

1424.

Na osnovu člana 22 stav 1 Opšteg zakona o obrazovanju i vaspitanju („Službeni list RCG”, br. 64/02, 31/05 i 49/07 i „Službeni list CG”, br. 45/10, 45/11, 36/13, 39/13, 47/17, 59/21, 146/21, 3/23, 84/24, 89/25 i 12/26), na predlog Nacionalnog savjeta za obrazovanje, Ministarstvo prosvjete, nauke i inovacija donijelo je

R J E Š E N J E
O JAVNO VAŽEĆEM OBRAZOVNOM
PROGRAMU TEHNIČAR GASTRONOMIJE

1. Javno važeći obrazovni program Tehničar gastronomije, koji je sastavni dio ovog rješenja, donosi se u skladu sa rješenjem Ministarstva prosvjete, nauke i inovacija broj UPI-07/2-01-604/26-1465/1 od 20. maja 2026. godine, kojim je utvrđen opšti dio javno važećeg obrazovnog programa Tehničar gastronomije i odlukom Nacionalnog savjeta za obrazovanje broj 08/2-119/26-3976/5 od 8. maja 2026. godine, kojom je utvrđen posebni dio javno važećeg obrazovnog programa Tehničar gastronomije.

2. Obrazovni program iz tačke 1 ovog rješenja objaviće se samo u elektronskom izdanju „Službenog lista Crne Gore”.

3. Ovo rješenje stupa na snagu danom donošenja, a objaviće se u „Službenom listu Crne Gore”.

Broj: UPI-07/2-01-604/26-1465/3

Podgorica, 20. maja 2026. godine

Ministarka,
prof. dr **Andela Jakšić-Stojanović**, s.r.



Crna Gora
Ministarstvo prosvjete,
nauke i inovacija



JU CENTAR ZA STRUČNO
OBRAZOVANJE

OBRAZOVNI PROGRAM

TEHNIČAR GASTRONOMIJE

SADRŽAJ

I OPŠTI DIO OBRAZOVNOG PROGRAMA	3
1. OPŠTE INFORMACIJE O OBRAZOVNOM PROGRAMU	3
2. NASTAVNI PLAN.....	6
II POSEBNI DIO OBRAZOVNOG PROGRAMA	8
3. MODULI	8
3.1. OPŠTEOBRAZOVNI MODUL	8
3.2. STRUČNI MODULI.....	9
3.2.1. UVOD U KUVARSTVO.....	9
3.2.2. JEDNOSTAVNA JELA OD POVRĆA I JAJA.....	17
3.2.3. HIGIJENA U KUHINJSKOM BLOKU	25
3.2.4. OSNOVE UGOSTITELJSTVA.....	32
3.2.5. FONDOVI, SUPE I ČORBE	39
3.2.6. GASTRONOMSKI PROIZVODI OD TIJESTA.....	47
3.2.7. POSLASTIČARSKI PROIZVODI I.....	56
3.2.8. TEORIJA HRANE	64
3.2.9. GLAVNA JELA I.....	73
3.2.10. HLADNA I TOPLA PREDJELA.....	81
3.2.11. GASTRONOMSKI PROIZVODI SA ROŠTILJA.....	90
3.2.12. PREDUZETNIŠTVO	99
3.2.13. GLAVNA JELA II.....	110
3.2.14. POSLASTIČARSKI PROIZVODI II	119
3.2.15. TRADICIONALNA KUHINJA CRNE GORE.....	127
3.2.16. NAUKA O ISHRANI	135
3.2.17. VINO, HRANA I KULTURA.....	144
3.3. IZBORNI MODULI	152
3.3.1. PEKARSTVO U UGOSTITELJSTVU I.....	152
3.3.2. KULTURNO-ISTORIJSKA BAŠTINA CRNE GORE.....	160
3.3.3. PEKARSTVO U UGOSTITELJSTVU II.....	173
3.3.4. SAVREMENO ODRASTANJE.....	181
3.3.5. OSNOVE TURIZMA	192
3.3.6. OSNOVE HOTELIJERSTVA	202
3.3.7. SOCIJALNE MREŽE I GLOBALIZACIJA.....	210
3.3.8. NACIONALNE GASTRONOMIJE.....	221
3.3.9. MARKETING U TURIZMU.....	230

3.3.10. POSLOVNA KULTURA	239
4. STRUČNI ISPIT	250
4.1. ISPITNI KATALOG ZA STRUČNU TEORIJU	250
4.2. ISPITNI KATALOG ZA STRUČNI RAD	258
5. NAČIN IZVOĐENJA OBRAZOVNOG PROGRAMA	260
5.1. BROJ ČASOVA PO GODINAMA OBRAZOVANJA I OBLICIMA NASTAVE	260
5.2. PRAKTIČNO OBRAZOVANJE I PROFESIONALNA PRAKSA	261
5.3. SLOBODNE/ VANNASTAVNE AKTIVNOSTI	263
5.4. STRUČNE EKSKURZIJE	264
5.5. DODATNA I DOPUNSKA NASTAVA	265
6. NAČIN PRILAGOĐAVANJA OBRAZOVNOG PROGRAMA	266
6.1. PRILAGOĐAVANJE OBRAZOVNOG PROGRAMA DAROVITIM UČENICIMA	266
6.2. PRILAGOĐAVANJE OBRAZOVNOG PROGRAMA UČENICIMA SA POSEBNIM OBRAZOVNIM POTREBAMA	267
6.3. PRILAGOĐAVANJE OBRAZOVNOG PROGRAMA OBRAZOVANJU ODRASLIH.....	269
7. REFERENTNI PODACI	270

