane i pića
- Svečani prijemi
- Specijalni načini usluživanja hrane i pića
- Točionica pića i napitaka i usluživanje malih obroka

- Priprema alkoholnih i bezalkoholnih mješavina
- Osnove kuvarstva
- Ugostiteljsko poslovanje

Napomena:

U cilju usaglašavanja sadržaja, dinamike realizacije i ishoda učenja, nastavnici su obavezni da zajedno vrše planiranje vaspitno-obrazovnog rada.

10. Ključne kompetencije koje se razvijaju ovim modulom

- Komunikacija na stranom jeziku (osposobljavanje za razumijevanje i pravilno izražavanje kroz upotrebu stručne terminologije u usmenom i pisanom obliku, sticanje jezičkih znanja koja će učeniku omogućiti upotrebu stranog jezika na jezički prihvatljiv način, primjena komunikativnog i akcionog pristupa u nastavi kroz simulaciju, igru po ulogama)
- Digitalna kompetencija (upotreba informaciono-komunikacione tehnologije za interaktivno učenje jezika čime se postiže samostalnost u učenju i osposobljavanje za samoevaluaciju, za PP prezentaciju sadržaja opšte i stručne tematike)
- Učiti kako učiti (podsticanje učenika na samostalan rad i istrajnost u učenju) osposobljavanje za proces učenja i istrajnost u učenju, organizovanje vlastitog učenja uključujući efikasno upravljanje vremenom i informacijama kako u samostalnom učenju tako i pri učenju u grupi
- Socijalna i građanska kompetencija (podsticanje timskog rada, sticanje društveno-kulturnih znanja, razvijanje međukulturnih vještina i stavova)
- Kulturološka svijest i ekspresija (razvijanje svijesti o važnosti sopstvene kulture i kulture drugih naroda; razvoj svijesti o lokalnoj, nacionalnoj i evropskoj baštini i njihovom mjestu u svijetu)

3.3.8. MARKETING U TURIZMU

1. Broj časova i kreditna vrijednost:

Razred	Oblici nastave			Ukupno	Kreditna vrijednost
	Teorijska nastava	Vježbe	Praktična nastava		
III	44	28		72	3

2. Cilj modula:

- Osposobljavanje za primjenu različitih marketing aktivnosti sa ciljem oblikovanja proizvoda i usluga prema potrebama turističke tražnje.

3. Ishodi učenja

Po završetku ovog modula učenik će biti sposoban da:

1. Ukaže na specifičnosti primjene marketinga u turizmu
2. Izvrši analizu određenog tržišta u cilju prikupljanja i formiranja baze podataka o potrebama potrošača u turizmu
3. Oblikuje turistički proizvod u skladu sa potrebama tržišta
4. Napravi plan distribucije turističkog proizvoda u skladu sa potrebama ciljnog tržišta
5. Osmisli promociju turističkog proizvoda u skladu sa potrebama ciljnog tržišta
6. Izvrši evaluaciju kreiranog proizvoda i njegovu konkurentnost na turističkom tržištu

Ishod 1 - Učenik će biti sposoban da Ukaže na specifičnosti primjene marketinga u turizmu	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni pojam i tržišne okolnosti koje su dovele do nastanka marketinga	Tržišne okolnosti: razvoj odnosa ponude i tražnje kroz proizvodnu i prodajnu orijentaciju, neodrživost prodajne orijentacije
2. Nabroji i definiše osnove poslovne filozofije marketinga	Osnove poslovne filozofije marketinga: ciljno tržište, potrebe potrošača, integralni marketing i profit
3. Objasni specifičnosti marketinga u turizmu kao dijela marketinga usluga	Specifičnosti marketinga u turizmu: specifičnosti usluge u odnosu na proizvod (neopipljivost, prolaznost, nedjeljivost, heterogenost i varijabilnost) i karakteristike turističkog proizvoda kao zbiru usluga
4. Nabroji faze marketinga u turizmu	Faze marketinga u turizmu: otkrivanje potreba potrošača, kreiranje proizvoda i usluga za ciljnog potrošača i plasman stvorenih proizvoda i usluga uz ostvarivanje profita
5. Navede mikro i makro okruženje nekog turističkog privrednog subjekta	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 5.	
Predložene teme	
- Marketing kao savremena poslovna koncepcija	

Ishod 2 - Učenik će biti sposoban da izvrši analizu određenog tržišta u cilju prikupljanja i formiranja baze podataka o potrebama potrošača u turizmu	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni segmentaciju tržišta i izbor optimalnih segmenata prema raznim kriterijumima	
2. Objasni prednosti strategija ciljnog marketinga u odnosu na ciljno tržište	Strategije ciljnog marketinga: nediferencirani, diferencirani, fokusirani i kastomizirani marketing
3. Analizira specifičnosti turističkog tržišta	
4. Analizira ponašanje potrošača u turizmu	Ponašanje potrošača: kroz motivacioni proces i uticaj društvenih i psiholoških faktora
5. Izvrši izbor izvora podataka i planira istraživanje tržišta po fazama	Planira istraživanje tržišta: kroz odabir predmeta istraživanja, definisanje uzorka i metode istraživanja
6. Demonstrira istraživanje tržišta kroz odgovarajuće metode istraživanja tržišta	Metode istraživanja tržišta: posmatranje, ispitivanje, eksperiment
7. Objasni značaj marketing informacionog sistema (MIS-a)	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume 1, 2, 3, 4 i 7. Za kriterijume 5 i 6, potrebne su ispravno urađene vježbe sa usmenim obrazloženjem.	
Predloženeteme	
<ul style="list-style-type: none"> - Marketing kao savremena poslovna koncepcija - Turističko tržište i marketing 	

Ishod 3 - Učenik će biti sposoban da Oblikuje turistički proizvod u skladu sa potrebama tržišta	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja	Kontekst
U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	(Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Navede subjekte ponude koji zadovoljavaju potrebe turista	Subjekti ponude: ugostiteljska preduzeća, saobraćajna preduzeća, trgovinska preduzeća, turističke agencije, komunalne službe itd.
2. Identifikuje prednosti i nedostatke turističke ponude	
3. Navede asortiman ponude ugostiteljskog objekta	
4. Uspostavi nivoe kvaliteta turističkog proizvoda	Nivoi kvaliteta turističkog proizvoda: osnovni, očekivani, kvaliteti znenadjenja
5. Iznosi predloge za inovaciju turističke ponude	Predlozi za inovaciju: potpuno nov proizvod, modifikovani i imitativni proizvod
6. Objasni uticaj faktora politike cijena	Faktori politike cijena: spoljašnji (tražnja, konkurencija, zakonski propisi i državni i međudržavni uticaji) i unutrašnji (troškovi, faza životnog ciklusa proizvoda, cjenovni ciljevi, kanali prodaje)
7. Opiše strateško formiranje cijena i cjenovno prilagođavanje	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 7.	
Predložene teme	
<ul style="list-style-type: none"> - Instrumenti marketinga- ponuda - Instrumenti marketinga – cijena 	

Ishod 4 - Učenik će biti sposoban da Napravi plan distribucije turističkog proizvoda u skladu sa potrebama ciljnog tržišta	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja	Kontekst
U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	(Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni ulogu i nabroji funkcije kanala distribucije	
2. Ukaže na značaj distribucije informacija u turizmu	
3. Objasni ulogu rezervacionih sistema	Rezervacioni sistemi: centralni rezervacioni sistemi, direktno rezervisanje u hotelu, rezervisanje preko turističkih agencija
4. Demonstrira organizaciju prodaje	
5. Objasni prednosti elektronskog poslovanja	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume 1, 2, 3 i 5. Za kriterijum 4, potrebna je ispravno urađena vježba sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
- Instrumenti marketinga – kanali distribucije (prodaje)	

Ishod 5 - Učenik će biti sposoban da Osmisli promociju turističkog proizvoda u skladu sa potrebama ciljnog tržišta	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Nabroji promocijne podinstrumente	
2. Primijeni osnovne principe propagande i kreira propagandnu poruku	Osnovni principi propagande: objektivnost, informativnost, stalnost, kompleksnost
3. Izvrši komparativnu analizu propagandnih sredstava	
4. Osmisli način primjene prodajne promocije	
5. Objasni primjenu lične prodaje kao podinstrumenta promocije	
6. Objasni oblike odnosa sa javnošću	Oblici odnosa sa javnošću: veze sa stvaraocima javnog mjenja, konferencije za štampu i studijska putovanja
7. Definiše direktni marketing i sponzorstvo	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1, 3, 5, 6 i 7. Za kriterijume 2 i 4, potrebne su ispravno urađene vježbe sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
- Instrumenti marketinga – promocija	

Ishod 6 - Učenik će biti sposoban da Izvrši evaluaciju kreiranog proizvoda i njegovu konkurentnost na turističkom tržištu	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Predstavi odnos prodaje i profita tokom faza životnog ciklusa proizvoda	Faze životnog ciklusa proizvoda: uvođenje, rast, zrelost, opadanje i preporod
2. Objasni elemente i karakteristike marke proizvoda	
3. Analizira varijabilnost turističkog proizvoda u odnosu na ostale marketing instrumente	Ostali marketing instrumenti: ljudi, proces i fizička sredina
4. Odredi marketing miks kao optimalnu kombinaciju instrumenata marketinga	
5. Objasni marketing aktivnosti upravljanja turističkim preduzećem	Marketing aktivnosti upravljanja: planiranje, organizacija i kontrola
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 5.	
Predložene teme	
<ul style="list-style-type: none"> - Instrumenti marketinga – ponuda - Ostali instrumenti marketinga - Marketing miks - Marketing planiranje, organizacija i kontrola 	

4. Didaktičke preporuke za realizaciju modula

- U realizaciji modula preporučuju se kombinovane aktivne metode savremene nastave i oblici rada koji omogućavaju da učenici u najvećoj mjeri budu aktivni (rad u grupama, studije slučaja, debata, igranje uloga, učenja putem otkrića, analiza udžbeničkog teksta, pretraživanje baze podataka, istraživanje u medijateci, grafički prikaz, gost na času – stručnjak za predmetnu temu npr. predstavnik lokalne turističke organizacije, izrada ppt prezentacija i panoa, izrada projektnih zadataka) što omogućava visok stepen samostalnosti i inicijativnosti učenika.

5. Okvirni spisak literature i drugih izvora

- Lukačević Lj.; Mr Šebek T.; Medigović V.; Božović M., Marketing u turizmu, udžbenik za III i IV razred srednjih stručnih škola, Centar za stručno obrazovanje, Podgorica, 2011.
- Bakić O., Marketing u turizmu za IV razred ugostiteljsko-turističke škole, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Beograd, 2008.
- Zakon o turizmu, Sl.list Crne Gore br.61/10 od 22.10.2010.
- Master plan, Strategija razvoja turizma Crne Gore do 2020.

Napomena:

Nastavnik treba da koristi i preporuči učenicima udžbenike odobrene od strane nadležnog Savjeta, važeće propise iz stručne oblasti i relevantne internet stranice na kojima se nalaze korisne informacije.

6. Prostorni i materijalni uslovi za izvođenje nastave

Redni broj	Opis – alati, instrumenti i uređaji	Kom.
1.	Računar sa internet konekcijom	1
2.	Projektor	1
3.	Projekciono platno	1
4.	Štampač	1

7. Obavezni načini provjeravanja i ocjenjivanja ishoda učenja

- Provjeravanje postignuća učenika sprovodi se u kontinuitetu radi praćenja učenika u dostizanju ishoda učenja.
- Vrednovanje postignuća učenika, odnosno dostizanja ishoda učenja vrši se u skladu sa kriterijumima za dostizanje svakog ishoda učenja posebno.
- Kriterijumi ocjenjivanja za ocjene nedovoljan (1) do odličan (5), kao i udio pojedinih ishoda u konačnoj ocjeni, utvrđuju se na nivou aktiva.
- Predviđeni načini provjere su usmeno i pisano.
- Zaključna ocjena na kraju klasifikacionog perioda izvodi se iz ocjena svih ishoda u tom klasifikacionom periodu.
- Zaključna ocjena na kraju školske godine izvodi se na osnovu svih ocjena dobijenih u klasifikacionim periodima.

8. Uslovi za prohodnost i završetak modula

- Pozitivna ocjena na kraju školske godine.

9. Povezanost modula – korelacija

- Preduzetništvo
- Osnove turizma

- Poslovna ekonomija
- Hotelijersko poslovanje
- Ugostiteljsko poslovanje
- Strani jezik I

Napomena:

U cilju usaglašavanja sadržaja, dinamike realizacije i ishoda učenja, nastavnici su obavezni da zajedno vrše planiranje vaspitno-obrazovnog rada.

10. Ključne kompetencije koje se razvijaju ovim modulom

- Komunikacija na maternjem jeziku se dostiže putem komuniciranja u pisanom i usmenom obliku, što podrazumijeva i sposobnost čitanja i razumijevanja različitih tekstova, praćenje statističkih podataka, sposobnost pisanja raznih vrsta tekstova u različite svrhe. Takođe, podrazumijeva sposobnost pretraživanja, prikupljanja i korišćenja pisanih informacija, podataka i pojmova, kao i sposobnost formiranja vlastitih argumenata u govoru i pismu
- Komunikacija na stranom jeziku se dostiže kroz usmeno i pisano izražavanje na stranom jeziku kroz simulacije situacija, rad na studijama slučaja, sposobnost pretraživanja, prikupljanja i korišćenja pisanih informacija, podataka i pojmova
- Matematička kompetencija i osnovne kompetencije u prirodnim naukama i tehnologiji se dostižu kroz primjenu matematičkog mišljenja u rješavanju problema u nizu različitih situacija, planova finansiranja raznih marketing aktivnosti itd., kao i sposobnost i spremnost korišćenja logičkog i prostornog razmišljanja, kao matematičkih oblika mišljenja i prikazivanje tabela, grafikona, dijagrama. Dok se kroz osnovne kompetencije u prirodnim naukama i tehnologiji podrazumijevaju sposobnost i spremnost upotrebe znanja, načina rada i tehnika, koji se koriste u nauci da bi se objasnio svijet prirode kao odgovor na ljudske potrebe i želje
- Digitalna kompetencija se dostiže kroz korišćenje informaciono-komunikacione tehnologije u radu na vježbama, u izradi prezentacija, istraživanju primjera sa interneta, prezentovanja svojih radova itd.
- Učiti kako učiti se dostiže kroz primjenu procesa učenja i istrajnost u učenju, organizovanje vlastitog učenja uključujući efikasno upravljanje vremenom i informacijama kako u samostalnom učenju tako i pri učenju u grupi
- Socijalna i građanska kompetencija se dostižu kroz učestvovanje na efikasan i konstruktivan način u društvenom životu i radu, u cilju rješavanja konflikata ukoliko je to potrebno
- Smisao za inicijativu i preduzetništvo - se dostiže kroz osposobljavanje pojedinca da ideje pretvori u djelo, kao i sposobnost planiranja, vođenja i evaluacije projekata radi ostvarivanja ciljeva, što ujedno podrazumijeva prihvatanje odgovornosti za vlastite postupke bilo pozitivne ili negativne, razvijanje strateške vizije, postavljanje ciljeva i njihovo dostizanje, te motivisanost za uspjeh
- Kulturološka svijest i ekspresija se dostiže kroz formiranje svijesti o važnosti stvaralačkog izražavanja ideja i iskustava u radu

3.3.9. POSLOVNA EKONOMIJA

1. Broj časova i kreditna vrijednost:

Razred	Oblici nastave			Ukupno	Kreditna vrijednost
	Teorijska nastava	Vježbe	Praktična nastava		
III	50	22		72	3

2. Cilj modula:

- Primijeni osnovne zakonitosti iz oblasti ekonomije u cilju razumijevanja načina funkcionisanja privrednog društva. Razvijanje preciznosti, ažurnosti i odgovornosti u radu.