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: TEHNIČAR GASTRONOMIJE

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

STANDARDI ZANIMANJA NA KOJIMA SE PROGRAM ZASNIVA / NIVO:

- Glavni kuvar/ Glavna kuvarica, nivo IV1
- Kuvar/ Kuvarica osnovnih gastronomskih proizvoda, nivo III
- Roštiljdžija/ Roštiljdžijka, nivo III
- Pripremač/ Pripremačica pica, nivo II
- Pomoćnik/ Pomoćnica u kuhinji, 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/predmeta tog razreda i ako su obavili profesionalnu praksu, kako je predviđeno nastavnim planom
- Obrazovanje se završava polaganjem stručnog ispita, u skladu sa zakonom

NIVO OBRAZOVANJA ODNOSNO STRUČNE KVALIFIKACIJE KOJE SE STIČU:

Nivo obrazovanja:

- Završetkom obrazovnog programa Tehničar gastronomije, stiče se srednje stručno obrazovanje u četvorogodišnjem trajanju i kvalifikacija nivoa obrazovanja Tehničar/Tehničarka gastronomije, nivo IV1
- Učenik koji je uspješno završio III razred obrazovnog programa Tehničar gastronomije i polaganjem završnog ispita u skladu sa obrazovnim programom Kuvar, može steći srednje stručno obrazovanje u trogodišnjem trajanju i kvalifikaciju nivoa obrazovanja Kuvar/ Kuvarica, nivo III

Stručne kvalifikacije:

Završetkom obrazovnog programa Tehničar gastronomije, stiču se sljedeće stručne kvalifikacije:

- Glavni kuvar/ Glavna kuvarica, nivo IV1
- Kuvar/ Kuvarica osnovnih gastronomskih proizvoda, nivo III
- Roštiljdžija/ Roštiljdžijka, nivo III
- Pripremač/ Pripremačica pica, nivo II
- Pomoćnik/ Pomoćnica u kuhinji, nivo II

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:**

- Analizira, planira i organizuje poslove u kuhinjskom bloku
- Organizuje i kontroliše pripremne poslove u kuhinjskom bloku
- Učestvuje u radu i kontroliše obradu namirnica za izradu gastronomskih proizvoda
- Pripremi gastronomske proizvode od tijesta i nadjeva
- Pripremi gastronomske proizvode sa roštilja
- Pripremi osnovne gastronomske proizvode
- Pripremi gastronomske proizvode
- Obavi pakovanje, deklarisanje i skladištenje gotovih gastronomskih proizvoda
- Obavi serviranje, dekorisanje i izdavanje gastronomskih proizvoda
- Obavi kontrolu izvođenja završnih poslova u kuhinjskom bloku
- Izračuna utrošak namirnica, materijala i vremena za realizaciju radnih zadataka u kuhinjskom bloku
- Vodi odgovarajuću poslovnu dokumentaciju
- Rukovodi i nadzire rad kuvara i pomoćnog osoblja u kuhinjskom bloku
- Obavi poslove u skladu sa normativima, standardima struke i osigurava kvalitet sopstvenog rada i rada osoblja u kuhinjskom bloku
- Održava funkcionalnost alata, uređaja, opreme i inventara u kuhinjskom bloku
- Komunicira sa dobavljačima, saradnicima i gostima
- Sprovede postupke i mjere za ličnu zaštitu zdravlja na radu i zaštitu zdravlja 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, jeziku školovanja i/ili službenom jeziku, primjenom pravilnog i stvaralačkog usmenog i pisanog izražavanja, tumačenjem pojmova, stavova i činjenica, koristeći vizuelni, zvučni/audio i digitalni materijal prilikom upotrebe jezika u obrazovanju, radu, slobodnom vremenu i svakodnevnom životu
- Koristi različite jezike na odgovarajući i efikasan način za komunikaciju, primjenom pravilnog i stvaralačkog usmenog i pisanog izražavanja kroz slušanje, govor, čitanje i pisanje prilikom tumačenja misli, osjećaja, činjenica i mišljenja, u odgovarajućem rasponu društvenog i kulturnog konteksta
- Koristi matematičku kompetenciju i osnovne kompetencije u prirodnim naukama i tehnologiji, primjenjujući matematički način razmišljanja i funkcionalno matematičko znanje i vještine u rješavanju problema u svakodnevnim situacijama, kao i znanja i metodologije kojima se objašnjava svijet prirode i promjene uzrokovane ljudskim aktivnostima, radi postavljanja pitanja i zaključivanja na temelju činjenica
- Koristi informaciono-komunikacione tehnologije na odgovoran i siguran način za učenje, rad i učestvovanje u ličnom i društvenom životu, za pronalaženje, procjenu, čuvanje, stvaranje, prikazivanje i razmjenu informacija, kao i za razvijanje saradničkih mreža putem interneta
- Upravlja sopstvenim učenjem i karijerom, uključujući efikasno upravljanje vremenom i informacijama kako u samostalnom učenju tako i pri učenju u grupi, na konstruktivan način, sagledavanjem sebe, svojih vještina,