3. Ishodi učenja

Po završetku ovog modula učenik će biti sposoban da:

1. Identifikuje ekonomiku i organizaciju privrednog društva kao naučnu disciplinu
2. Utvrdi tip privrednog društva na osnovu opisa djelatnosti, vlasničke strukture i načina osnivanja
3. Utvrdi sredstva i izvore sredstava za rad ugostiteljskog privrednog društva
4. Utvrdi vrste troškova i njihov uticaj na poslovanje ugostiteljskog privrednog društva
5. Utvrdi rezultate poslovanja ugostiteljskog privrednog društva
6. Primijeni ekonomske principe poslovanja preduzeća u skladu sa specifičnostima ugostiteljskog privrednog društva

Ishod 1 - Učenik će biti sposoban da Identifikuje ekonomiku i organizaciju privrednog društva kao naučnu disciplinu	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja	Kontekst
U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	(Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Definiše i pojasni predmet i ciljeve izučavanja poslovne ekonomije	
2. Objasni discipline poslovne ekonomije	Discipline poslovne ekonomije: Organizacija preduzeća, Računovodstvo, Bankarstvo, Marketing, Upravljanje finansijama, Menadžment
3. Objasni metode istraživanja poslovne ekonomije	Metode istraživanja: opšte i posebne naučne metode istraživanja
4. Objasni podjelu ekonomike	Podjela ekonomike: makro, mezo i mikro
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 4.	
Predložene teme	
- Ekonomika i organizacija privrednog društva kao naučna disciplina	

Ishod 2 - Učenik će biti sposoban da Utvrđi tip privrednog društva na osnovu opisa djelatnosti, vlasničke strukture i načina osnivanja	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja	Kontekst
U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	(Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Opiše nastanak i razvoj privrednog društva	
2. Objasni pojam i karakteristike privrednog društva	
3. Navede elemente privrednog društva i njihov uticaj na privredni rast i tehnološki razvoj	Elementi privrednog društva: radni kolektiv, sredstva za proizvodnju, organizacija i rezultati poslovanja
4. Opiše vrste privrednih društava sa osvrtom na ugostiteljska privredna društva	Vrste privrednih društava: prema djelatnosti, prema veličini i prema organizacionim oblicima
5. Objasni osnivanje i prestanak rada privrednih subjekata	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 5.	
Predložene teme	
- Oblici obavljanja privrednih djelatnosti	

Ishod 3 - Učenik će biti sposoban da Utvrđi sredstva i izvore sredstava za rad ugostiteljskog privrednog društva	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Odredi karakteristike i razlikuje vrste sredstava prema različitim kriterijumima	Vrste sredstava prema različitim kriterijumima: prema fazama procesa reprodukcije, prema obliku pojavljivanja, prema namjeni
2. Objasni pojam i specifičnosti osnovnih sredstava	Specifičnosti osnovnih sredstava: vrijednost, amortizacija i kapacitet
3. Vršiti uporednu analizu osnovnih sredstava restorana prema pojavnim oblicima	
4. Objasni pojam i podjelu obrtnih sredstava ugostiteljskih privrednih društava	
5. Prikaže kružno kretanje obrtnih sredstava ugostiteljskih privrednih društava	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 5.	
Predložene teme	
- Sredstva i izvori sredstava	

Ishod 4 - Učenik će biti sposoban da Utvrđi vrste troškova i njihov uticaj na poslovanje ugostiteljskog privrednog društva	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni pojam i oblike angažovanih sredstava	
2. Vršiti uporednu analizu utrošaka i troškova u ugostiteljskim preduzećima	
3. Nabroji i analizira najznačajnije podjele troškova	Najznačajnije podjele troškova: prema elementima proizvodnje, prema mjestu nastanka, prema načinu obračuna po nosiocima, prema reagovanju na kretanje obima proizvodnje u privrednom društvu
4. Objasni pojam kalkulacije i rasčlani cijenu koštanja	
5. Primijeni razne metode u računanju cijene koštanja sa primjenom metode marže u ugostiteljskim privrednim društvima	Metode u računanju cijene koštanja: divizionna, dodatna, metoda ekvivalentnih brojeva, metoda vezanih brojeva
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 5.	
Predložene teme	
- Ulaganja (utrošci, troškovi i angažovana sredstva)	

Ishod 5 - Učenik će biti sposoban da Utvrđi rezultate poslovanja ugostiteljskog privrednog društva	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja	Kontekst
U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	(Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Navede oblike rezultata poslovanja u privrednom društvu	
2. Izrazi fizički obim proizvodnje u ugostiteljskim privrednim društvima na razne načine	
3. Izračuna ukupan prihod ugostiteljskog privrednog društva i objasni njegovu strukturu	
4. Izračuna rashode ugostiteljskog privrednog društva	
5. Izračuna dobit ugostiteljskog privrednog društva i objasni faktore dobiti	
6. Objasni specifičnosti rezultata poslovanja ugostiteljskog privrednog društva sa sezonskim poslovanjem	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 6.	
Predložene teme	
- Rezultati poslovanja	

Ishod 6 - Učenik će biti sposoban da Primijeni ekonomske principe poslovanja preduzeća u skladu sa specifičnostima ugostiteljskog privrednog društva	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja	Kontekst
U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	(Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Obrazloži značaj ekonomskih principa za poslovanje ugostiteljskog privrednog društva	
2. Objasni značaj i utvrdi produktivnost ugostiteljskog privrednog društva	
3. Objasni značaj i utvrdi ekonomičnost ugostiteljskog privrednog društva	
4. Objasni značaj i utvrdi rentabilnost ugostiteljskog privrednog društva	
5. Na zadatom primjeru analizira dostignuti ukupni nivo ekonomije ugostiteljskog privrednog društva	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 5.	
Predložene teme	
- Ekonomski principi poslovanja	

4. Didaktičke preporuke za realizaciju modula

- U realizaciji modula preporučuju se kombinovane aktivne metode savremene nastave i oblici rada koji omogućavaju da učenici u najvećoj mjeri budu aktivni (dijaloška, istraživačka, učenje putem rješavanja problema, metode kreativnog pisanja, projektno učenje, gost na času - stručnjak za predmetnu temu npr. predstavnik nekog uspješnog preduzeća, timski oblik rada, grupni oblik rada, rad u paru i individualizirani oblik rada) što omogućava visok stepen samostalnosti i inicijativnosti učenika.

5. Okvirni spisak literature i drugih izvora

- Dr Stanković-Četković J., Ekonomika preduzeća za srednje stručne škole, Centar za stručno obrazovanje, Podgorica, 2009.
- Dr Drašković V., Osnovi ekonomije za srednje stručne škole, Centar za stručno obrazovanje, Podgorica, 2009.
- Dr Bogetić G., Ekonomika preduzeća, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Podgorica, 1998.
- Dr Stavrić B.; dr Punović B.; dr Bojović P.S., Poslovna ekonomija za I razred ekonomske škole, Zavod za udžbenike, Beograd, 2006.
- Dr Kosar Lj., Ekonomika i organizacija preduzeća za II razred ugostiteljsko – turističke škole, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva Beograd, 1996.
- Propisi koji regulišu oblast privrednih društava.

Napomena:

Nastavnik treba da koristi i preporuči učenicima udžbenike odobrene od strane nadležnog Savjeta, važeće propise iz stručne oblasti i relevantne internet stranice na kojima se nalaze korisne informacije.

6. Prostorni i materijalni uslovi za izvođenje nastave

Redni broj	Opis – alati, instrumenti i uređaji	Kom.
1.	Računar sa internet konekcijom	1
2.	Projektor	1
3.	Projekciono platno	1
4.	Štampač	1

7. Obavezni načini provjeravanja i ocjenjivanja ishoda učenja

- Provjeravanje postignuća učenika sprovodi se u kontinuitetu radi praćenja učenika u dostizanju ishoda učenja.
- Vrednovanje postignuća učenika, odnosno dostizanja ishoda učenja vrši se u skladu sa kriterijumima za dostizanje svakog ishoda učenja posebno.
- Kriterijumi ocjenjivanja za ocjene nedovoljan (1) do odličan (5), kao i udio pojedinih ishoda u konačnoj ocjeni, utvrđuju se na nivou aktiva.
- Predviđeni načini provjere su usmeno i pisano.
- Zaključna ocjena na kraju klasifikacionog perioda izvodi se iz ocjena svih ishoda u tom klasifikacionom periodu.
- Zaključna ocjena na kraju školske godine izvodi se na osnovu svih ocjena dobijenih u klasifikacionim periodima.

8. Uslovi za prohodnost i završetak modula

- Pozitivna ocjena na kraju školske godine.

9. Povezanost modula – korelacija

- Preduzetništvo
- Ugostiteljsko poslovanje
- Hotelijersko poslovanje
- Marketing u turizmu

Napomena:

U cilju usaglašavanja sadržaja, dinamike realizacije i ishoda učenja, nastavnici su obavezni da zajedno vrše planiranje vaspitno-obrazovnog rada.

10. Ključne kompetencije koje se razvijaju ovim modulom

- Komunikacija na maternjem jeziku se dostiže putem komuniciranja u pisanom i usmenom obliku, što podrazumijeva i sposobnost čitanja i razumijevanja različitih tekstova, praćenje statističkih podataka, sposobnost pisanja raznih vrsta tekstova u različite svrhe. Takođe, podrazumijeva sposobnost pretraživanja, prikupljanja i korišćenja pisanih informacija, podataka i pojmova, kao i sposobnost formiranja vlastitih argumenata u govoru i pismu
- Komunikacija na stranom jeziku –se dostiže kroz usmeno i pisano izražavanje na stranom jeziku kroz, sposobnost pretraživanja, prikupljanja i korišćenja pisanih informacija, podataka i pojmova.
- Matematička kompetencija i osnovne kompetencije u prirodnim naukama i tehnologiji se dostižu kroz primjenu matematičkog mišljenja u rješavanju zadataka i praktičnih problema na polju obračuna troškova, utvrđivanja rezultata poslovanja preduzeća i utvrđivanja ekonomskih principa poslovanja., kao i sposobnost i spremnost korišćenja logičkog i prostornog razmišljanja, kao matematičkih oblika mišljenja i prikazivanje tabela, grafikona, dijagrama.
- Digitalna kompetencija se dostiže kroz korišćenje informaciono-komunikacione tehnologije u radu na vježbama, u izradi prezentacija, istraživanju primjera sa interneta, prezentovanja svojih radova itd.
- Učiti kako učiti se dostiže kroz primjenu procesa učenja i istrajnost u učenju, organizovanje vlastitog učenja uključujući efikasno upravljanje vremenom i informacijama kako u samostalnom učenju tako i pri učenju u grupi
- Socijalna i građanska kompetencija se dostiže kroz učestvovanje na efikasan i konstruktivan način u društvenom životu i radu, u cilju rješavanja konflikata ukoliko je to potrebno
- Smisao za inicijativu i preduzetništvo se dostiže kroz osposobljavanje pojedinca da ideje pretvori u djelo, kao i sposobnost planiranja, vođenja i evaluacije projekata radi ostvarivanja ciljeva, što ujedno podrazumijeva prihvatanje odgovornosti za vlastite postupke bilo pozitivne ili negativne, razvijanje strateške vizije, postavljanje ciljeva i njihovo dostizanje, te motivisanost za uspjeh.
- Kulturološka svijest i ekspresija se dostižu kroz formiranje svijesti o važnosti stvaralačkog izražavanja ideja i iskustava u radu

3.3.10. PSIHOLOGIJA PRODAJE

1. Broj časova i kreditna vrijednost:

Razred	Oblici nastave			Ukupno	Kreditna vrijednost
	Teorijska nastava	Vježbe	Praktična nastava		
III	58	14		72	3

2. Cilj modula:

- Osposobljavanje za razumijevanje širokog spektra relacija u kupoprodajnoj situaciji, iz pozicije prodavca i iz pozicije kupca i primjenu asertivnih i nenasilnih komunikacijskih tehnika u cilju postizanja boljih radnih rezultata, većeg stepena razumijevanja i prevencije konfliktnih situacija. Razvijanje inicijativnosti, komunikativnosti i odgovornosti u radu.

3. Ishodi učenja

Po završetku ovog modula učenik će biti sposoban da:

1. Identifikuje psihosocijalne karakteristike kupoprodaje
2. Predstavi asertivno ponašanje u kupoprodajnim konfliktnim situacijama
3. Analizira opšte faktore koji djeluju na radne rezultate
4. Identifikuje faktore koji utiču na percipiranje reklamne poruke i njen uticaj na ponašanje
5. Analizira nastanak, oblikovanje i mijenjanje stavova, predrasuda i stereotipa

Ishod 1 - Učenik će biti sposoban da Identifikuje psihosocijalne karakteristike kupo-prodaje	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja	Kontekst
U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	(Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni zašto je prodaja socijalno ponašanje	
2. Objasni obilježja kupoprodajne situacije	Obilježja kupoprodajne situacije: dvosmjernan komunikacijski proces, uslovljenost kulturnim, društvenim i ličnim faktorima, različiti oblici kupoprodajne situacije
3. Navede osnovne tipove kupaca i njihove karakteristike	Tipovi kupaca: podjela po polu, uzrastu, po dominantom načinu saznavanja, po načinu kupovine i dr.
4. Objasni uticaj kulturnih, društvenih i ličnih faktora na ponašanje kupaca	
5. Objasni kakvo ponašanja kupci žele i očekuju od prodavca	
6. Objasni potrebu za stvaranjem timske atmosfere	
7. Objasni poželjne osobine ličnosti prodavača	Poželjne osobine ličnosti prodavača: ljubaznost, taktičnost, strpljenje, optimizam, sposobnost usmenog izražavanja, sposobnost usklađivanja verbalnih i nevarbalnih poruka
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 7.	
Predložene teme	
<ul style="list-style-type: none"> - Obilježja kupoprodajne situacije - Crte i tipovi ličnosti - Poželjne osobine ličnosti prodavača - Stvaranje pozitivne atmosfere u kupoprodaji - Načela ponašanja prodavača tokom prodajnog procesa 	

Ishod 2 - Učenik će biti sposoban da Predstavi asertivno ponašanje u kupoprodajnim konfliktnim situacijama	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja	Kontekst
U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	(Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Navede načela od kojih zavisi uspješan razgovor	
2. Objasni uzroke smetnje u verbalnom komuniciranju	Uzroci smetnji u verbalnom komuniciranju: „buka“ u komunikacionom kanalu, pridavanje različitog značenja verbalnim simbolima od strane pošiljaoca i primaoca poruke
3. Objasni funkcije neverbalnog izražavanja tokom razgovora	
4. Navede karakteristike asertivnog govora i ponašanja	
5. Opiše osnovne načine reagovanja na frustraciju	
6. Navede primjere iz svakodnevnog života za odbrambene mehanizme	
7. Objasni dinamiku konfliktno situacije	
8. Demonstrira asertivnost u govoru i ponašanju u simuliranoj kupoprodajnoj konfliktnoj situaciji	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 7. Za kriterijum 8, potrebna je ispravno urađena vježba sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
<ul style="list-style-type: none"> - Verbalno komuniciranje - Neverbalno komuniciranje - Interpersonalni konflikti - Asertivnost 	

Ishod 3 - Učenik će biti sposoban da Analizira opšte faktore koji djeluju na radne rezultate	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja	Kontekst
U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	(Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Navede karakteristike fizičkog i intelektualnog rada	
2. Objasni uticaj umora i odmora na dinamiku rada	
3. Objasni elemente motivacionog ciklusa	
4. Objasni osnovne postavke hijerarhijske teorije (Maslov)	
5. Navede motivacione faktore (prema Hercbergu)	
6. Opiše tehnike samomotivacije	
7. Objasni pojam emocionalna inteligencija	
8. Demonstrira vještine emocionalne inteligencije u simuliranim radnim situacijama	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 7. Za kriterijum 8, potrebna je ispravno urađena vježba sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
<ul style="list-style-type: none"> - Fizički i intelektualni rad - Radna sredina – uslovi rada, organizacija, komunikacija, motivacija i samomotivacija, priprema za rad - Emocionalna inteligencija 	

Ishod 4 - Učenik će biti sposoban da Identifikuje faktore koji utiču na percipiranje reklamne poruke i njen uticaj na ponašanje	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Nabroji faktore koji utiču na oblikovanje imidža prodavača	
2. Objasni poželjne načine ponašanje prodavača	Poželjni načini ponašanja prodavača: komunikativnost, entuzijizam, taktičnost, elokvencija, diskrecija, saosjećajnost, bonton, razboritost, radoznalost, strpljenje i dr.
3. Navede principe propagande	
4. Objasni zavisnost percepcije od različitih spoljnih i unutrašnjih faktora	Spoljni faktori: spoljašnji stimuli koji djeluju na čula Unutrašnji faktori: osobine ličnosti, trajni koncepti, stavovi, trenutno stanje, raspoloženje
5. Objasni svojstva opažanja i pažnje	
6. Objasni vezu motivacije sa opažanjem i pamćenjem reklamnih poruka	
7. Identifikuje motivacioni nivo u zadatom primjeru reklamne poruke	
8. Kreira reklamnu poruku za određeni proizvod za određenu ciljnu grupu	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 7. Za kriterijum 8, potrebna je ispravno urađena vježba sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
<ul style="list-style-type: none"> - Imidž prodavača - Opažanje i pažnja - Principi propagande - Reklamna poruka 	

Ishod 5 - Učenik će biti sposoban da Analizira nastanak, oblikovanje i mijenjanje stavova, predrasuda i stereotipa	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni nastanak stava	
2. Objasni osobine stava	
3. Objasni funkciju stava	
4. Navede mogućnosti ispitivanja i mijenjanja stavova	
5. Navede karakteristike i funkciju predrasuda	
6. Navede primjere stereotipa	
7. Uoči predrasude i stereotipe na zadatim primjerima	
8. Uoči sopstvene predrasude i stereotipe i njihovu funkciju	
9. Analizira porijeklo sopstvenih predrasuda	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 9.	
Predložene teme	
<ul style="list-style-type: none"> - Karakteristike stavova - Predrasude i njihova funkcija - Stereotipi - Stvaranje stavova - Ispitivanje stavova - Mijenjanje stavova i predrasuda 	

4. Didaktičke preporuke za realizaciju modula

- Modul Psihologija prodaje koncipiran je tako da učenicima omogućava sticanje teorijskih i primijenjenih znanja kroz časove teorije i vježbi. Teorijski dio nastave treba izvoditi sa cijelim odjeljenjem, uz primjenu aktivnih oblika nastave – interaktivnih predavanja, rada u parovima i malim grupama, samostalnog rada i istraživanja učenika na času. Za časove vježbi odjeljenje se može organizovati u grupe do 17 učenika, kako bi se svakom učeniku omogućilo vrijeme za vježbanje i demonstraciju planiranih sadržaja. Osim upisivanja ocjena u dnevnik, poželjno je voditi sopstvenu evidenciju o dostignutosti ishoda učenja svih učenika, za svaki kriterijum gdje je to predviđeno, posebno u cilju kontinuiranog praćenja napredovanja učenika. U cilju podsticanja darovitih učenika, nastavnik može da koristi viši taksonomski nivo u odnosu na preporučeni, kao i proširene ishode učenja, usmjeravajući darovite učenike na zaključivanje, razvijanje sposobnosti analize i sinteze, kreativnosti i pozitivnog odnosa prema oblastima koje ih interesuju. Nastavnik bi trebalo da podstiče na razvoj njihovih sposobnosti i interesovanja u cilju pravilne karijerne orijentacije.