stavova i vrijednosti, suočavanjem sa stresovima uzrokovanim neprekidnim životnim promjenama, pritiscima i rizicima, kao i preuzimanjem odgovornosti za vođenje zdravog načina života

- Učestvuje u društvenom životu i radu, postupa kao odgovorni građanin i u potpunosti učestvuje u građanskom i društvenom životu, zasnovanom na razumijevanju socijalnih, ekonomskih, pravnih i političkih koncepata i struktura, kao i globalnog održivog razvoja
- Pretvori ideje u djelo, uključujući stvaralaštvo, inovativnost, spremnost na preuzimanje rizika i iskorišćavanje prilika, kao i preduzimanje inicijative i sposobnosti da se saraduje u cilju planiranja i upravljanja projektima koji imaju kulturnu, društvenu ili finansijsku vrijednost
- Uoči značaj razumijevanja i poštovanja načina na koji se ideje kreativno izražavaju i prenose u različitim kulturama u obliku niza umjetničkih i drugih kulturoloških formi, razvijajući i izražavajući vlastite ideje i osjećaj pripadnosti ili uloge u društvu na različite načine i u različitim situacijama

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.	Biologija	72			4																72	4	
7.	Hemija	72			4																72	4	
8.	Geografija					72				4											72	4	
9.	Sociologija										36				2						36	2	
10.	Psihologija										36				2						36	2	
UKUPNO: A. OPŠTEOBRAZ. MODUL		612			31	540				27	468				23	363				19	1983	100	
UDIO U UKUPNOM GOD. FONDU (%)		53,1			51,7	46,8				45,0	40,6				38,3	34,3				31,7	43,9	41,7	
B. STRUČNI MODULI																							
1.	Uvod u kuvarstvo	144	72		72	8															144	8	
2.	Jednostavna jela od povrća i jaja	180	72		108	10															180	10	
3.	Higijena u kuhinjskom bloku	72	72			4															72	4	
4.	Osnove ugostiteljstva	72	72			4															72	4	
5.	Fondovi, supe i čorbe					180	36			144	10										180	10	
6.	Gastronomski proizvodi od tijesta					144	36			108	8										144	8	
7.	Poslastičarski proizvodi I					144	36			108	8										144	8	
8.	Teorija hrane					72	72				4										72	4	
9.	Glavna jela I											180	72			108	10				180	10	
10.	Hladna i topla predjela											180	72			108	10				180	10	
11.	Gastronomski proizvodi sa roštilja											180	36			144	10				180	10	
12.	Preduzetništvo											72	36	36		4					72	4	
13.	Glavna jela II																165	33			132	10	
14.	Poslastičarski proizvodi II																165	33			132	9	
15.	Tradicionalna kuhinja Crne Gore																165	33			132	9	
16.	Nauka o ishrani																66	66			3	66	
17.	Vino, hrana i kultura																66	33			33	3	
UKUPNO: B. STRUČNI MODULI		468	288		180	26	540	180		360	30	612	180	36	396	34	627	198		429	34	2247	124
UDIO U UKUPNOM GOD. FONDU (%)		40,6	25		15,6	43,3	46,9	15,6		31,2	50,0	53,1	15,6	3,1	34,4	56,7	59,4	18,7		40,6	56,7	49,8	51,7
C. IZBORNI MODULI																							
1.	Drugi strani jezik	72	72			3	72	72			3	72	72			3	66	66			3	282	12
2.	Pekarstvo u ugostiteljstvu I	72	36		36	3																72	3
3.	Kulturno-istorijska baština Crne Gore	72	72			3																72	3
4.	Pekarstvo u ugostiteljstvu II						72	36			36	3										72	3
5.	Ekologija i zaštita životne sredine						72	72				3										72	3
6.	Istorija*						72	72				3										72	3
7.	Savremeno odrastanje						72	54	18			3										72	3
8.	Osnove turizma											72	52	20		3						72	3

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				
9.	Osnove hotelijerstva											72	72			3						72	3				
10.	Socijalne mreže i globalizacija											72	50	22		3						72	3				
11.	Nacionalne gastronomije																66	66			3	66	3				
12.	Marketing u turizmu																66	44	22		3	66	3				
13.	Poslovna kultura																66	46	20		3	66	3				
UKUPNO: C. IZBORNI MODULI		72				3	72				3	72				3	66				3	282	12				
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				216	60	1152				360	60	1152				396	60	1056				363	60	4512	240
UDIO U UKUPNOM GOD. FONDU (%)		100				18,7	100	100				31,2	100	100				34,4	100	100				34,4	100	100	100

T – Teorijska nastava

V – Vježbe

P – Praktično obrazovanje (Praktična nastava)

KV – Kreditna vrijednost

Σ – Suma (Godišnji fond časova)

* – Može se izučavati u I ili II razredu

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 pripadnika 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.

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. BIOLOGIJA**
- 7. HEMIJA**
- 8. GEOGRAFIJA**
- 9. SOCIOLOGIJA**
- 10. PSIHOLOGIJA**

IZBORNI OPŠTEOBRAZOVNI PREDMETI:

- 1. DRUGI STRANI JEZIK**
- 2. EKOLOGIJA I ZAŠTITA ŽIVOTNE SREDINE**
- 3. ISTORIJA**

Napomena:

Program obaveznih i izbornih 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. UVOD U KUVARSTVO

1. Broj časova i kreditna vrijednost:

Razred	Oblici nastave			Ukupno	Kreditna vrijednost
	Teorijska nastava	Vježbe	Praktična nastava		
I	72		72	144	8

Praktična nastava: Odjeljenje se dijeli na grupe do 16 učenika.

2. Cilj modula:

- Sticanje znanja o ličnoj pripremi za rad, sredstvima za higijenu, odjeljenjima kuhinjskog bloka, uređajima, opremi i inventaru u kuhinjskom bloku, instrumentima ponude, kao i kuhinjskoj administraciji. Osposobljavanje za provjeravanje ispravnosti uređaja, opreme i inventara, rukovanje sitnim i krupnim inventarom u kuhinjskom bloku. Osposobljavanje za pisanje instrumenata ponude i kuhinjske administracije. Razvijanje preciznosti, sistematičnosti, odgovornosti i timskog rada.

3. Ishodi učenja

Po završetku ovog modula učenik će biti sposoban da:

1. Prezentuje organizaciju rada u savremenom kuvarstvu
2. Rukuje uređajima, opremom i inventarom za rad u kuhinjskom bloku
3. Prezentuje instrumente ponude u ugostiteljskom objektu za pružanje usluge hrane i pića
4. Popuni odgovarajuće evidencije u kuhinjskoj administraciji

Ishod 1 - Učenik će biti sposoban da Prezentuje organizaciju rada u savremenom kuvarstvu	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja	Kontekst
U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	(Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni razvoj i značaj savremenog kuvarstva	
2. Opiše strukturu kuhinjskog bloka i organizaciju rada kuhinjskog osoblja	Struktura kuhinjskog bloka: prostorije za primanje, čuvanje, skladištenje, obradu namirnica, pripremu jela, pomoćne prostorije, prostorije za administraciju i osoblje i higijensko-sanitarne prostorije
3. Objasni stručne termine i izraze koji se koriste u komunikaciji sa saradnicima i gostima	
4. Objasni elemente lične higijene i higijensko-tehničku zaštitu na radu u kuhinjskom bloku	Elementi lične higijene: adekvatno pranje ruku i održavanje lične higijene Higijensko-tehnička zaštita na radu: pravilno rukovanje nožem, bezbjednost na radu, protivpožarna zaštita na radu, povrede, radna odjeća i obuća
5. Objasni osnovne higijenske standarde u kuhinjskom bloku	Osnovni higijenski standardi: HACCP, ISO, Halal 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"> - Razvoj i značaj savremenog kuvarstva - Struktura rada i organizacija u kuhinjskom bloku - Stručna terminologija - Higijensko-tehnička zaštita na radu - Higijenski standardi 	

Ishod 2 - Učenik će biti sposoban da Rukuje uređajima, opremom i inventarom za rad u kuhinjskom bloku	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja	Kontekst
U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	(Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni način upotrebe, primjene i funkcionisanja uređaja i opreme za rad prema odjeljenjskoj namjeni	Uređaji za rad: štednjak, pećnica, frižider, konvektomat, uređaj za duboko zamrzavanje i dr. Oprema za rad: radni sto, nosač za plehove, sudopera i dr.
2. Demonstrira puštanje u rad uređaja, opreme i inventara, na konkretnom primjeru	
3. Objasni postupak čišćenja, pranja i dezinfekcije opreme, aparata i uređaja	
4. Demonstrira postupak čišćenja, pranja i dezinfekcije opreme, aparata i uređaja, na konkretnom primjeru	
5. Objasni podjelu i način upotrebe sitnog i krupnog inventara prema odjeljenjskoj namjeni	Sitan inventar: noževi, radne daske i dr. Krupan inventar: štednjak, pećnica, friteza, roštilj, topli sto, mašina za pranje posuđa i dr.
6. Demonstrira odabir sitnog i krupnog inventara prema vrsti namjene i upotrebe, na konkretnom primjeru	
7. Objasni način pripreme, sortiranja, pranja i odlaganja sitnog inventara po vrsti i količini	Pranje: mašinsko i ručno
8. Demonstrira pripremu, sortiranje, pranje i odlaganje sitnog inventara, na konkretnom 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 1, 3, 5 i 7. Za kriterijume 2, 4, 6 i 8 potrebne su ispravno urađene praktične vježbe sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
- Uređaji, oprema i sitan inventar u kuhinjskom bloku	