5. Okvirni spisak literature i drugih izvora

- Šulak F.; Petz B., Psihologija prodaje, Školska knjiga, Zagreb, 2004.
- Backović A., Psihologija, udžbenik za II razred srednjih stručnih škola, Centar za stručno obrazovanje, Podgorica, 2008.
- Rot N., Opšta psihologija, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Beograd, 1985.
- Rot N., Psihologija ličnosti, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Beograd, 1985.
- Rot N., Psihologija grupe, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Beograd, 1985.
- Mandić T., Komunikologija, Clio, 2003.
- Daniel G., Emocionalna inteligencija u poslu, MEP, Zagreb, 2000.
- Richard D., Super prodavač-psihologija prodaje, M.E.P. Consult, d.o.o., Zagreb, 2003.

Napomena:

Nastavnik treba da koristi i preporuči učenicima udžbenike odobrene od strane nadležnog Savjeta, važeće propise iz stručne oblasti i relevantne internet stranice na kojima se nalaze korisne informacije.

6. Prostorni i materijalni uslovi za izvođenje nastave

Redni broj	Opis – alati, instrumenti i uređaji	Kom.
1.	Računar sa internet konekcijom	1
2.	Projektor	1
3.	Projekciono platno	1

7. Obavezni načini provjeravanja i ocjenjivanja ishoda učenja

- Provjeravanje postignuća učenika sprovodi se u kontinuitetu radi praćenja učenika u dostizanju ishoda učenja.
- Vrednovanje postignuća učenika, odnosno dostizanja ishoda učenja vrši se u skladu sa kriterijumima za dostizanje svakog ishoda učenja posebno.
- Kriterijumi ocjenjivanja za ocjene nedovoljan (1) do odličan (5), kao i udio pojedinih ishoda u konačnoj ocjeni, utvrđuju se na nivou aktiva.
- Predviđeni načini provjere su: usmeno, pisano i praktično.
- Zaključna ocjena na kraju klasifikacionog perioda izvodi se iz ocjena svih ishoda u tom klasifikacionom periodu.
- Zaključna ocjena na kraju školske godine izvodi se na osnovu svih ocjena dobijenih u klasifikacionim periodima.

8. Uslovi za prohodnost i završetak modula

- Pozitivna ocjena na kraju školske godine.

9. Povezanost modula – korelacija

- Marketing u turizmu
- Preduzetništvo

Napomena:

U cilju usaglašavanja sadržaja, dinamike realizacije i ishoda učenja, nastavnici su obavezni da zajedno vrše planiranje vaspitno-obrazovnog rada.

10. Ključne kompetencije koje se razvijaju ovim modulom

- Komunikacija na maternjem jeziku (upotreba stručne terminologije u usmenom obliku)
- Učiti kako učiti (podsticanje učenika na samostalni rad kroz efikasno upravljanje vremenom i informacijama)
- Socijalna i građanska kompetencija (podsticanje učenika na rad u grupi i na izlaganje svojih mišljenja i argumenata na času kroz prevazilaženje različitosti u mišljenjima)

3.3.11. STRANI JEZIK III/ IV**1. Broj časova i kreditna vrijednost:**

Razred	Oblici nastave			Ukupno	Kreditna vrijednost
	Teorijska nastava	Vježbe	Praktična nastava		
IV	66			66	3

2. Cilj modula:

- Razvijanje jezičkih kompetencija : govor, pisanje, čitanje i slušanje i komunikaciju na stranom jeziku, na nivou A2.2, koja će učeniku omogućiti upotrebu jezika na jezički prihvatljiv način.

3. Ishodi učenja

Po završetku ovog modula učenik će biti sposoban da:

1. Razumije dug i jednostavan slušani tekst
2. Razumije dug i jednostavan autentičan pisani tekst
3. Sastavi srednje dug i jednostavan tekst
4. Govori dug i jednostavan tekst
5. Učestvuje u dugom i jednostavnom razgovoru

Ishod 1 - Učenik će biti sposoban da Razumije dug i jednostavan slušani tekst	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja	Kontekst
U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	(Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Pokaže razumijevanje dugog i jednostavnog audio i audio-vizuelnog teksta opšte i stručne tematike	Dug i jednostavan audio i audio-vizuelni tekst: od 150 do 200 riječi
2. Izdvoji glavnu poruku teksta kao i osnovne i specifične informacije u tekstu	
3. Uoči uticaj intonacije na poruku koja se želi prenijeti	
4. Koristi gramatičke strukture za postizanje ovog ishoda učenja	Gramatičke structure: kondicional prezenta, konjuktiv prezenta , zamjenice za direktan i indirektan objekat, poređenje imenica i glagola, pokazne zamjenice, prisvojne zamjenice, prilozi za način i složeniji prilozi za mjesto, složena negacija, srednje složeni veznici, posljedične rečenice, hipotetičke rečenice, indirektni govor u prezentu
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisanidokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 4.	
Predložene teme	
<ul style="list-style-type: none"> - Porodica i prijatelji: problemi i sukobi - Dom i okruženje: tradicija - Slobodno vrijeme , zabava i sport: književnost, izlasci, vrste sportova - Vrijeme: vremenske nepogode i katastrofe - Škola i obrazovanje: karijerna orijentacija - Kupovina: moda i stilovi u odijevanju - Zdravlje: bolesti i povrede - Putovanja: turistička propaganda, turistička putovanja, kulturno-istorijske znamenitosti - Uslužne djelatnosti: svečani prijemi i ponuda koktela, preporučivanje i prodaja hrane i pića u različitim prevoznim sredstvima i u hotelskim sobama; prezentovanje i posluživanje specijalnih i nacionalnih jela, kao i alkoholnih i bezalkoholnih mješavina 	

Ishod 2 - Učenik će biti sposoban da Razumije dug i jednostavan autentičan pisani tekst	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Pokaže razumijevanje dugog i jednostavnog pisanog autentičnog teksta opšte i stručne tematike	Dug i jednostavan pisani autentičan tekst: od 150 do 200 riječi
2. Izdvoji glavnu poruku teksta kao i osnovne i specifične informacije u tekstu	
3. Pokaže razumijevanje dugog i jednostavnog pisanog autentičnog teksta opšte i stručne tematike	
4. Koristi gramatičke strukture za postizanje ovog ishoda učenja	Gramatičke strukture: kondicional prezenta, konjuktiv prezenta, zamjenice za direktan i indirektan objekat, poređenje imenica i glagola, pokazne zamjenice, prisvojne zamjenice, prilozi za način i složeniji prilozi za mjesto, složena negacija, srednje složeni veznici, posljedične rečenice, hipotetičke rečenice, indirektni govor u prezentu
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 4.	
Predložene teme	
<ul style="list-style-type: none"> - Porodica i prijatelji: problemi i sukobi - Dom i okruženje: tradicija - Slobodno vrijeme, zabava i sport: književnost, izlasci, vrste sportova - Vrijeme: vremenske nepogode i katastrofe - Škola i obrazovanje: karijerna orijentacija - Kupovina: moda i stilovi u odijevanju - Zdravlje: bolesti i povrede - Putovanja: turistička propaganda, turistička putovanja, kulturno-istorijske znamenitosti - Uslužne djelatnosti: svečani prijemi i ponuda koktela, preporučivanje i prodaja hrane i pića u različitim prevoznim sredstvima i u hotelskim sobama; prezentovanje i posluživanje specijalnih i nacionalnih jela, kao i alkoholnih i bezalkoholnih mješavina 	

Ishod 3 - Učenik će biti sposoban da Sastavi srednje dug i jednostavan tekst	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja	Kontekst
U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	(Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Oblikuje i piše formalni i neformalni srednje dug i jednostavan tekst opšte i stručne tematike	Srednje dug i jednostavan tekst: od 100 do 150 riječi
2. Planira sadržaj i strukturu teksta	
3. Poveže niz rečenica u logičnu cjelinu	
4. Učestvuje u pisanoj formalnoj i neformalnoj interakciji primjenjujući odgovarajuća društveno-jezička pravila	
5. Koristi odgovarajući opšti i stručni vokabular , srednje složene strukture i veznike primjenjujući odgovarajuća pravopisna pravila	
6. Koristi gramatičke strukture za postizanje ovog ishoda učenja	Gramatičke strukture: kondicional prezenta, konjunktiv prezenta, zamjenice za direktan i indirektan objekat, poređenje imenica i glagola, pokazne zamjenice, prisvojne zamjenice, prilozi za način i složeniji prilozi za mjesto, složena negacija, srednje složeni veznici, posljedične rečenice, hipotetičke rečenice, indirektni govor u prezentu
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 6.	
Predložene teme	
<ul style="list-style-type: none"> - Porodica i prijatelji: problemi i sukobi - Dom i okruženje: tradicija - Slobodno vrijeme, zabava i sport: književnost, izlasci, vrste sportova - Vrijeme: vremenske nepogode i katastrofe - Škola i obrazovanje: karijerna orijentacija - Kupovina: moda i stilovi u odijevanju - Zdravlje: bolesti i povrede - Putovanja: turistička propaganda, turistička putovanja, kulturno-istorijske znamenitosti - Uslužne djelatnosti: svečani prijemi i ponuda koktela, preporučivanje i prodaja hrane i pića u različitim prevoznim sredstvima i u hotelskim sobama; prezentovanje i posluživanje specijalnih i nacionalnih jela, kao i alkoholnih i bezalkoholnih mješavina 	

Ishod 4 - Učenik će biti sposoban da Govori dug i jednostavan tekst	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja	Kontekst
U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	(Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Planira, oblikuje i izgovara dug i jednostavan tekst opšte i stručne tematike	Dug i jednostavan tekst: od 150 do 200 riječi
2. Koristi odgovarajući opšti i stručni vokabular , srednje složene jezičke structure i srednje složene veznike	Stručni vokabular: <ul style="list-style-type: none"> - vrste svečanih prijema: koktel party, banket, poslovni ručak, hladni bife, topli bife, svečana večera, svadbeni ručak - djelovi svečanog pribora - karakteristike svečanih prijema i povodi za organizaciju istih - koktelei iz IBA sektora
3. Pravilno izgovori glasove koji ne postoje u maternjem jeziku i primjenjuje odgovarajuću jezičku intonaciju	
4. Koristi gramatičke strukture za postizanje ovog ishoda učenja	Gramatičke strukture: kondicional prezenta, konjunktiv prezenta, zamjenice za direktan i indirektan objekat, poređenje imenica i glagola, pokazne zamjenice, prisvojne zamjenice, prilozii za način i složeniji prilozii za mjesto, složena negacija, srednje složeni veznici, posljednične rečenice, hipotetične rečenice, indirektni govor u prezentu
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 4.	
Predložene teme	
<ul style="list-style-type: none"> - Porodica i prijatelji: problemi i sukobi - Dom i okruženje: tradicija - Slobodno vrijeme, zabava i sport: književnost, izlasci, vrste sportova - Vrijeme: vremenske nepogode i katastrofe - Škola i obrazovanje: karijerna orijentacija - Kupovina: moda i stilovi u odijevanju - Zdravlje: bolesti i povrede - Putovanja: turistička propaganda, turistička putovanja, kulturno-istorijske znamenitosti - Uslužne djelatnosti: svečani prijemi i ponuda koktela, preporučivanje i prodaja hrane i pića u različitim prevoznim sredstvima i u hotelskim sobama; prezentovanje i posluživanje specijalnih i nacionalnih jela, kao i alkoholnih i bezalkoholnih mješavina 	

Ishod 5 - Učenik će biti sposoban da Učestvuje u dugom i jednostavnom razgovoru	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja	Kontekst
U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	(Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Započne, održi i završi dug i jednostavan razgovor o opštim i stručnim temama	Dug i jednostavan razgovor: od 150 do 200 riječi
2. Izrazi svoje mišljenje na zadatu temu	
3. Postavi i odgovori na pitanja iz teksta	
4. Koristi odgovarajući opšti i stručni vokabular , srednje složene jezičke strukture i veznike	Stručni vokabular: <ul style="list-style-type: none"> - vrste svečanih prijema: koktel party, banket, poslovni ručak, hladni bife, topli bife, svečana večera, svadbeni ručak - djelovi svečanog pribora - karakteristike svečanih prijema i povodi za organizaciju istih - koktelei iz IBA sektora
5. Pravilno izgovori glasove koji ne postoje u maternjem jeziku i primjenjuje odgovarajuću jezičku intonaciju	
6. Aktivno učestvuje u razgovoru o nepoznatim opštim i stručnim temama primjenjujući odgovarajuća društveno-jezička pravila	Stručne teme: Usluživanje gostiju na svečanom prijemu Preporučivanje koktela iz IBA sektora
7. Koristi gramatičke strukture za postizanje ovog ishoda učenja	Gramatičke strukture: kondicional prezenta, konjuktiv prezenta, zamjenice za direktan i indirektan objekat, poređenje imenica i glagola, pokazne zamjenice, prisvojne zamjenice, prilozi za način i složeniji prilozi za mjesto, složena negacija, srednje složeni veznici, posljedične rečenice, hipotetičke rečenice, indirektni govor u prezentu
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 7.	
Predložene teme	
<ul style="list-style-type: none"> - Porodica i prijatelji: problemi i sukobi - Dom i okruženje: tradicija - Slobodno vrijeme, zabava i sport: književnost, izlasci, vrste sportova 	

**Ishod 4 - Učenik će biti sposoban da
Govori dug i jednostavan tekst**

Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
<ul style="list-style-type: none"> - Vrijeme: vremenske nepogode i katastrofe - Škola i obrazovanje: karijerna orijentacija - Kupovina: moda i stilovi u odijevanju - Zdravlje: bolesti i povrede - Putovanja: turistička propaganda, turistička putovanja, kulturno-istorijske znamenitosti - Uslužne djelatnosti: svečani prijem i ponuda koktela, preporučivanje i prodaja hrane i pića u različitim prevoznim sredstvima i u hotelskim sobama; prezentovanje i posluživanje specijalnih i nacionalnih jela, kao i alkoholnih i bezalkoholnih mješavina 	

4. Didaktičke preporuke za realizaciju modula

- Preporučuju se komunikativna metoda i metode aktivne nastave, tj. one koja upućuje na realizaciju zadatka. Preporučene didaktičke aktivnosti su sljedeće: rad u grupama, rad u paru, igranje uloga, simulacija situacije, učenje putem otkrića, analiza udžbeničkog teksta, pretraživanje baze podataka, gostujući predavač na času – stručnjak za predmetnu temu, izrada ppt prezentacija i panoa i sl. Preporučuje se formativno praćenje postignuća u učenju (bez ocjenjivanja) radi lakše evaluacije i samoevaluacije uz unaprijed postavljene ciljeve/ishode. Osim prethodnog, u pravcu postizanja kvalitetnog i trajno stečenog znanja, neophodno je ostvariti i korelaciju među različitim modulima. Korišćenje različitih izvora znanja: enciklopedija, stručne literature, internet. Teme se biraju u skladu sa uzrastom učenika, vodeći računa o korelaciji s drugim predmetima i planiranim stručnim kompetencijama učenika.