Ishod 3 - Učenik će biti sposoban da Prezentuje instrumente ponude u ugostiteljskom objektu za pružanje usluge hrane i pića	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja	Kontekst
U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	(Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Navede različite instrumente ponude u ugostiteljskom objektu za pružanje usluge hrane i pića	Instrumenti ponude: jelovnik, karta doručka i meni
2. Objasni značaj, ulogu i vrste jelovnika i menija kao instrumenta ponude	Vrste jelovnika: za određeni obrok, dnevni, sezonski i dr. Vrste menija: jednostavni, prošireni, specijalni, svečani i dr.
3. Objasni značaj i ulogu karte doručka kao instrumenta ponude	
4. Objasni podjelu obroka i vrste doručaka	Obroci: doručak, ručak, večera i užine Vrste doručaka: jednostavni, bečki, švedski, engleski, nacionalni i dr.
5. Demonstrira pisanje karte doručka, menija i redosljeda jela u jelovniku, na konkretnom 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 4. Za kriterijum 5 potrebna je ispravno urađena praktična vježba sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
<ul style="list-style-type: none"> - Jelovnik - Meni - Karta doručka - Obroci u ugostiteljstvu 	

Ishod 4 - Učenik će biti sposoban da Popuni odgovarajuće evidencije u kuhinjskoj administraciji	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja	Kontekst
U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	(Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni značaj i način pisanja trebovanja	
2. Objasni način popunjavanja evidencije izdatih gastronomskih proizvoda i radnih naloga	
3. Objasni način popunjavanja evidencije utrošenih i rashodovanih namirnica	
4. Demonstrira pisanje trebovanja, popunjavanje evidencije izdatih gastronomskih proizvoda, utrošenih i rashodovanih namirnica, na konkretnom primjeru	
5. Izvrši popis i otpis namirnica i inventara, na konkretnom 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 kriterijume 4 i 5 potrebne su ispravno urađene praktične vježbe sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
- Kuhinjska administracija	

4. Didaktičke preporuke za realizaciju modula

- Modul Uvod u kuvarstvo je tako koncipiran da učenicima omogućava sticanje znanja i vještina kroz časove teorijske i praktične nastave.
- Teorijski dio nastave treba izvoditi sa odjeljenjem koje se ne dijeli na grupe. Preporučuju se kombinovane aktivne metode savremene nastave i oblici rada prilagođeni učenicima (dijaloška, istraživačka, učenje putem rješavanja problema, timski oblik rada, grupni oblik rada, rad u paru i individualni oblik rada), kao i korišćenje odgovarajuće literature. Nastava treba da bude aktivna sa uključivanjem svih učenika.
- Praktični dio nastave treba realizovati u kabinetu praktične nastave koji je opremljen preporučenim materijalnim uslovima ili kod poslodavca. Časove praktične nastave treba izvoditi sa odjeljenjem koje se dijeli na grupe do 16 učenika. Preporučljivo je da učenici samostalno izvode praktične vježbe. Tokom prezentacije učenici treba da se jasno izražavaju i pravilno koriste stručnu terminologiju. Nastavnik treba da podstiče problemsku nastavu u kojoj navodi učenike da sami dolaze do zaključaka prilikom rješavanja problema, čime im omogućava povezivanje teorijskih znanja sa praktičnom primjenom.
- Realizacija pojedinih nastavnih sadržaja omogućava individualni rad koji se manifestuje kroz izradu seminarskih radova. Učenici svoje seminarske radove treba da javno prezentuju ostalim učenicima u odjeljenju ili grupi i da pruže odgovore na postavljena pitanja ili kritičke stavove. Nastavnici treba da daju uputstva učenicima o metodama pri izradi seminarskih radova.
- 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 treba da podstakne učenike na razvoj njihovih sposobnosti i interesovanja u cilju pravilne karijerne orijentacije.
- Preporučuju se posjete ugostiteljskim objektima, sajmovima i manifestacijama u kojima se učenici neposredno upoznaju sa praktičnom realizacijom nastavnih sadržaja.

5. Okvirni spisak literature i drugih izvora

- Dr Kovačević A., Gastronomija u savremenoj organizaciji rada, Savezni centar za unapređenje hotelijerstva-ugostiteljstva, Beograd, 2000.
- Portić M., Gastronomija, Univerzitet Singidunum, Beograd, 2011.
- Stojanović R.; Jokić J.; Petković P., Kuvarstvo sa praktičnom nastavom za I razred, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Beograd, 2001.
- Tešanović D., Osnove gastronomije za menadžere, Univerzitet u Novom Sadu, Novi Sad, 2016.
- Tešanović D., Sanitarna zaštita i bezbjednost u hotelijerstvu, Visoka hotelijerska škola strukovnih studija, Beograd, 2017.
- Vukić M.; Portić M., Kuvarstvo sa praktičnom nastavom, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Beograd, 2015.

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.	Štampač	1
5.	Frižider sa zamrzivačem	4

Redni broj	Opis – alati, instrumenti i uređaji	Kom.
6.	Šporet sa pećnicom	6
7.	Radni sto	6
8.	Sudopera	6
9.	Ormar i stalaže za pribor	4
10.	Mikrotalasna	1
11.	Sitan inventar (nož, nož za oblikovanje povrća, aušteheri za oblikovanje, gulića, kašika, viljuška, varjača, staklena činija, plastična činija, daska, tanjir, daska za serviranje, špatula, lopatica, pinceta, dresir džak, tučak za meso, četkica za premazivanje, cediljka, šerpa, tiganj, pleh i dr.)	po 6

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 dostignutosti ishoda učenja definisani su za svaki ishod posebno.
- 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

- Jednostavna jela od povrća i jaja
- Higijena u kuhinjskom bloku
- Osnove ugostiteljstva
- Drugi strani jezik
- Pekarstvo u ugostiteljstvu I
- Kulturno-istorijska baština Crne Gore

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

- Kompetencija pismenosti (upotreba stručne terminologije u usmenom i pisanom obliku pravilnim formulisanjem pojmova, činjenica i pravila iz oblasti kuvarstva, izražavanjem argumenata i kritičkog mišljenja na uvjerljiv način primjeren kontekstu; korišćenje različitih izvora znanja pretragom, prikupljanjem i obradom vizuelnih, audio/video i digitalnih informacija; poštovanje pravila i preporuka prilikom prezentovanja zadate teme i dr.)
- Kompetencija višejezičnosti (razumijevanje stručne terminologije iz oblasti kuvarstva i istraživanja različitih stručnih tekstova na Internetu; korišćenje literature i različitih informacija iz oblasti kuvarstva na stranom jeziku i dr.)

- Matematička kompetencija i osnovne kompetencije u prirodnim naukama i tehnologiji (primjena matematičkog mišljenja tokom rješavanja problema, pri razlikovanju oblika, upotrebi razmjera iz uvodnih oblasti kuvarstva i dr.)
- Digitalna kompetencija (upotreba namjenskog softvera za obradu i uređivanje teksta i tabela, čuvanje dokumenata u elektronskom obliku; korišćenje informaciono-komunikacionih tehnologija radi pretrage, prikupljanja i upotrebe podataka iz oblasti kuvarstva, prepoznavanjem relevantnih stručnih tekstova i video zapisa; upotreba softverskih alata za izradu prezentacija na zadatu temu; razvijanje svijesti o značaju elektronskog učenja kroz različite vidove online nastave i interakcije; korišćenje foruma i društvenih mreža, u cilju razmjene stručnih informacija, poštovanjem pravila bezbjednosti i etike prilikom korišćenja Interneta i dr.)
- Lična, socijalna i kompetencija učiti kako učiti (razvijanje tehnika samostalnog učenja, kao i učenja u timu kroz vršnjačku edukaciju i diskusiju, izradu domaćih zadataka, seminarskih radova i prezentacija na zadatu temu; razvijanje sposobnosti izražavanja sopstvenog mišljenja učešćem u konstruktivnoj diskusiji sa uvažavanjem drugačijih stavova; razvijanje tolerancije, kulture dijaloga i poštovanja tuđeg integriteta, u skladu sa etičkim pravilima; razvijanje tehnika istraživanja, sistematizovanja i vrednovanja informacija u cilju nadogradnje prethodno stečenih znanja, kao i otkrivanja novih; razvijanje sposobnosti učenja na sopstvenim greškama kroz samoprocjenu i samoevaluaciju; razvijanje svijesti o značaju vođenja zdravog života i dr.)
- Građanska kompetencija (angažovanje u zajedničkom ili javnom interesu kroz različite društveno odgovorne aktivnosti; poštovanje prava, jednakosti, slobode izražavanja i mišljenja kroz debate, diskusije i podjelu na grupe; razvijanje svijesti o značaju savremenih događaja, kao i njihovu povezanost sa istorijskim; razvijanje svijesti o značaju održivog razvoja i odgovornog ponašanja prema prirodi i životnoj sredini, racionalnom primjenom odgovarajućih materijala u radu, pravilnim odlaganjem otpada nakon izvedenih praktičnih zadataka; poštovanje pravila bezbjednosti i zaštite na radu prilikom izvođenja praktičnih vježbi i dr.)
- Preduzetnička kompetencija (razvijanje sposobnosti davanja inicijative i pravilnog određivanja prioriteta prilikom rješavanja problema; razvijanje kreativnosti, kao i vještina planiranja i upravljanja vremenom prilikom rješavanja različitih zadataka, samostalno ili u timu, kroz izradu i upravljanje projektima iz stručne ili društveno odgovorne oblasti; planiranje i organizacija resursa i materijala za izvođenje praktičnih zadataka i dr.)
- Kompetencija kulturološke svijesti i izražavanja (razvijanje svijesti o značaju poznavanja i poštovanja lokalnih, nacionalnih, regionalnih, evropskih i globalnih kultura kroz povezivanje sa primjerima iz oblasti kuvarstva; predstavljanje ideja putem različitih kulturoloških formi kao što su pisani, štampani ili digitalni tekst, film, dizajn i dr.)