5. Okvirni spisak literature i drugih izvora

Bibliografija

Didaktička literatura

za francuski jezik:

- Germain C., Les stratégies d'apprentissage, Clé International, Paris, 1996.
- Lancien T., Le multimedia, Clé International, Paris, 1998.
- Vigner G., Enseigner le français comme langue seconde, Clé International, Paris, 2001.
- Laloy J-R. & Dany M., L'hôtellerie et le tourisme, Hachette, Paris, 1980.
- Renner M. & Tempesta A., Le français de l'hôtellerie et de la restauration, Clé International, Paris, 1992.
- Latifi M., L'hôtellerie en français, Didier-Hatier, Paris, 1993.
- Corbeau S.; Dubois S.; Penfornis.; Semichon J-L., Hôtellerie/Restauration.com, Clé International, Paris, 2006.
- Descotes-Genon C.; Szilagyi E., Service comprise. Pug-flem, Grenoble, 1995.
- Cholvy J., En cuisine, Clé international, Paris, 2014.

za italijanski jezik:

- Balboni P., Educazione bilingue, Guerra Edizioni, Soleil, Prugia, 1999.
- Diadori P., Insegnare italiano per stranieri, La Nuova Italia, Firenze, 2001.
- Mazzota P., (ur.): Europa, lingue e istruzione primaria, Plurilinguismo per il bambino italiano-europeo, UTET, Torino, 2002.
- Quadro comune europeo di riferimento per le lingue: apprendimento, insegnamento, valutazione, La Nuova Italia, Oxford, Firenze, 2002.
- Vedovelli M., L'italiano degli stranieri. Storia, attualità e prospettive, Carocci, Roma, 2002.
- Vedovelli M., Guida all'italiano per stranieri, Carocci, Roma, 2002.
- Zajednički evropski okvir za žive jezike: učenje, nastava, ocjenjivanje, Ministarstvo prosvjete i nauke Republike Crne Gore, Podgorica, 2003.

za njemački jezik:

- Dahlhaus B., Fertigkeit Hören, Langenscheidt, München, 1994.
- Gemeinsamer europäischer Referenzrahmen für Sprachen: lernen, lehren, beurteilen, Langenscheidt, München, 2001.
- Glabionat; Müller; Rusch; Schmitz; Wertenschlag, Profile deutsch, Gemeinsamer europäischer Referenzrahmen, Langenscheidt, München 2001.
- Ehlers S., Literarische Texte lesen lernen, Klett Edition Deutsch als Fremdsprache, München, 1992.
- Neuner G.; Hunfeld H., Methoden des fremdsprachlichen Deutschunterrichts, Langenscheidt, Berlin, 1997.
- Rud W.; Tomaszewski A., Grammatik mit Sinn und Verstand, Klett Edition Deutsch, München, 1993.
- Šekularac B., Provjera znanja učenika kao sastavni dio nastavnog procesa, u: Strani jezik u nastavi, Nikšić, 1992.

- Šotra T., Interkulturalni pristup: Izazov u nastavi stranih jezika, savremene tendencije u nastavi stranog jezika, Nikšić, 2001.

za ruski jezik:

- Щерба Л. В., Преподавание иностранных языков в средней школе, Общие вопросы методики, Москва, Высшая школа, 1974.
- Костомаров В. Г.; Митрофанова О. Д., Методическое руководство для преподавателей русского языка иностранцам, Москва, «Русский язык», 1977.
- Баранова М. Т., Методика русского языка, Москва, «Просвещение», 1990.
- Девин-Романова В., Руски jezik, приручник за разговор, Београд, Завод за уџбенике, 1996.
- Кончаревић К., Савремени уџбеник страног руског језика. Структура и садржај, Београд, 2002.
- Кончаревић К., Савремена настава руског језика (садржаји, организација, облици), Београд, 2004. (за све етапе)
- Киршова М.; Керкез Д., Говорим по-руски и переводим -1, Подгорица, 2006.
- Киршова М.; Керкез Д., Говорим по-руски и переводим – 2, Подгорица, 2008.
- Основе за обнову наставних планова и програма за средње школе, Подгорица, 2003.
- Словеначки програм њемачког језика за средње школе, Љубљана, 2003.
- Нацрт програма Републике Србије, Београд, 2003.
- Наумовић Г., Руски jezik, стручни текстови, 1-4. Разред угоститељско-туристичке школе, Завод за уџбенике, Београд.
- Лојпур Р., Руски jezik, стручни текстови 1-4. разред трговинске школе Завод за уџбенике, Београд.
- Наумовић Г., Руски jezik, стручни текстови за 2. разред угоститељско-туристичке школе, Завод за уџбенике, Београд.
- Little D. i Perclova R., Zajednički evropski okvir za žive jezike, Podgorica, 2003.
- Little D. i Perclova R., Evropski jezički portfolio za nastavnike i mentore, Podgorica, 2003.

Gramatike:

za francuski jezik:

- Maheo-Le Coadic M.; Reine M.; Poisson-Quinton S., Grammaire Expliquée du Français, Clé International, Paris, 2002.
- Gregoire M., Grammaire Progressive du français, Clé International, Paris, 2003.
- Grevisse M., Le Bon usage, Duculot; Paris, 1986.
- M. Papić M., Gramatika francuskog jezika, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Beograd, 1984.
- Vicher A., Grammaire progressive pour les adolescents, Clé International; Paris, 2002.

za italijanski jezik:

- Moderc S., Gramatika italijanskog jezika, Udruženje nastavnika italijanskog jezika Srbije, Beograd, 2004.
- Jernej J., Konverzijska gramatika italijanskog jezika, Školska knjiga, Zagreb.
- Trifone D., Grammatica della lingua italiana, Zanichelli, Bologna.

za ruski jezik:

- Милинковић Љ., Практикум из граматике руског језика, Завод за уџбенике, Београд, 2006.
- Маројевић Р., Граматика руског језика за средње школе, Завод за уџбенике, Београд.

Rječnici:

za francuski jezik:

- Dictionnaires le Robert : Le Petit Robert, dictionnaire de la langue française, Clé International, Paris, 2000.
- Jovanović S. A. i saradnici, Savremeni francusko-srpskohrvatski rečnik sa gramatikom, Prosveta, Beograd, 1991.
- Jovanović S. A. i saradnici, Savremeni srpskohrvatsko-francuski rečnik, Prosveta, Beograd, 1991.
- Putanec V., Francusko-hrvatski ili srpski rječnik, Školska knjiga, Zagreb, 1982.

za italijanski jezik:

- Deanović J., Italijansko-hrvatski rječnik, Školska knjiga, Zagreb.
- Deanović J., Hrvatsko-italijanski rječnik, Školska knjiga, Zagreb.
- Mauro D., Vocabolario della lingua italiana, UTET, Torino.
- Klajn I., Italijansko-srpski rečnik, Nolit, Beograd.
- Zingarelli, Vocabolario della lingua italiana, Zanichelli, Bologna.

za ruski jezik:

- Пипер П.; Петковић М.; Радић-Дугоњић М.; Војводић Д.; Руско-српски речник и Српско-руски речник, Завод за уџбенике, Београд.

Напомена:

Nastavnik treba da koristi i preporuči učenicima udžbenike odobrene od strane nadležnog Savjeta, važeće propise iz stručne oblasti i relevantne internet stranice na kojima se nalaze korisne informacije.

6. Prostorni i materijalni uslovi za izvođenje nastave

Redni broj	Opis – alati, instrumenti i uređaji	Kom.
1.	Računar sa internet konekcijom	1
2.	Projektor	1
3.	Projekciono platno	1
4.	CD-player	1
5.	Udžbenici stranih i domaćih izdavača-jezik struke	po potrebi

7. Obavezni načini provjeravanja i ocjenjivanja ishoda učenja

- Provjeravanje postignuća učenika sprovodi se u kontinuitetu radi praćenja učenika u dostizanju ishoda učenja.
- Vrednovanje postignuća učenika, odnosno dostizanja ishoda učenja vrši se u skladu sa kriterijumima za dostizanje svakog ishoda učenja posebno.
- Kriterijumi ocjenjivanja za ocjene nedovoljan (1) do odličan (5), kao i udio pojedinih ishoda u konačnoj ocjeni, utvrđuju se na nivou aktiva.
- Predviđeni načini provjere su: usmeno i pisano.
- Pisani zadaci, po jedan u polugodištu.
- Zaključna ocjena na kraju klasifikacionog perioda izvodi se iz ocjena svih ishoda u tom klasifikacionom periodu.
- Zaključna ocjena na kraju školske godine izvodi se na osnovu svih ocjena dobijenih u klasifikacionim periodima.

8. Uslovi za prohodnost i završetak modula

- Pozitivna ocjena na kraju školske godine.

9. Povezanost modula – korelacija

- Pripremni i završni radovi u ugostiteljskim objektima za hranu i piće
- Usluživanje hrane i pića
- Svečani prijemi
- Specijalni načini usluživanja hrane i pića
- Točionica pića i napitaka i usluživanje malih obroka

- Priprema alkoholnih i bezalkoholnih mješavina
- Osnove kuvarstva
- Ugostiteljsko poslovanje

Napomena:

U cilju usaglašavanja sadržaja, dinamike realizacije i ishoda učenja, nastavnici su obavezni da zajedno vrše planiranje vaspitno-obrazovnog rada.

10. Ključne kompetencije koje se razvijaju ovim modulom

- Komunikacija na stranom jeziku (osposobljavanje za razumijevanje i pravilno izražavanje kroz upotrebu stručne terminologije u usmenom i pisanom obliku, sticanje jezičkih znanja koja će učeniku omogućiti upotrebu stranog jezika na jezički prihvatljiv način, primjena komunikativnog i akcionog pristupa u nastavi kroz simulaciju, igru po ulogama)
- Digitalna kompetencija (upotreba informaciono-komunikacione tehnologije za interaktivno učenje jezika čime se postiže samostalnost u učenju i osposobljavanje za samoevaluaciju, za PP prezentaciju sadržaja opšte i stručne tematike)
- Učiti kako učiti (podsticanje učenika na samostalan rad i istrajnost u učenju) osposobljavanje za proces učenja i istrajnost u učenju, organizovanje vlastitog učenja uključujući efikasno upravljanje vremenom i informacijama kako u samostalnom učenju tako i pri učenju u grupi
- Socijalna i građanska kompetencija (podsticanje timskog rada, sticanje društveno-kulturnih znanja, razvijanje međukulturnih vještina i stavova)
- Kulturološka svijest i ekspresija (razvijanje svijesti o važnosti sopstvene kulture i kulture drugih naroda; razvoj svijesti o lokalnoj, nacionalnoj i evropskoj baštini i njihovom mjestu u svijetu)

3.3.12. OSNOVE SOMELIJERSTVA

1. Broj časova i kreditna vrijednost:

Razred	Oblici nastave			Ukupno	Kreditna vrijednost
	Teorijska nastava	Vježbe	Praktična nastava		
III	72			72	3

2. Cilj modula:

- Osposobljavanje za prepoznavanje vinskih sorti grožđa, tehnoloških faza u proizvodnji vina, pravilnu konzumaciju vina, skladištenje, temperiranje i serviranje vina.

3. Ishodi učenja

Po završetku ovog modula učenik će biti sposoban da:

1. Koristi stručnu terminologiju iz oblasti enologije
2. Uradi komparativnu analizu različitih vina iz vinskih regiona
3. Poveže odgovarajuće tehnike izrade vina sa vrstama vina
4. Razvrsta vina prema organoleptičkim svojstvima
5. Procijeni kvalitet vina na osnovu informacija o načinu dozrijevanja i flaširanja vina
6. Ocijeni kvalitet vina pomoću čula vida, mirisa i ukusa
7. Skladišti i čuva vina u vinskim podrumima i u ugostiteljskim objektima
8. Sastavi vinsku kartu i istakne bitne elemente vina u vinskoj karti
9. Preporučiti i uslužiti vina u zavisnosti od jela, u skladu sa načinima usluživanja vina i uparivanja hrane i vina

Ishod 1 - Učenik će biti sposoban da Koristi stručnu terminologiju iz oblasti enologije	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni pojmovno značenje o enologiji	
2. Objasni značaj vina u gastronomiji	
3. Objasni osnovne karakteristike somelijera	
4. Objasni ulogu somelijera u savremenom ugostiteljstvu	
5. Koristi stručnu terminologiju u komunikaciji na zadatim primjerima	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 5.	
Predložene teme	
<ul style="list-style-type: none"> - Enologija - Značaj vina u gastronomiji - Somelijer - Stručna terminologija 	

Ishod 2 - Učenik će biti sposoban da Uradi komparativnu analizu različitih vina iz vinskih regiona	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja	Kontekst
U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	(Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni istorijski razvoj gajenja vinove loze i proizvodnje groždja i vina u svijetu	
2. Navede vinogradarske države iz Starog svijeta	Stari svijet: Francuska, Italija, Španija, Njemačka, Srbija, Hrvatska, Makedonija
3. Navede vinogradarske države iz Novog svijeta	Novi svijet: SAD, Čile, Argentina, Južna Afrika, Australija, Novi Zeland
4. Navede kosmopolitske vinske sorte	Kosmopolitske vinske sorte: Kaberne sovinjon, Merlo, Pino crni, Grenadž crni, Sirak, Barbera, Nebiolo, Šardone, Sovinjon bijeli, Semijon, Rizling rajnski, Pino bijeli, Šeni blan, Pino sivi, Crveni traminac
5. Uradi komparativnu analizu dva vina	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 4. Za kriterijum 5, potrebna je ispravno urađena praktična vježba sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
<ul style="list-style-type: none"> - Nastanak i razvoj vinogradarstva i vinarstva u svijetu - Stari svijet - Novi svijet - Kosmopolitske vinske sorte 	

Ishod 3 - Učenik će biti sposoban da Poveže odgovarajuće tehnike izrade vina sa vrstama vina	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja	Kontekst
U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	(Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni osnovne faze proizvodnje bijelih, ružičastih i crvenih vina	
2. Objasni osnovne faze proizvodnje pjenušavih i likerskih vina	
3. Objasni osnovne faze proizvodnje likerskih vina	
4. Objasni proces dozrijevanja i starenja vina	
5. Poveže odgovarajuće tehnike izrade vina sa vrstama vina	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 5.	
Predložene teme	
<ul style="list-style-type: none"> - Bijela vina - Ružičasta vina - Crvena vina - Pjenušava vina - Likerska vina - Uticaj drveta vino 	

**Ishod 4 - Učenik će biti sposoban da
Razvrsta vina prema organoleptičkim svojstvima**

Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja	Kontekst
U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	(Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni podjelu vina prema boji	
2. Objasni podjelu mirnih vina prema količini neprovrelog šećera	
3. Objasni podjelu vina prema sadržaju ugljen dioksida	
4. Objasni podjelu pjenušavih vina prema količini neprovrelog šećera	
5. Uradi razvrstavanje vina prema organoleptičkim svojstvima	

Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja

U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 4. Za kriterijum 5, potrebna je ispravno urađena praktična vježba sa usmenim obrazloženjem.

Predložene teme

- Podjela vina prema boji
- Podjela mirnih vina prema količini neprovrelog šećera
- Podjela vina prema sadržaju ugljen dioksida
- Podjela pjenušavih vina prema količini neprovrelog šećera

Ishod 5 - Učenik će biti sposoban da Procijeni kvalitet vina na osnovu informacija o načinu dozrijevanja i flaširanja vina	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni pravilno pretakanje vina u boce	
2. Objasni pravilno punjenje vina u boce	
3. Objasni ulogu plute i čepova na vinskoj boci	
4. Objasni čitanje etikete i zakonom propisane sastavne elemente etiketa	
5. Demonstrira čitanje etiketa i procijeni kvalitet vina na osnovu informacija	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
<p>U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 4. Za kriterijum 5, potrebna je ispravno urađena praktična vježba sa usmenim obrazloženjem.</p>	
Predložene teme	
<ul style="list-style-type: none"> - Pravilno flaširanje vina - Vrste pluta - Vrste boca za vino - Etiketa 	

Ishod 6 - Učenik će biti sposoban da Ocijeni kvalitet vina pomoću čula vida, mirisa i ukusa	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja	Kontekst
U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	(Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni koji su uslovi potrebni za senzorsko ocjenjivanje vina	
2. Objasni kakva je uloga čula vida, mirisa, ukusa tokom ocjenjivanja vina	
3. Objasni izraze koje senzoričari koriste tokom ocjenjivanja vina	
4. Objasni koje su najčešće mane vina i što je kvarenje vina	
5. Demonstrira kako ocijeniti kvalitet vina pomoću čula vida, mirisa i ukusa	

Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja

U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 4. Za kriterijum 5, potrebna je ispravno urađena praktična vježba sa usmenim obrazloženjem.

Predložene teme

- Idealni uslovi za ocjenjivanje vina
- Ocjenjivanje vina čulom vida
- Ocjenjivanje vina čulom mirisa
- Ocjenjivanje vina čulom ukusa
- Zaključak kvaliteta vina
- Stručna terminologija
- Mane i kvarenje vina

Ishod 7 - Učenik će biti sposoban da Skladišti i čuva vina u vinskim podrumima i u ugostiteljskim objektima	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja	Kontekst
U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	(Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni ulogu vinskog podruma u restoraterstvu	
2. Objasni ugao skladištenja flaša	
3. Objasni održavanje higijene u podrumu	
4. Objasni važnost rashladnih vitrina u restoraterstvu	
5. Demonstrira pravilno skladištenje i čuvanje flaša	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 4. Za kriterijum 5, potrebna je ispravno urađena praktična vježbe sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
- Pravilno čuvanje i odležavanje vina	

Ishod 8 - Učenik će biti sposoban da Sastavi vinsku kartu i istakne bitne elemente vina u vinskoj karti	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Definiše vinsku kartu	
2. Objasni ulogu vinske karte	
3. Objasni bitne elemente vina u vinskoj karti	
4. Objasni kako se kreira vinska karta	
5. Sastavi vinsku kartu	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 4. Za kriterijum 5, potrebna je ispravno urađena praktična vježba sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
<ul style="list-style-type: none"> - Vinska karta – pojam - Izgled vinske karte - Bitni elementi vina na vinskoj karti 	

Ishod 9 - Učenik će biti sposoban da Preporučiti i uslužiti vina u zavisnosti od jela, u skladu sa načinima usluživanja vina i uparivanja hrane i vina	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Preporučiti odgovarajuće vino u zavisnosti od jela	
2. Objasni način prezentovanja vina	Vina: bijela, ružičasta, crvena, pjenušava, desertna, aromatizovana i pojačana
3. Objasni načine usluživanja vina	
4. Demonstrira preporuku i usluživanje vina na zadatom primjeru	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 3. Za kriterijum 4, potrebna je ispravno urađena praktična vježba sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
<ul style="list-style-type: none"> - Uparivanje hrane i vina - Prezentacija vina - Tehnike usluživanja vina 	

4. Didaktičke preporuke za realizaciju modula

- U cilju dostizanja predviđenih ishoda učenja preporučuju se one didaktičke metode koje omogućavaju da učenik/ca u najvećoj mjeri bude aktivan/na u cilju postizanja značajnog stepena samostalnosti i inicijativnosti učenika/ca u učenju i radu. Preporučene didaktičke metode su sljedeće: rad u grupama, studije slučaja, debata, igranje uloga, učenje putem otkrića, analiza udžbeničkog teksta, pretraživanje baze podataka, istraživanje u medijateci, grafički prikaz, gost na času – stručnjak za predmetnu temu, izrada ppt prezentacija i panoa, izrada projektnih zadataka, upotreba odgovarajućih statističkih podataka.

5. Okvirni spisak literature i drugih izvora

- Savić S., Osnove somelijerstva, Zavod za udzbenike i nastavna sredstva, Podgorica, 2016.
- Savić S., Vino, knjiga o vinovoj lozi i vinu, Matica crnogorska, Podgorica, 2010.
- Mačečević Z.; Todorović D., Enologija s gastronomijom, Školska knjiga, Zagreb, 2009.
- Priewe J., Vinska škola, Stanek, Varaždin, 2013.
- Zoričić M., Vinogradarsko vinarski priručnik, Slobodna Dalmacija, Split, 2013.
- Savić S., 111 Vina iz crnogorskih porodičnih vinarija.

Napomena:

Nastavnik treba da koristi i preporuči učenicima udžbenike odobrene od strane nadležnog Savjeta, važeće propise iz stručne oblasti i relevantne internet stranice na kojima se nalaze korisne informacije.

6. Prostorni i materijalni uslovi za izvođenje nastave

Redni broj	Opis – alati, instrumenti i uređaji	Kom.
1.	Kabinet restoraterstva	1
2.	Računar	1
3.	Projektor	1
4.	Projekciono platno	1
5.	Čase za vodu, vino	8
6.	Dekanter	1
7.	Kibla	1
8.	Otvarači za vino	1
9.	Kolica, pomoćni sto	2
10.	Tacne	3
11.	Poslužavnik	1
12.	Korpa za bocu	1

7. Obavezni načini provjeravanja i ocjenjivanja ishoda učenja

- Provjeravanje postignuća učenika sprovodi se u kontinuitetu radi praćenja učenika u dostizanju ishoda učenja.

- Vrednovanje postignuća učenika, odnosno dostizanja ishoda učenja vrši se u skladu sa kriterijumima za dostizanje svakog ishoda učenja posebno.
- Kriterijumi ocjenjivanja za ocjene nedovoljan (1) do odličan (5), kao i udio pojedinih ishoda u konačnoj ocjeni, utvrđuju se na nivou aktiva.
- Predviđeni načini provjere su: usmeno, pisano i praktično.
- Zaključna ocjena na kraju klasifikacionog perioda izvodi se iz ocjena svih ishoda u tom klasifikacionom periodu.
- Zaključna ocjena na kraju školske godine izvodi se na osnovu svih ocjena dobijenih u klasifikacionim periodima.

8. Uslovi za prohodnost i završetak modula

- Pozitivna ocjena na kraju modula

9. Povezanost modula – korelacija

- Usluživanje hrane i pića
- Specijani načini usluživanja hrane i pića
- Svečani prijemi
- Točionica pića
- Pripremanje koktela I
- Pripremanje koktela II
- Osnove kuvarstva
- Osnove somelijerstva
- Strani jezik I
- Strani jezik II
- Strani jezik III

Napomena:

U cilju usaglašavanja sadržaja, dinamike realizacije i ishoda učenja, nastavnici su obavezni da zajedno vrše planiranje vaspitno-obrazovnog rada.

10. Ključne kompetencije koje se razvijaju ovim modulom

- Komunikacija na maternjem jeziku (pravilno komunicira na maternjem jeziku i izražava se usmeno i pisano u radu kroz neposrednu komunikaciju sa gostima i zaposlenim osobljem)
- Komunikacija na stranom jeziku (usmeno i pisano se izražava na stranom jeziku u nizu različitih situacija, kroz komunikaciju sa inostranim gostima i zaposlenim osobljem)
- Matematička kompetencija i osnovne kompetencije u prirodnim naukama i tehnologiji (primjenjuje matematička mišljenja u rješavanju problema u nizu različitih situacija; primjenjuje znanja iz prirodnih nauka i tehnologija u okviru predviđenih poslova)
- Digitalna kompetencija (koristi informaciono-komunikacione tehnologije u radu)
- Učiti kako učiti (primjenjuje proces učenja i istrajnost u učenju, organizuje vlastito učenje uključujući efikasno upravljanje vremenom i informacijama kako u samostalnom učenju tako i pri učenju u grupi)
- Socijalna i građanska kompetencija (učestvuje na efikasan i konstruktivan način u društvenom životu i radu, u cilju rješavanja konflikata ukoliko je to potrebno)
- Smisao za inicijativu i preduzetništvo (pretvori ideje u djelo, uključi stvaralaštvo, inovativnost i preuzme rizik u realizaciji poslova)
- Kulturološka svijest i ekspresija (razumije važnosti stvaralačkog izražavanja ideja, iskustava i emocija u umjetnosti i medijima)

3.3.13. KULTURA KAFE**1. Broj časova i kreditna vrijednost:**

Razred	Vrste nastave			Ukupno	Kreditna vrijednost
	Teorijska nastava	Vježbe	Praktična nastava		
IV	20	46		66	3

2. Cilj modula:

Osposobljavanje za pripremanje i serviranje espresso kafe kao i različitih toplih i hladnih napitaka na bazi kafe, u skladu sa recepturom i tehnikama rada.

3. Ishodi učenja

Po završetku ovog modula učenik će biti sposoban da:

1. Pravilno koristi i održava aparat za espresso kafu
2. Pravilno koristi i održava mlin za espresso kafu
3. Priprema i servira espresso kafu, u skladu sa recepturom i tehnikama rada
4. Priprema i servira različite tople i hladne napitke na bazi espresso kafe, u skladu sa recepturom i tehnikama rada

Ishod 1 - Učenik će biti sposoban da Pravilno koristi i održava aparat za espresso kafu	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Opiše način funkcionisanja aparata za espresso kafu	
2. Opiše djelove aparata za espresso	Djelovi aparata: filter, držač filtera, glava, manometar, grijači, raspršivač pare
3. Navede i opiše aparate za pripremanje kafe	Aparati za pripremanje kafe: francuska presa, aeropresa, sifon, moka lonac, aparat za filter kafu i dr.
4. Demonstrira pravilno pripremu aparata za espresso kafu i njegovo održavanje prema uputstvima	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 3. Za kriterijum 4, potrebna je ispravno urađena praktična vježba sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
<ul style="list-style-type: none"> - Oprema i aparati - Normativi i standardi u ugostiteljstvu 	

Ishod 2 -Učenik će biti sposoban da Pravilno koristi i održava mlin za espresso kafu	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja	Kontekst
U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	(Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Navede mlinove za espresso kafu	Mlinovi za espresso kafu: manuelni, automatski, mlin za filter kafu
2. Opiše djelove mlina za espresso kafu	Djelovi mlina za espresso kafu: rezervoar, noževi, fino podešavanje, dozator, dugme za uključivanje i isključivanje
3. Opiše inventar za pripremanje kafe	Inventar za pripremanje kafe: sabijač-tamper, posuda za mlijeko-latijera, šolje za espresso kafu, čaše za tople i hladne napitke, olovke za crtanje, četke i dr.
4. Demonstrira pravilno korišćenje mlina za kafu	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 3. Za kriterijum 4, potrebna je ispravno urađena praktična vježba sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
<ul style="list-style-type: none"> - Oprema i aparati - Normativi i standardi u ugostiteljstvu 	

Ishod 3 - Učenik će biti sposoban da Priprema i servira espresso kafu u skladu sa recepturom i tehnikama rada	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Poveže početak proizvodnje kafe i njen uticaj na razvoj ugostiteljstva	
2. Objasni vrste kafa	Vrste kafa: Arabika i robusta
3. Opiše način pravilnog degustiranja kafe	
4. Pojasni način prepoznavanja nijansi kod ukusa kafe	
5. Pojasni mješavine kafa i jednovrsne kafe	
6. Objasni način odabira i čuvanja espresso kafe	
7. Demonstrira pravilan način pripremanja espresso kafe	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 6. Za kriterijum 7, potrebna je ispravno urađena praktična vježba sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
<ul style="list-style-type: none"> - Oprema i aparati - Normativi i standardi u ugostiteljstvu 	

Ishod 4 - Učenik će biti sposoban da Priprema iz servira različite tople i hladne napitke na bazi espresso kafe, u skladu sa recepturom i tehnikama rada	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Navede i objasni vrste hladnih napitaka na bazi espresso kafe	Hladni napici na bazi espresso kafe: ledena kafa, hladna moka, ledeni late, ledena moka i dr.
2. Objasni vrste toplih napitaka na bazi espresso kafe	Topli napici na bazi espresso kafe: kapučino, makijato, ristreto, moka, late i dr.
3. Objasni postupak pripremanja i serviranja hladnih i toplih kafa s alkoholom	Hladne i tople kafe s alkoholom: porto kasis, hladni kirš, espresso martini, irska kafa i dr.
4. Pojasni uticaj raznih vrsta mlijeka na kvalitet kafe koje se koriste za espresso kafu	Vrste mlijeka: punomasno mlijeko, obrano mlijeko, djelimično obrano mlijeko, bademovo, sojino, mlijeko bez laktoze i dr.
5. Demonstrira pravilno zagrijavanje mlijeka	
6. Demonstrira postupak pripreme i posluživanja toplih i hladnih napitaka na bazi espresso kafe	
7. Demonstrira postupak pripreme i posluživanja hladnih i toplih kafa s alkoholom	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 4. Za kriterijume od 5 do 7, potrebne su ispravno urađene praktične vježbe sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
<ul style="list-style-type: none"> - Oprema i aparati - Normativi i standardi u ugostiteljstvu - Pića - Napici - Dekoracija i aranžiranje - Tehnike posluživanja hrane i pića u baru 	

4. Didaktičke preporuke za realizaciju modula

- U realizaciji modula preporučuju se kombinovane aktivne metode savremene nastave i oblici rada koji omogućavaju da učenici u najvećoj mjeri budu aktivni (radioničarski pristup, rad u grupama, studije slučaja, igranje uloga, učenja putem otkrića, grafički prikaz, gost na času, izrada ppt prezentacija i panoa što omogućava visok stepen samostalnosti i inicijativnosti učenika.

5. Okvirni spisak literature i drugih izvora

- Krasavčić M., Menadžment barova i kazina, Visoka hotelijerska škola, Beograd, 2011.
- Moldvaer A., Svet kafe, Vulkan, Beograd, 2015.
- Divanović S.; Nićetin S., Usluživanje sa praktičnom obukom, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Beograd, 2004.
- Milićević R., Praktična nastava sa tehnologijom zanimanja, Centar za stručno obrazovanje, Podgorica, 2008.

Napomena:

Nastavnik treba da koristi i preporuči učenicima udžbenike odobrene od strane nadležnog Savjeta, važeće propise iz stručne oblasti i relevantne internet stranice na kojima se nalaze korisne informacije.

6. Prostorni i materijalni uslovi za izvođenje nastave

Redni broj	Opis – alati, instrumenti i uređaji	Kom.
1.	Kafemat	1
2.	Mlin za kafu	1
3.	Inventar za pripremanje kafe (komplet)	2
4.	Inventar u ugostiteljstvu (krpe za poliranje)	5
5.	Računar	1
6.	Projektor	1
7.	Projekciono platno	1
8.	Internet konekcija	1
9.	Štampač	1

7. Obavezni načini provjeravanja i ocjenjivanja ishoda učenja

- Provjeravanje postignuća učenika sprovodi se u kontinuitetu radi praćenja učenika u dostizanju ishoda učenja.
- Vrednovanje postignuća učenika, odnosno dostizanja ishoda učenja vrši se u skladu sa kriterijumima za dostizanje svakog ishoda učenja posebno.
- Kriterijumi ocjenjivanja za ocjene nedovoljan (1) do odličan (5), kao i udio pojedinih ishoda u konačnoj ocjeni, utvrđuju se na nivou aktiva.
- Predviđeni načini provjere su: usmeno, pisano i praktično.
- Zaključna ocjena na kraju klasifikacionog perioda izvodi se iz ocjena svih ishoda u tom klasifikacionim periodu.
- Zaključna ocjena na kraju školske godine izvodi se na osnovu svih ocjena dobijenih u klasifikacionim periodima.

8. Uslovi za prohodnost i završetak modula

- Pozitivna ocjena na kraju modula.

9. Povezanost modula – korelacija

- Preduzetništvo
- Strani jezik II
- Pripremni i završni radovi u ugostiteljskim objektima za hranu i piće
- Pripremanje koktela I
- Pripremanje koktela II
- Točionica pića

Napomena:

U cilju usaglašavanja sadržaja, dinamike realizacije i ishoda učenja, nastavnici su obavezni da zajedno vrše planiranje vaspitno-obrazovnog rada.

10. Ključne kompetencije koje se razvijaju ovim modulom

- Komunikacija na maternjem jeziku se dostiže osposobljavanjem za pravilno i stvaralačko usmeno i pisano izražavanje i tumačenje koncepata, stavova i činjenica u svakodnevnoj komunikaciji, upotreba stručne terminologije u usmenom i pisanom obliku, komunikacija kroz simulaciju situacija
- Komunikacija na stranom jeziku se dostiže osposobljavanjem za razumijevanje i pravilno izražavanje kroz upotrebu stručne terminologije u usmenom i pisanom obliku, komunikaciju kroz simulaciju situacija
- Matematička kompetencija i osnovne kompetencije u prirodnim naukama i tehnologiji se dostižu kroz primjenu matematičkih mišljenja u rješavanju problema u nizu različitih svakodnevnih situacija, dok se kroz osnovne kompetencije u prirodnim naukama i tehnologiji podrazumijevaju sposobnost i spremnost upotrebe znanja, načina rada i tehnika, koji se koriste u nauci da bi se objasnio svijet prirode kao odgovor na ljudske potrebe i želje.
- Digitalna kompetencija podrazumijeva korišćenje informaciono-komunikacione tehnologije za svakodnevni rad kao i u komunikaciji kroz upotrebu računara za pronalaženje, procjenu, čuvanje, stvaranje, prikazivanje i razmjenu informacija, upotrebljava namjenski softver prilikom primanja porudžbine, simulacija situacija
- Učiti kako učiti podrazumijeva sposobnost i umijeće organizovanja, uređivanja i upravljanja vlastitim vremenom, sticanje, procesuiranje, ocjenjivanje novih znanja, primjenu novog znanja i vještina u raznim segmentima života. Dakle, kompetencija u organizovanju vlastitog učenja, upravljanja vremenom i informacijama
- Socijalna i građanska kompetencija podrazumijeva podsticanje timskog rada kroz razvoj ličnih, međuljudskih i međukulturalnih sposobnosti koji omogućavaju pojedincima da na efikasan i konstruktivan način učestvuju u društvenom životu i radu, posebno u društvima koja se sve više mijenjaju, u cilju rješavanja konflikata ukoliko je to potrebno
- Smisao za inicijativu i preduzetništvo se dostiže kroz osposobljavanje pojedinca da ideje pretvori u djelo, kao i sposobnost planiranja, vođenja i evaluacije projekata radi ostvarivanja ciljeva, što ujedno podrazumijeva prihvatanje odgovornosti za vlastite postupke bilo pozitivne ili negativne, razvijanje strateške vizije, postavljanje ciljeva i njihovo dostizanje, te motivisanost za uspjeh
- Kulturološka svijest i ekspresija (razvoj svijesti o važnosti stvaralačkog izražavanja ideja, iskustava i emocija u nizu umjetnosti i medija uključujući muzičku, scensku, književnu i vizuelnu umjetnost)

3.3.14. NAUKA O ISHRANI

1. Broj časova i kreditna vrijednost:

Razred	Oblici nastave			Ukupno	Kreditna vrijednost
	Teorijska nastava	Vježbe	Praktična nastava		
IV	66			66	3

2. Cilj modula:

- Osposobljavanje za primjenu osnovnih principa i zakona pravilne ishrane i izračunavanje energetske i prehrambene potrebe različitih populacionih grupa.

3. Ishodi učenja

Po završetku ovog modula učenik će biti sposoban da:

1. Uoči značaj hranljivih materija u ishrani
2. Odredi energetske vrijednosti pojedinih namirnica
3. Odredi vrijednosti dnevnog obroka za pojedine kategorije zdravih ljudi
4. Uoči posljedice nepravilne ishrane
5. Uoči specifičnosti pojedinih načina ishrane

Ishod 1 - Učenik će biti sposoban da Uoči značaj hranljivih materija u ishrani	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni ulogu ishrane u zdravlju	
2. Definiše hranu	
3. Objasni opšte principe pravilne ishrane	Principi pravilne ishrane: podmirivanje energetske i biološke potrebe organizma i održavanje tjelesne ravnoteže
4. Definiše hranljive materije	Hranljive materije: proteini, lipidi, ugljeni hidrati, vitamini, minerali, voda
5. Definiše makro i mikro nutrijente	Makro nutrijenti: proteini, lipidi, ugljeni hidrati Mikro nutrijenti: vitamini, minerali
6. Objasni ulogu hranljivih materija u organizmu	Uloga hranljivih materija: gradivna, energetska i zaštitna
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 6.	
Predložene teme	
<ul style="list-style-type: none"> - Uloga ishrane u zdravlju - Hrana - Opšti principi pravilne ishrane - Hranljive materije 	

Ishod 2 - Učenik će biti sposoban da Odredi energetske vrijednosti pojedinih namirnica	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja	Kontekst
U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	(Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Definiše namirnice	
2. Opiše hemijski sastav i osobine namirnica biljnog porijekla	Namirnice biljnog porijekla: žitarice, voće i povrće i njihove prerađevine
3. Opiše hemijski sastav i osobine namirnica animalnog porijekla	Namirnice animalnog porijekla: meso, riba, jaja, mlijeko i njihove prerađevine
4. Objasni nutritivno-biološku vrijednost namirnica biljnog i animalnog porijekla	
5. Objasni način računanja energetske vrijednosti namirnica	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti ipomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 5.	
Predložene teme	
<ul style="list-style-type: none"> - Životne namirnice - Namirnice u ljudskoj ishrani - Piramida zdrave i pravilne ishrane - Rubnerovi faktori - Koeficijent iskoristljivosti namirnica - Određivanje energetske vrijednosti namirnica 	

Ishod 3 - Učenik će biti sposoban da Odredi vrijednosti dnevnog obroka za pojedine kategorije zdravih ljudi	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Definiše metabolizam	
2. Objasni metabolizam ugljenih hidrata , lipida i proteina	
3. Definiše bilans ishrane	
4. Objasni uslove koji određuju dnevni unos hrane	Uslovi: fiziološki (pol, uzrast , zdravstveni status), specifični (fizičke i psihičke aktivnost, radni uslovi) i ekološki (klimatske promjene)
5. Objasni nutritivne i energetske potrebe različitih populacijskih grupa	Populacijske grupe: grupe jedinki koje imaju zajedničke osobine (spol, uzrast, način ishrane, fizička aktivnost)
6. Izračuna energetska vrijednost dnevnog obroka za djecu, radnike, sportiste i stare ljude	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 6.	
Predložene teme	
<ul style="list-style-type: none"> - Metabolizam - Principi racionalne ishrane - Sastavljanje dnevnog obroka - Ishrana nekih kategorija zdravih ljudi 	

Ishod 4 - Učenik će biti sposoban da Uoči posljedice nepravilne ishrane	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja	Kontekst
U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	(Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Definiše direktne i indirektne posljedice nepravilne ishrane	
2. Opiše posljedice nedovoljnog unošenja hrane	Nedovoljno unošenje hrane: gladovanje, hipovitaminoze, avitaminoze, rahitis, anoreksija
3. Opiše posljedice prekomjernog unošenja hrane	Prekomjerno unošenje hrane: gojaznost, hipervitaminoze, fluoroza
4. Odredi indeks tjelesne mase	
5. Definiše dijetalnu ishranu	
6. Opiše osnovne principe dijetalne ishrane kod određenih bolesti	Dijetalna ishrana kod određenih bolesti: gojaznost, pothranjenost, hipertenzija, arterioskleroza, infarkt srčanog mišića, čir na želucu, dijabetes, oboljenja jetre i žučnih puteva
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 6.	
Predložene teme	
<ul style="list-style-type: none"> - Nepravilna i neracionalna ishrana - Određivanje stanja uhranjenosti - Osnovi dijetalne ishrane 	

Ishod 5 - Učenik će biti sposoban da Uči specifičnosti pojedinih načina ishrane	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni osnovne karakteristike tradicionalnih načina ishrane	Tradicionalni način ishrane: ishrana bazirana na nasljeđu znanja, vještina, načina ponašanja i običaja unutar jedne kulture
2. Objasni osnovne karakteristike savremenih načina ishrane	Savremeni način ishrane: ishrana u savremenim uslovima života (aditivi, pesticidi, fast food i dr.)
3. Objasni osnovne karakteristike alternativnih načina ishrane	Alternativni način ishrane: vegetarijanstvo, makrobiotika
4. Objasni osnovne karakteristike ishrane u vanrednim uslovima	Ishrana u vanrednim uslovima: ishrana u slučaju elementarnih nepogoda (zemljotresa i poplava)
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 4.	
Predložene teme	
<ul style="list-style-type: none"> - Tradicionalna i savremena ishrana - Alternativni načini ishrane - Ishrana u vanrednim prilikama 	

4. Didaktičke preporuke za realizaciju modula

- Preporučuju se one didaktičke metode koje omogućavaju da učenik/ca u najvećoj mjeri bude aktivan/na u cilju postizanja značajnog stepena samostalnosti i inicijativnosti učenika/ca u učenju i radu. Preporučene didaktičke metode su sljedeće: rad u grupama, studije slučaja, debata, igranje uloga, učenja putem otkrića, analiza udžbeničkog teksta, pretraživanje baze podataka, istraživanje u medijateci, grafički prikaz, gost na času - stručnjak za predmetnu temu npr. nutricionista, izrada ppt prezentacija i panoa, izrada projektnih zadataka. Osim prethodnog, u pravcu postizanja kvalitetnog i trajno stečenog znanja, neophodno je ostvariti i korelaciju među različitim modulima.

5. Okvirni spisak literature i drugih izvora

- Banković-Paunović S.; Nikolić M., Nauka o ishrani za IV razred ugostiteljsko-turističke škole, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Beograd, 2010.
- Banković-Paunović S.; Nikolić M., Nauka o ishrani za specijalističko obrazovanje, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Beograd, 2010.
- Đurišić B., Ishrana, Visoka hotelijerska škola strukovnih studija, Beograd, 2008.

Napomena:

Nastavnik treba da koristi i preporuči učenicima udžbenike odobrene od strane nadležnog Savjeta, važeće propise iz stručne oblasti i relevantne internet stranice na kojima se nalaze korisne informacije.

6. Prostorni i materijalni uslovi za izvođenje nastave

Redni broj	Opis – alati, instrumenti i uređaji	Kom.
1.	Računar sa internet konekcijom	1
2.	Projektor	1
3.	Projekciono platno	1
4.	Nutritivne tablice	1
5.	Piramida ishrane	1

7. Obavezni načini provjeravanja i ocjenjivanja ishoda učenja

- Provjeravanje postignuća sprovodi se u kontinuitetu radi praćenja učenika u dostizanju ishoda učenja.
- Vrednovanje postignuća učenika, odnosno dostizanje ishoda učenja vrši se u skladu sa kriterijumima za dostizanje svakog ishoda učenja posebno.
- Kriterijumi ocjenjivanja za ocjene nedovoljan (1) do odličan (5), kao i udio pojedinih ishoda u konačnoj ocjeni, utvrđuju se na nivou aktiva.
- Predviđeni načini provjere su: usmeno i pisano.
- Zaključna ocjena na kraju klasifikacionog perioda izvodi se iz ocjena svih ishoda u tom klasifikacionom periodu.
- Zaključna ocjena na kraju školske godine izvodi se na osnovu svih ocjena dobijenih u klasifikacionim periodima.

8. Uslovi za prohodnost i završetak modula

- Pozitivna ocjena na kraju školske godine.

9. Povezanost modula – korelacija

- Osnove kuvarstva

- Vino i hrana
- Svečani prijemi
- Strani jezik

Napomena:

U cilju usaglašavanja sadržaja, dinamike realizacije i ishoda učenja, nastavnici su obavezni da zajedno vrše planiranje vaspitno-obrazovnog rada.

10. Ključne kompetencije koje se razvijaju ovim modulom

- Komunikacija na maternjem jeziku se dostiže putem komuniciranja u pisanom i usmenom obliku, što podrazumjeva i sposobnost čitanja, pisanja i razumjevanja različitih tekstova. Takođe, podrazumijeva sposobnost pretraživanja, prikupljanja i korišćenja pisanih informacija, podataka i pojmova, kao i sposobnost formiranja vlastitih argumenata u govoru i pismu
- Komunikacija na stranom jeziku se dostiže kroz usmeno i pisano izražavanje na stranom jeziku kroz simulacije situacija, rad na studijama slučaja, sposobnost pretraživanja, prikupljanja i korišćenja pisanih informacija, podataka i pojmova
- Matematička kompetencija i osnovne kompetencije u prirodnim naukama i tehnologiji se dostižu kroz primjenu matematičkog mišljenja u rješavanju problema u nizu različitih situacija kao i sposobnost i spremnost korišćenja logičkog razmišljanja kao matematičkog oblika mišljenja i prikazivanje tabela, grafikona, dijagrama. Kroz osnovne kompetencije u prirodnim naukama i tehnologiji podrazumjevaju se sposobnost i spremnost upotrebe znanja, načina rada i tehnika koje se koriste u nauci da bi se objasnio svijet prirode kao odgovor na ljudske potrebe i želje
- Digitalna kompetencija se dostiže kroz korišćenje informaciono-komunikacione tehnologije u radu i komunikaciju kroz upotrebu računara za pronalaženje, procjenu, prikazivanje i razmjenu informacija, kao i izradi prezentacija, istraživanju primjera sa interneta, prezentovanja svojih radova itd.
- Učiti kako učiti se dostiže kroz primjenu procesa učenja i istrajnosti u učenju, organizovanja vlastitog učenja uključujući efikasno upravljanje vremenom i informacijama kako u samostalnom učenju tako i pri učenju u grupi
- Socijalna i građanska kompetencija se dostiže kroz učestvovanje na efikasan i konstruktivan način u društvenom životu i radu, u cilju rješavanja konflikata ukoliko je to potrebno
- Smisao za inicijativu i preduzetništvo se dostiže kroz osposobljavanje pojedinaca da ideje pretvori u djelo, kao i sposobnost planiranja, vođenja i evaluacije projekata radi ostvarivanja ciljeva, što ujedno podrazumjeva prihvatanje odgovornosti za vlastite postupke bilo pozitivne ili negativne, razvijanje strateške vizije, postavljanje ciljeva i njihovo dostizanje, te motivisanost za uspjeh
- Kulturološka svijest i ekspresija se dostižu kroz formiranje svijesti o važnosti stvaralačkog izražavanja ideja; razvijanje svijesti o lokalnoj, nacionalnoj i evropskoj baštini i njihovom mjestu u svijetu

4. STRUČNI ISPIT

Stručni ispit se realizuje u skladu sa zakonom i odgovarajućim pravilnikom.

4.1. ISPITNI KATALOG ZA STRUČNU TEORIJU

1. Moduli na osnovu kojih je urađen ispitni katalog za stručnu teoriju:

- Pripremni i završni u ugostiteljskim objektima za hranu i piće
- Ugostiteljsko poslovanje
- Usluživanje hrane i pića
- Točionica pića
- Specijalni načini usluživanja hrane i pića
- Pripremanje koktela I
- Osnove kuvarstva
- Svečani prijemi
- Pripremanje koktela II
- Vino i hrana

2. **Cilj ispita:** Provjera nivoa postignuća ishoda učenja definisanih u modulima koji čine stručnu teoriju od značaja za kvalifikaciju nivoa obrazovanja Restorater/Restoraterka.

3. Sadržaj provjere (ishodi i kriterijumi za provjeru dostignutosti ishoda učenja)

Ishodi učenja Na stručnom ispitu, učenik će biti sposoban da:	Kriterijumi za provjeru dostignutosti ishoda učenja Učenik treba da:
Odredi pripremne i završne radove u ugostiteljskim objektima skladu sa normativima i standardima u ugostiteljstvu	Objasni postupak pravilnog oblačenja i lične higijene.
	Navede i objasni primjenu restoranskog i barskog inventara
	Objasni higijenske standarde koji se primjenjuju u ugostiteljstvu
	Objasni pripremu kolica za usluživanje
	Objasni standarde prilikom postavljanja stolova i stolica u zavisnosti od vrste ugostiteljskog objekta i kategorizacije
	Objasni standarde u ugostiteljstvu za postavljanje stonog inventar i dekoracija
	Objasni redosljed postavljanja inventara prema zadatku
	Objasni princip rada uređaja, aparata i opreme u restoranu i točionici pića
	Objasni bezbjedan pristup uređajima, aparatima i opremi
	Objasni kriterijume za pripremu priručnog magacina
	Objasni postupak primjene higijenskih standarada prilikom rada u priručnom magacinu
	Objasni značaj planiranja prostora za rad u pultu

Ishodi učenja Na stručnom ispitu, učenik će biti sposoban da:	Kriterijumi za provjeru dostignutosti ishoda učenja Učenik treba da:
	<p>Objasni postupak apserviranja upotrijebljenog i neupotrijebljenog inventara</p> <p>Objasni primjenu higijenskih standarda u fazi završnih radova</p> <p>Objasni higijenske standarde i standarde bezbjedne upotrebe barskog inventara</p>
<p>Analizira, planira i organizuje rad u ugostiteljskim objektima za hranu i piće, u skladu sa standardima zaštite zdravlja i okoline</p>	<p>Objasni pravila timskog rada i njihov uticaj na radni učinak</p> <p>Objasni uticaj vrste i obima usluga i kategorizacije na organizacionu strukturu i podjeli poslova</p> <p>Opiše poslove po radnim mjestima u restoranu i baru</p> <p>Objasni razliku između a la carte i pansionskog sistema rada</p> <p>Objasni procedure nabavke robe, transporta, skladištenja, čuvanja i izdavanja</p> <p>Objasni postupak preuzimanja i evidentiranja finansijskih sredstava od konobara i barmena</p> <p>Objasni uticaj kategorizacije na primjenu standarda i normativa</p> <p>Objasni poslove nabavke i rada magacinske službe</p> <p>Objasni načine vođenja poslovne dokumentacije koja se odnosi na promet robe i materijala</p> <p>Objasni postupka zaključivanja kase i predaje pazara</p> <p>Objasni vrste i namjenu knjiga za vođenje materijalne i finansijske evidencije</p> <p>Objasni svrhu popisa robe i materijala i izvještavanja na dnevnom, nedjeljnom i mjesečnom nivou o prometu robe i materijala</p> <p>Objasni značaj kontinuiteta procesa rada u ugostiteljstvu</p> <p>Objasni značaj anketiranja gostiju po osnovu kvaliteta pruženih usluga</p> <p>Objasni i primjenjuje odgovarajuće postupke u cilju rješavanja nesporazuma između barmena i gostiju</p>
<p>Dočeka goste, primi porudžbinu i posluži goste, u skladu sa standardima i pravilima savremenog ugostiteljstva</p>	<p>Poveže primjenu pravila bontona, protokola i drugih specifičnosti koje utiču na smještaj gosta</p> <p>Navede sredstva ponude i prodaje</p> <p>Objasni načine boniranja porudžbine</p>

Ishodi učenja Na stručnom ispitu, učenik će biti sposoban da:	Kriterijumi za provjeru dostignutosti ishoda učenja Učenik treba da:
	<p>Opiše proceduru predaje porudžbine u restoranu i baru</p> <p>Objasni postupak preuzimanja porudžbine od proizvodnog odjeljenja</p> <p>Objasni značaj prostorno - funkcionalnih rješenja za nesmetan rad proizvodnog i uslužnog dijela restorana</p> <p>Navede i opiše dnevne obroke</p> <p>Navede i opiše različite tehnike usluživanja</p> <p>Opiše različite vrste pića, porijeklo i način proizvodnje</p> <p>Objasni način usluživanja različitih vrsta vina, pića i napitaka</p> <p>Objasni postupak izdavanja zbirnog računa za realizovane uluge</p> <p>Objasni uticaj alkohola na ponašanje ljudi</p> <p>Objasni način prevazilaženja konfliktnih situacija</p>
<p>Toči, aranžira i servira alkoholna i bezalkoholna pića i male obroke ishrane, u skladu sa normativima i standardima u ugostiteljstvu</p>	<p>Objasni postupak serviranja alkoholnih i bezalkoholnih pića</p> <p>Objasni standarde i normative za točenje i aranžiranje alkoholnih i bezalkoholnih pića</p> <p>Objasni osnovne vrste napitaka na bazi kafe, čaja, kakaa, mlijeka.</p> <p>Objasni standarde i normative za točenje i aranžiranje toplih i hladnih napitaka</p> <p>Objasni podjelu malih obroka u ugostiteljstvu</p> <p>Objasni standarde i normative u izradi malih obroka</p> <p>Objasni postupak usluživanja malih obroka za pultom</p>
<p>Posluži specijalna jela</p>	<p>Objasni vrste jela koje se pripremaju i dogotovljavaju pred gostom</p> <p>Objasni tehniku pripreme i dogotovljavanja jela pred gostom</p> <p>Objasni namjenu pribora za usluživanje nacionalnih jela</p> <p>Navede i objasni značaj, prednosti i nedostatke primjene izložbenog stola</p> <p>Navede i opiše prostorije, opremu i inventar koji se koriste u procesu usluživanja u hotelskim sobama</p> <p>Navede i objasni specifičnosti pružanja usluga hrane i pića u vozovima</p>

Ishodi učenja Na stručnom ispitu, učenik će biti sposoban da:	Kriterijumi za provjeru dostignutosti ishoda učenja Učenik treba da:
Pripremi, aranžira i servira alkoholne i bezalkoholne mješavine-koktele, u skladu sa recepturom i tehnikama rada	Opiše osnovne karakteristike alkoholnih i bezalkoholnih pića koja se koriste za izradu mješavina – koktela Objasni kriterijume za miješanje pića na osnovu njihovog sastava Objasni recepturu i način pripreme mješavine
Upotrebljava stručnu terminologiju u ispravnom kontekstu prilikom demonstracije hrane pri prijemu porudžbine	Objasni osnovne pojmove u kulinarstvu Objasni terminologiju koja se odnosi na termičke obrade namirnica Objasni terminologiju koji se odnosi na tehnologiju pripreme namirnica Navede osnovne namirnice biljnog i životinjskog porijekla koje se koriste u kulinarstvu Objasni značaj i primjenu namirnica životinjskog porijekla u kulinarstvu Objasni značaj i primjenu namirnica biljnog porijekla u kulinarstvu Navede način pripremanja i serviranja hladnih predjela Navede način pripremanja i serviranja toplih predjela Navede način pripremanja i serviranja riba-rakova Navede način pripremanja i serviranja gotovih jela Navede način pripremanja, serviranja pećenja Navede način pripremanja i serviranja jela po porudžbini Objasni osnovne karakteristike internacionalnih kuhinja Navedi proizvode po kojima je Crna Gora prepoznatljiva i koji se ističu kroz razvoj gastronomskog turizma
Planira, organizuje i posluži na svečanim prijemima, u skladu sa standardima i vrstom svečanog prijema.	Navede i opiše svečane prijeme Objasni kriterijume za planiranje svečanih prijema Objasni način planiranja, organizovanja i posluživanja na banketima Objasni način planiranja, organizovanja i posluživanja kod koktel party Objasni način planiranja, organizovanja i posluživanja na čajankama Objasni način planiranja, organizovanja i posluživanja na toplu - hladnom bifeu

Ishodi učenja Na stručnom ispitu, učenik će biti sposoban da:	Kriterijumi za provjeru dostignutosti ishoda učenja Učenik treba da:
	Objasni način planiranja, organizovanja i posluživanja na poslovnom ručku
	Objasni način planiranja, organizovanja i posluživanja na svadbenom ručku
Predloži, prezentuje i usluži vina uz hranu, u skladu sa standardima u ugostiteljskim objektima za hranu i piće	Objasni značaj vina u gastronomiji
	Objasni osnovne karakteristike somelijera
	Objasni autohtone sorte vinskog grožđa u Crnoj Gori
	Objasni kriterijume za uparivanje i hrane i vina na zadatim primjerima
	Objasni osnovne faze proizvodnje pjenušavih, bijelih i crvenih vina

4. Tip ispita

- U skladu sa zakonom

5. Dozvoljena pomagala

- Nijesu predviđena

6. Literatura i drugi izvori

- U skladu sa literaturom koja je definisana modulima na osnovu kojih je urađen Ispitni katalog za stručnu teoriju

7. Mjerila provjere

- Na osnovu kriterijuma za provjeru dostignutosti ishoda učenja, formiraju se ispitna pitanja i zadaci na različitom taksonomskom nivou iz svih ishoda učenja. Broj pitanja i zastupljenost ishoda učenja određuje se srazmjerno

Vrste pitanja/zadataka na testu:

- Pitanja/zadaci zatvorenog tipa
- Pitanja/zadaci višestrukog izbora (ponuđena su tri ili četiri odgovora od kojih je jedan tačan)
- Pitanja/zadaci alternativnog izbora (pitanja da - ne ili tačno - netačno)
- Pitanja/zadaci povezivanja (povezivanje odgovarajućih pojmova)
- Pitanja/zadaci otvorenog tipa
- Pitanja/zadaci kratkog odgovora (treba upisati riječ, sintagmu, rečenicu)
- Pitanja/zadaci produženog odgovora
- Pitanja/zadaci dopunjavanja

Obim zadataka na testu:

- Test se sastoji od pitanja/zadataka (koje određuje Komisija) koji su povezani sa kriterijumima provjere dostignutosti ishoda učenja kao i praktičnim kriterijumima čiji se pojedini segmenti izvođenja mogu provjeriti putem testa, a vezani su za dostizanje ishoda učenja.

4.2. ISPITNI KATALOG ZA STRUČNI RAD

1. Moduli na osnovu kojih je urađen ispitni katalog za stručni rad:

- Pripremni i zvaršni u ugostiteljskim objektima za hranu i piće
- Usluživanje hrane i pića
- Točionica pića
- Specijalni načini usluživanja hrane i pića
- Pripremanje koktela I
- Osnove kuvarstva
- Svečani prijemi
- Pripremanje koktela II
- Vino i hrana

2. Ciljevi ispita:

- Provjera nivoa postignuća ishoda učenja definisanih u modulima koji čine osnovu za izradu stručnog rada.
- Provjera pravilne upotrebe stručne terminologije, sposobnosti povezivanja teorijskih i praktičnih znanja, samostalnost i sistematičnost u radu, racionalnog korišćenja materijala, vremena i energije i poznavanja propisa iz stručne oblasti.

3. Teme/Zadaci za stručni rad

Doručkovaonica

- Postaviti dva kuvera za kompletni doručak, primiti porudžbinu i uslužiti gosta
- Postaviti dva kuvera za engleski doručak, primiti porudžbinu i uslužiti gosta
- Postaviti dva kuvera za bečki doručak, primiti porudžbinu i uslužiti gosta
- Postaviti dva kuvera za švajcarski doručak, primiti porudžbinu i uslužiti gosta

Kafansko poslovanje

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

Restoransko poslovanje

- Postaviti dva kuvera po jelovniku, primiti porudžbinu i uslužiti goste na francuski način usluživanja
- Postaviti dva kuvera po jelovniku, primiti porudžbinu i uslužiti goste na engleski način usluživanja
- Postaviti dva kuvera po jelovniku, primiti porudžbinu i uslužiti goste na bečki način usluživanja
- Postaviti dva kuvera za a' la carte, primiti porudžbinu i uslužiti gosta sa jelom i vinom (frapiranje)
- Postaviti dva kuvera za a' la carte, primiti porudžbinu i uslužiti gosta sa jelom i vinom (dekantiranje)
- Postaviti dva kuvera za a' la carte, primiti porudžbinu i uslužiti gosta sa jelom i vinom (crna vina)
- Postaviti dva kuvera za a' la carte, primiti porudžbinu i uslužiti gosta sa jelom i vinom (pjenušava vina)

Pansionsko poslovanje

- Izraditi meni od tri ganga, postaviti sto sa dva kuvera poslužiti gosta
- Izraditi meni od četiri ganga, postaviti sto sa dva kuvera poslužiti gosta
- Izraditi meni od pet gangova, postaviti sto sa dva kuvera poslužiti gosta
- Izraditi anketni listić, postaviti sto i uslužiti gosta

Etažni servis

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

Svečani i zajednički obroci

Banket

- Sastaviti meni od 6 gangova, postaviti sto prema meniju, uslužiti goste na francuski način usluživanja

- Sastaviti meni od 5 gangova, postaviti sto prema meniju, uslužiti goste na francuski način usluživanja
- Sastaviti meni od 5 gangova, postaviti sto prema meniju, uslužiti goste na bečki način usluživanja

Koktel party

- Izraditi ponudu za 30 osoba, pripremiti salu i uslužiti goste
- Izraditi ponudu za 50 osoba, pripremiti salu i uslužiti goste

Hladni bife

- Izraditi ponudu za 30 osoba, pripremiti salu i uslužiti goste
- Izraditi ponudu za 50 osoba, pripremiti salu i uslužiti goste

Čajanka

- Izraditi ponudu za 30 osoba, pripremiti salu i uslužiti goste

Pripremanje jela pred gostom

- Napisati recepturu, izvršiti pripremne radove, pripremiti tatar biftek, odrediti vino i uslužiti gosta
- Napisati recepturu, postaviti sto sa dva kuvera, flambirati voće i uslužiti goste
- Napisati recepturu, postaviti sto sa dva kuvera, flambirati palačinke i uslužiti goste
- Napisati recepturu, postaviti sto sa dva kuvera, flambirati jelo od mesa i uslužiti goste
- Postaviti sto sa dva kuvera, izvršiti filiranje ribe i uslužiti goste
- Postaviti sto sa dva kuvera, izvršiti tranširanje pileta i poslužiti goste
- Postaviti sto sa dva kuvera, izvršiti tranširanje jela od mesa i poslužiti goste

Barsko poslovanje

- Napisati recepturu mješavine na bazi alkoholnih pića i pripremiti koktel za tri čaše
- Napisati recepturu mješavine na bazi bezalkoholnih pića i pripremiti koktel za tri čaše
- Napisati recepturu mješavine na bazi voća i sladoleda i pripremiti koktel za tri čaše
- Napisati recepturu mješavine za flip i pripremiti koktel za tri čaše
- Napisati recepturu mješavine za fis i pripremiti koktel za tri čaše
- Napisati recepturu mješavine za bolu, pripremiti i poslužiti

Specijalna jela

- Postaviti sto sa dva kuvera i poslužiti kavijar uz određeno vino
- Postaviti sto sa dva kuvera i poslužiti školjke uz određeno vino
- Postaviti sto sa dva kuvera i poslužiti špagete

4. Tip ispita

- U skladu sa zakonom

5. Dozvoljena pomagala

- Za prezentaciju rada dozvoljena su tehnička pomagala 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

7. Mjerila provjere

- Na osnovu predloženih tema/zadataka u Ispitnom katalogu za praktičan rad, formiraju se zadaci koje učenici biraju u skladu sa pravilnikom koji reguliše polaganje završnog ispita. Na osnovu izabranog zadatka, učenik samostalno radi praktičan rad, u skladu sa uputstvom i nadzorom nastavnika - mentora. Ispitna komisija određuje početak, završetak i rok predaje praktičnih radova u skladu sa pravilnikom. Sastavni dio završnog ispita je pisano i usmeno obrazloženje praktičnog zadatka.

Praktičan rad sa odbranom boduje se na sljedeći način:

- Adekvatan izbor materijala, opreme, alata, zaštitnih sredstava i sl. za realizaciju praktičnog zadatka – 15%
- Stručna razrada praktičnog zadatka – 40%
- Funkcionalnost i povezanost zadatka sa praktičnom primjenom – 15 %
- Pisano obrazloženje praktičnog zadatka (povezanost praktičnog zadatka sa teorijom i opis toka izrade zadatka) – 15%
- Usmeno obrazloženje praktičnog zadatka – 15%

5. NAČIN IZVOĐENJA OBRAZOVNOG PROGRAMA

5.1. BROJ ČASOVA PO GODINAMA OBRAZOVANJA I OBLICIMA NASTAVE

Redni broj	Naziv modula	Razred	Ukupno časova	Oblici nastave			Broj časova kod kojih se odjeljenje dijeli na grupe		
				T	V	P	T	V	P
Stručni moduli									
1.	Strani jezik II/ I	I	72	72	-	-	-	-	-
2.	Pripremni i završni radovi u ugostiteljskim objektima za hranu i piće	I	324	72	108	144	-	108	144
3.	Ugostiteljsko poslovanje	I	72	72	-	-	-	-	-
4.	Strani jezik II/ II	II	72	72	-	-	-	-	-
5.	Usluživanje hrane i pića	II	360	72	144	144	-	144	144
6.	Točionica pića	II	108	36	36	36	-	36	36
7.	Strani jezik II/ III	III	72	72	-	-	-	-	-
8.	Specijalni načini usluživanja hrane i pića	III	324	72	108	144	-	108	144
9.	Pripremanje koktela I	III	108	12	60	36	-	60	36
10.	Osnove kuvarstva	III	36	36	-	-	-	-	-
11.	Preduzetništvo	III	72	36	36	-	-	-	-
12.	Strani jezik II/ IV	IV	66	66	-	-	-	-	-
13.	Svečani prijemi	IV	429	66	132	132	-	132	132
14.	Pripremanje koktela II	IV	99	16	50	33	-	50	33
15.	Vino i hrana	IV	33	16	17	-	-	-	-
Izborni moduli									
1.	Strani jezik III/ I	I	72	72	-	-	-	-	-
2.	Osnove turizma	I	72	52	20	-	-	-	-
3.	Turistička geografija CG	I	72	72	-	-	-	-	-
4.	Strani jezik III/ II	II	72	72	-	-	-	-	-
5.	Hotelsko poslovanje	II	72	44	28	-	-	-	-
6.	Kulturno-istorijska baština CG	II	72	72	-	-	-	-	-
7.	Strani jezik III/ III	III	72	72	-	-	-	-	-
8.	Marketing u turizmu	III	72	44	28	-	-	-	-
9.	Poslovna ekonomija	III	72	50	22	-	-	-	-
10.	Psihologija prodaje	III	72	58	14	-	-	-	-
11.	Osnove somelijerstva	III	72	72	-	-	-	-	-
12.	Strani jezik III/ IV	IV	66	66	-	-	-	-	-
13.	Kultura kafe	IV	66	46	20	-	-	-	-
14.	Nauka o ishrani	IV	66	66	-	-	-	-	-

5.2. PRAKTIČNO OBRAZOVANJE I PROFESIONALNA PRAKSA

5.2.1. PRAKTIČNO OBRAZOVANJE (PRAKTIČNA NASTAVA – PN) U ŠKOLI I KOD POSLODAVCA

- Praktično obrazovanje se obavlja radi primjene teorijskih znanja u praksi i sticanja novih vještina
- Praktično obrazovanje se izvodi u objektima škole (kabineti) i u objektima van škole (ustanove, državni i opštinski organi ili privredna društva)

Spisak modula u okviru kojih se realizuje praktično obrazovanje (praktična nastava – PN) i broj časova u školi i kod poslodavca:

Redni broj	Naziv modula	Razred	Broj časova PN u školi	Broj časova PN kod poslodavca	Ukupan broj časova PN
1.	Pripremni i završni radovi u ugostiteljskim objektima za hranu i piće	I	60	48	108
Ukupno PN – I razred			60	48	108
2.	Usluživanje hrane i pića	II	60	84	144
3.	Točionica pića	II	18	18	36
Ukupno PN – II razred			78	102	180
4.	Specijalni načini usluživanja hrane i pića	III	60	84	144
5.	Pripremanje koktela I	III	18	18	36
Ukupno PN – III razred			78	102	180
6.	Svečani prijemi	IV	110	121	231
7.	Pripremanje koktela II	IV	15	18	33
Ukupno PN – IV razred			125	139	264
Ukupno PN – I, II, III i IV razred			341	391	732
% zastupljenosti PN u odnosu na ukupan broj časova			7,5	8,7	16,2

Napomena:

Broj časova koji se realizuje kod poslodavca je dat okvirno. Minimalan broj časova koji se realizuje kod poslodavca je po 36 u III i IV razredu.

5.2.2. PROFESIONALNA PRAKSA

- Profesionalna praksa izvodi se po pravilu nakon završetka nastavne godine za učenike koji su praktično obrazovanje ostvarili u objektima škole.
- Učenici I, II i III razreda nakon završetka nastavne godine obavljaju profesionalnu praksu u trajanju od 15 dana, u skladu sa nastavnim planom. Profesionalna praksa izvodi se u odgovarajućim ugostiteljskim objektima za pružanje usluga hrane i pića, kategorisanih sa 4 zvijezdice.
- Za izradu programa profesionalne prakse i njenu realizaciju zadužena je škola. Program profesionalne prakse mora biti u korelaciji sa programom stručnih modula i praktičnog obrazovanja koje se realizuje u okviru modula. O realizaciji programa profesionalne prakse učenik je obavezan da vodi dnevnik profesionalne prakse. U dnevnik, učenik po danima upisuje sadržaje rada. Dnevnik profesionalne prakse potpisuje lice zaduženo za realizaciju programa. Podaci o profesionalnoj praksi (ime i prezime učenika, mjesto i vrijeme izvođenja) evidentiraju se u posebnim rubrikama u odjeljenskim knjigama).
- Profesionalna praksa se ne ocjenjuje, ali je uslov za završetak razreda.

5.3. SLOBODNE / VANNASTAVNE AKTIVNOSTI

- U školi se organizuju slobodne, odnosno vannastavne aktivnosti učenika.
- Zadaci i program slobodnih, odnosno vannastavnih aktivnosti razrađuju se godišnjim programom rada škole.
- Slobodne, odnosno vannastavne aktivnosti učenika se ostvaruju putem: predavanja, stručnih ekskurzija, okruglih stolova, društveno korisnog rada i drugih oblika.
- Uspješnost učenika na slobodnim, odnosno vannastavnim aktivnostima se ne ocjenjuje. Škola je u obavezi da za sve učenike organizuje najmanje 36 časova slobodnih, odnosno vannastavnih aktivnosti godišnje (33 časa u IV razredu). Fond časova slobodnih, odnosno vannastavnih aktivnosti ne ulazi u ukupan godišnji fond časova iz Nastavnog plana.

Okvirni program slobodnih, odnosno vannastavnih aktivnosti sastoji se iz tri cjeline:

- Sadržaji vezani za opšteobrazovno područje: dani sporta, ekološke aktivnosti, zdravi stilovi života, građansko obrazovanje, filmske, pozorišne, muzičke predstave i likovne izložbe, posjeta istorijskim spomenicima, muzejima, sajmu knjiga i dr.
- Obavezni sadržaji vezani za stručno područje: stručne ekskurzije, posjete institucijama i preduzećima koja su stručno vezana za obrazovni program, posjete sajmovima informatike, tehnike i nastavne tehnologije, učešće na stručnim predavanjima i takmičenjima u poznavanju određenih oblasti, karijerna orijentacija i dr.
- Sadržaji po izboru učenika: učešće u raznim sekcijama (sportska, dramska, literarna, muzička, likovna, informatička, prva pomoć, saobraćajni propisi, Internet klub, preduzetnički klub i dr.)

5.4. STRUČNE EKSKURZIJE

- Stručne ekskurzije treba da omoguće učenicima uvid u tehničko-tehnološko, proizvodno, uslužno i radno okruženje u stvarnim uslovima iz oblasti sa kojima nisu bili u mogućnosti da se u potpunosti upoznaju u toku praktičnog obrazovanja. One omogućavaju učenicima dalju socijalizaciju i razvoj pozitivnog odnosa prema kvalifikaciji za koju se obrazuju. Imaju značajnu ulogu i u profesionalnom informisanju i karijernom vođenju.
- Stručne ekskurzije se mogu organizovati kao kratkotrajne (1-3 sata), poludnevne i cjelodnevne. Mogu se organizovati u različitim periodima, u zavisnosti od faze realizacije modula ili oblasti. Stručne ekskurzije se planiraju u godišnjem planu rada nastavnika odnosno stručnih aktiva i dio su godišnjeg plana rada škole.
- Nastavnici koji organizuju i realizuju stručnu ekskurziju treba da:
 - pripreme učenike za ekskurziju - da ih upoznaju sa ciljevima i sadržajem ekskurzije
 - odrede način izvođenja ekskurzije, njenu strukturu, način obilaska, pitanja za nadležne osobe i dr.
 - sistematizuju stečena znanja učenika kroz zadatke, raspravu, refleksiju, prezentaciju i dr.

5.5. DODATNA I DOPUNSKA NASTAVA

- U školi se organizuje dodatna i dopunska nastava.
- Plan dodatne i dopunske nastave pripremaju nastavnici, odnosno stručni aktivni za svaki od modula ili grupu modula i razrađuju se u godišnjem programu rada škole.
- Učenicima sa posebnim obrazovnim potrebama treba omogućiti punu socijalizaciju. U tom smislu nastavnici treba da planiraju načine za pomoć učenicima, u skladu sa iskazanim željama i potrebama učenika i individualnim razvojnim obrazovnim programom.
- Nadarenim učenicima treba organizovati dodatnu nastavu, pomoći im davanjem uputstava za individualno savlađivanje gradiva, uputiti ih na dodatnu literaturu i druge izvore, pomoći im pri radu u laboratorijama i slično, kao i organizovati dodatne časove.
- Za učenike koji postižu slabije rezultate u učenju treba organizovati dopunsku nastavu. Takođe, učenike sa boljim uspjehom treba podsticati da pomažu onim sa slabijim uspjehom i osmišljavati aktivnosti kroz koje se ta pomoć može realizovati.
- Sve aktivnosti vezane za pomoć učenicima treba da se nađu u godišnjem planu rada nastavnika.

6. NAČIN PRILAGOĐAVANJA OBRAZOVNOG PROGRAMA

6.1. PRILAGOĐAVANJE OBRAZOVNOG PROGRAMA DAROVITIM UČENICIMA

- Prema Strategiji za razvoj i podršku darovitim učenicima (2015-2019), predviđen je Specifični cilj „Omogućiti obogaćivanj kurikuluma kao jedan od modela podsticanja darovitosti u školi“.
- Kurikulum se obogaćuje po širini, ishodima i sadržajima učenja, kao i po dubini, metodama nastave/učenja koje treba da angažuju više misaone procese u obradi tih sadržaja, a u skladu sa sposobnostima, sklonostima, interesovanjima i motivacijom darovitih učenika. U procesu planiranja nastave, potrebno je da nastavnici pažljivo definišu ishode, sadržaje i metode učenja, koji će biti izazovni za darovite učenike i odgovarati njihovom stepenu razvoja, ali i biti povezani sa jezgrom modula. Sadržaji, kojima se obogaćuje program, treba da budu primjereni učenikovim interesovanjima, u cilju podsticanja njihove motivacije za rad i daljeg razvoja svih potencijala. Oni treba da budu dovoljno izazovni i raznovrsni da podstiču više misaone procese. Naglasak treba staviti na sticanje temeljnih znanja, a ne samo činjenica, pri čemu tempo rada treba da bude fleksibilan i da odgovara brzini napredovanja svakog darovitog učenika. Važno je da nastavnici koriste interdisciplinarni pristup u nastavi, koji je zasnovan na integraciji problema iz različitih oblasti nauke, jer se tako podstiče želja darovitih učenika za proširivanjem i produbljivanjem znanja, kao i razvijanjem sposobnosti da reaguju na različite pojave.
- Planiranje i pripremanje nastave treba da sadrži različite pristupe poučavanja, različite metode učenja i, na kraju, različite načine prezentovanja onog što se naučilo. Nastavu treba organizovati tako da omogući učenicima da primjenjuju metode učenja kao što su: rješavanje problema, izrada projekata, istraživanja, kooperativno učenje, divergentno učenje i sl. Prilikom realizacije obogaćenog kurikuluma za redovnu nastavu, darovite učenike ne treba izdvajati iz odjeljenja, već im omogućiti individualan ili rad u grupi na zadacima i projektima uz stručno vođenje nastavnika. Postignuća u učenju se mogu unaprijediti kada daroviti učenici borave i uče u grupi onih sa sličnim sposobnostima i interesovanjima. Stoga je pored planiranja redovne nastave, potrebno sačiniti i plan rada dodatne nastave i sekcija slobodnih aktivnosti čijom će se realizacijom odgovoriti potrebama i interesovanjima darovitih učenika. U ovim planovima je potrebno posebno definisati ishode učenja koje podstiču više misaone procese (analiza, sinteza, evaluacija) kao i razvoj vještina.

6.3. PRILAGOĐAVANJE OBRAZOVNOG PROGRAMA UČENICIMA SA POSEBNIM OBRAZOVNIM POTREBAMA

- U zavisnosti od smetnji i teškoća u razvoju, kao i od individualnih sklonosti i potreba djece, obrazovni programi se mogu: modifikovati skraćivanjem ili proširivanjem sadržaja predmetnog programa; dopunjavati izmjenom nastavnog plana i predmetnog programa uvođenjem izbornog predmeta koji je neophodan za djecu sa određenim smetnjama u razvoju (znakovni jezik, Brajevo pismo i sl.); i prilagođavati mijenjanjem metodike kojom se sadržaji predmetnog programa realizuju.
- Škola, odnosno Resursni centar dužan je da, po pravilu, u roku od 30 dana po upisu djeteta, donese individualni razvojno-obrazovni program za dijete sa posebnim obrazovnim potrebama, u saradnji sa roditeljem i o tome obavijesti Centar za stručno obrazovanje i Ispitni centar.
- U toku procesa upoznavanja učenika poželjno je uspostaviti saradnju sa osnovnom školom koju je učenik pohađao i preuzeti prateću dokumentaciju o učeniku (IROP-e, Rješenja, izvještaje o napredovanju i sl.).
- Individualnim razvojno-obrazovnim programom se određuju: oblici vaspitno-obrazovnog rada za vaspitno-obrazovne oblasti, odnosno predmete/module, način izvođenja dodatne stručne pomoći, prohodnost između programa, prilagođavanje u organizaciji, standardi znanja, postignuća i vještina, provjera, ocjenjivanje znanja, postignuća i napredovanja djeteta, kao i raspored časova. Za pripremu, primjenu, praćenje i prilagođavanje programa, škola obrazuje stručni tim koji čine: nastavnici, stručni saradnici škole ili resursnog centra, uz učešće roditelja. Individualni razvojno-obrazovni program se može u toku godine mijenjati, odnosno prilagođavati u skladu sa napretkom i razvojem djeteta.

6.4. PRILAGOĐAVANJE OBRAZOVNOG PROGRAMA OBRAZOVANJU ODRASLIH

- Obrazovni programi se prilagođavaju odraslima po obimu, organizaciji i trajanju. Prilikom prilagođavanja programa odraslim polaznicima škola treba da vodi računa o njihovim ranije stečenim znanjima, radnom i životnom iskustvu i specifičnostima učenja odraslih.
- Prilagođeni plan i program, treba na kraju obrazovanja da omogući polazniku sticanje kvalifikacije nivoa obrazovanja i stručnih kvalifikacija, koje su predviđene obrazovnim programom.
- Kvalifikacija nivoa obrazovanja Restorater / Restoraterka, može se steći kroz vanredno obrazovanje.
- U skladu sa zakonom, vanredni učenik je obavezan da pohađa pripremnu nastavu koja može biti organizovana kao instruktivno-konsultativna, kao grupna nastava za koju je definisan raspored realizacije predmeta, modula ili tema u okviru modula ili kao kombinacija ova dva modela.
- Ukupan fond časova za pojedine razrede ne može biti manji od 50 % ukupnog godišnjeg broja časova za obrazovni program, ukoliko se učenici obrazuju nakon završetka osnovnog obrazovanja.
- Ukoliko su učenici završili obrazovanje po obrazovnom programu srednje škole, u skladu sa zakonom, njima se priznaju predmeti odnosno moduli koje su uspješno završili, ukoliko su njihov sadržaj i trajanje odgovarajući. U tom slučaju, broj časova od najmanje 50% ukupnog godišnjeg broja časova, određuje se u odnosu na ukupan godišnji broj časova predmeta i modula koje učenici nijesu prethodno izučavali ili ih nijesu uspješno završili.
- Za svakog učenika škola treba da utvrditi listu predmeta (dopunskih, diferencijalnih), modula ili tema u okviru modula za koje je potrebno da učenik pohađa pripremnu nastavu, kao i broj časova pripreme nastave (obim nastave pojedinih tema). Škola treba da upozna učenika o seminarским i grafičkim radovima, projektnim i pisanim zadacima koje treba da uradi. Sagledavanjem liste predmeta, modula ili tema u okviru modula, škola formira grupe kandidata za pripremnu nastavu.
- Škola treba da organizuje časove pripreme kandidata za pojedine dijelove stručnog ispita, kao i za izradu stručnog rada, koja može biti organizovana kao instruktivno-konsultativna.
- Škola je dužna da vodi odgovarajuću evidenciju o svakom učeniku.

7. REFERENTNI PODACI

Naziv dokumenta: Obrazovni program Restorater

Kod dokumenta: OP-100141-REST

Datum usvajanja dokumenta: 05. jun 2017. godine

Sjednica nadležnog Savjeta na kojoj je dokument usvojen: XIII sjednica Nacionalnog savjeta za obrazovanje

Radna grupa za izradu dokumenta:

1. Darko Vukčević, specijalista hotelijerstva, JU Škola za srednje i više stručno obrazovanje „Sergije Stanić” Podgorica
2. Dejan Labović, strukovni menadžer restoraterstva, JU Škola za srednje i više stručno obrazovanje „Sergije Stanić” Podgorica
3. Dražen Radovanović, menadžer u ugostiteljstvu, JU Škola za srednje i više stručno obrazovanje „Sergije Stanić” Podgorica
4. Milica Stošić, diplomirani inženjer hemijske tehnologije, JU Srednja stručna škola „ Spasoje Raspopović“ Podgorica
5. Dragana Raičević, specijalista kuvarstva, JU Ekonomsko -ugostiteljska škola Bar
6. Milija Nenzenić, strukovni menadžer restoraterstva – specijalista hotelijerstva, JU Srednja ekonomsko-ugostiteljska škola Nikšić
7. Miličko Bulatović, diplomirani specijalista hotelijerstva, JU Srednja mješovita škola „Braća Selić” Kolašin
8. Edina Mandić, profesor francuskog jezika, JU Škola za srednje i više stručno obrazovanje „Sergije Stanić“ Podgorica
9. Jelena Vlahović, SpecSc menadžmenta u hotelijerstvu, JU Ekonomsko-ugostiteljska škola Bar
10. Snežana Stanić, magistar u turizmu , JU Srednja mješovita škola „Vuksan Đukić” Mojkovac
11. Vjera Mitrović – Radošević, diplomirani psiholog, Centar za stručno obrazovanje Podgorica

Koordinator:

Dušan Bošković, diplomirani geograf-turizmolog, menadžer hotelijerstva, Centar za stručno obrazovanje

Ostale informacije:

Dokument je rađen uz podršku IPA Projekta „Modernizacija obrazovnih programa u stručnom obrazovanju”