3.2.2. JEDNOSTAVNA JELA OD POVRĆA I JAJA**1. Broj časova i kreditna vrijednost:**

Razred	Oblici nastave			Ukupno	Kreditna vrijednost
	Teorijska nastava	Vježbe	Praktična nastava		
I	72		108	180	10

Praktična nastava: Odjeljenje se dijeli na grupe do 16 učenika.

2. Cilj modula:

- Upoznavanje sa standardima i normativima za pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje različitih vrsta salata, jednostavnih jela od povrća, zaprški i toplih jela od jaja. Osposobljavanje za pripremanje, serviranje, dekorisanje i izdavanje različitih vrsta salata, jednostavnih jela od povrća, zaprški i toplih jela od jaja, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu. Razvijanje preciznosti, sistematičnosti, odgovornosti i timskog rada.

3. Ishodi učenja

Po završetku ovog modula učenik će biti sposoban da:

1. Izvrši grubu i finu obradu namirnica biljnog porijekla prema radnom nalogu
2. Izvrši pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje salata od povrća, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu
3. Izvrši pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje jednostavnih jela od povrća, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu
4. Izvrši pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje toplih jela od jaja, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu

Ishod 1 - Učenik će biti sposoban da izvrši grubu i finu obradu namirnica biljnog porijekla prema radnom nalogu	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni podjelu namirnica biljnog porijekla	Podjela namirnica biljnog porijekla: voće, povrće, žitarice i začini
2. Opiše osnovne karakteristike namirnica biljnog porijekla	Karakteristike namirnica biljnog porijekla: izgled, boja, miris i dr.
3. Objasni osnovne karakteristike i primjenu začina u gastronomiji	
4. Objasni grubu i finu obradu namirnica biljnog porijekla	Gruba obrada namirnica biljnog porijekla: čišćenje, pranje i dr. Fina obrada namirnica biljnog porijekla: sjeckanje, oblikovanje i dr.
5. Demonstrira grubu i finu obradu namirnica biljnog porijekla, na konkretnom primjeru	
6. Demonstrira pravilno održavanje namirnica biljnog porijekla nakon grube i fine obrade, na konkretnom 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 4. Za kriterijume 5 i 6 potrebne su ispravno urađene praktične vježbe sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
<ul style="list-style-type: none"> - Namirnice biljnog porijekla - Začini u kuvarstvu - Gruba obrada namirnica - Fina obrada namirnica 	

Ishod 2 - Učenik će biti sposoban da izvrši pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje salata od povrća, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni značaj i podjelu salata od povrća	Salate od povrća: salata od svježeg, kuvanog, pečenog i kisjelog povrća
2. Objasni načine termičke obrade namirnica	Termička obrada namirnica: obrada u vlažnoj, suvoj sredini i kombinovane obrade
3. Objasni standarde i normative za pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje jednostavnih salata od svježeg i termički obrađenog povrća	Jednostavne salate od svježeg povrća: kupus, zelena salata, radič, krastavac, paradajz, paprika, celer, šargarepa, rotkvica, mladi luk i dr. Jednostavne salate od termički obrađenog povrća: salate od kuvanog povrća (krompir, pasulj, celer, cvekla, karfiol, boranija, kukuruz šećerac, prokelj, grašak, špargla i dr.) i salate od pečenog povrća (paprika babura, ljuta paprika, plavi patlidžan i dr.)
4. Navede podloge za dekorisanje i serviranje gastronomskih proizvoda	Podloge za dekorisanje i serviranje: staklo, keramika, drvo, porcelan, melamin i dr.
5. Objasni standarde i normative za pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje jednostavnih salata od ukisjeljenog povrća	Jednostavne salate od ukisjeljenog povrća: kupus, krastavac, karfiol, paradajz i dr.
6. Objasni standarde i normative za pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje složenih i miješanih salata	Složene i miješane salate: bašta salata, šopska, grčka, vitaminska i dr.
7. Demonstrira pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje salata od ukisjeljenog povrća, salata od svježeg i termički obrađenog povrća, složenih i miješanih salata u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom 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 potrebne su ispravno urađene praktične vježbe sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
<ul style="list-style-type: none"> - Salate - Termička obrada namirnica 	

Ishod 3 - Učenik će biti sposoban da

Izvrši pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje jednostavnih jela od povrća, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu

Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni standarde i normative za pripremu zaprški	Zaprške: tamna, svijetla, crvena, klajster i majcena
2. Demonstrira pripremu zaprški, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru	
3. Objasni značaj i podjelu jednostavnih jela od povrća	Podjela jednostavnih jela od povrća: kuvana, oblikovana, povezana, dinstana, gratinirana, pržena, pečena, restovana i pirei
4. Objasni standarde i normative za pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje kuvanog, povezanog, dinstanog, gratiniranog, prženog, pečenog, restovanog povrća i pirea , kao variva	<p>Kuvano povrće: šargarepa, boranija, karfiol, grašak, spanać na puteru, slani krompir i dr.</p> <p>Pvezano povrće: boranija, kelj, spanać a la krem, šargarepa a la krem, čorbast pasulj, gust pasulj i dr.</p> <p>Dinstano povrće: pirinač, podvarak i dr.</p> <p>Gratinirano povrće: karfiol, brokoli, patlidžan i dr.</p> <p>Prženo povrće: pom-frit, pom-čips, pom-paj i dr.</p> <p>Pečeno povrće: krompir na pekarski način, pasulj prebranac i dr.</p> <p>Restovano povrće: krompir, šargarepa i dr.</p> <p>Pirei: krompir, od graška, od brokolija, od šargarepe i dr.</p>
5. Demonstrira pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje kuvanog, povezanog, dinstanog, gratiniranog, prženog, pečenog, restovanog povrća i pirea kao variva, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom 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 1, 3 i 4. Za kriterijume 2 i 5 potrebne su ispravno urađene praktične vježbe sa usmenim obrazloženjem.

Predložene teme

- Zaprške
- Jela od povrća – variva i prilozi

Ishod 4 - Učenik će biti sposoban da izvrši pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje toplih jela od jaja, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja	Kontekst
U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	(Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni osnovne karakteristike jaja i mlijeka	
2. Navede vrste toplih jela od jaja	Topla jela od jaja: omleti, kajgane, kuvana jaja, poširana jaja, pržena, specijaliteta od jaja i dr.
3. Objasni standarde i normative za pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje omleta i kajgana	Omleti: natur, od suhomesnatih, mliječnih proizvoda i dr. Kajgane: natur, od suhomesnatih, mliječnih proizvoda i dr.
4. Objasni standarde i normative za pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje kuvanih, poširanih, prženih i specijaliteta od jaja	Specijaliteta od jaja: hemendeks, bekendeks i dr.
5. Demonstrira pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje omleta, kajgana, kuvanih jaja, poširanih jaja, prženih jaja i specijaliteta od jaja, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom 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 4. Za kriterijum 5 potrebne su ispravno urađene praktične vježbe sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
- Topla jela od jaja	

4. Didaktičke preporuke za realizaciju modula

- Modul Jednostavna jela od povrća i jaja je tako koncipiran da učenicima omogućava sticanje znanja i vještina iz ove oblasti kroz časove teorijske i praktične nastave.
- Teorijski dio nastave treba izvoditi sa odjeljenjem koje se ne dijeli na grupe. Preporučuju se kombinovane aktivne metode savremene nastave i oblici rada prilagođeni učenicima (dijaloška, istraživačka, učenje putem rješavanja problema, timski oblik rada, grupni oblik rada, rad u paru i individualni oblik rada), kao i korišćenje odgovarajuće literature. Nastava treba da bude aktivna sa uključivanjem svih učenika.
- Praktični dio nastave treba realizovati u kabinetu praktične nastave koji je opremljen preporučenim materijalnim uslovima ili kod poslodavca. Časove praktične nastave treba izvoditi sa odjeljenjem koje se dijeli na grupe do 16 učenika. Preporučljivo je da učenici samostalno izvode praktične vježbe za pripremu jednostavnih jela od povrća i jaja. Tokom prezentacije učenici treba da se jasno izražavaju i pravilno koriste stručnu terminologiju. Nastavnik treba da podstiče problemsku nastavu u kojoj navodi učenike da sami dolaze do zaključaka prilikom rješavanja problema, čime im omogućava povezivanje teorijskih znanja sa praktičnom primjenom.
- Realizacija pojedinih nastavnih sadržaja omogućava individualni rad koji se manifestuje kroz izradu seminarskih radova. Učenici svoje seminarske radove treba da javno prezentuju ostalim učenicima u odjeljenju ili grupi i da pruže odgovore na postavljena pitanja ili kritičke stavove. Nastavnici treba da daju uputstva učenicima o metodama pri izradi seminarskih radova.
- 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 treba da podstakne učenike na razvoj njihovih sposobnosti i interesovanja u cilju pravilne karijerne orijentacije.
- Preporučuju se posjete ugostiteljskim objektima, sajmovima i manifestacijama u kojima se učenici neposredno upoznaju sa praktičnom realizacijom nastavnih sadržaja.

5. Okvirni spisak literature i drugih izvora

- Portić M., Gastronomija, Univerzitet Singidunum, Beograd, 2011.
- Stojanović R.; Jokić J.; Petković P., Kuvarstvo sa praktičnom nastavom za I razred, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Beograd, 2001.
- Stojanović R.; Jokić J.; Petković P., Kuvarstvo sa praktičnom nastavom za II razred ugostiteljsko-turističke škole, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Beograd, 2001.
- Vukić M., Gastronomija I, Visoka hotelijerska škola za strukovne studije, Beograd, 2008.
- Vukić M.; Portić M., Kuvarstvo sa praktičnom nastavom, Jela od povrća, jela od jaja, jela od tijesta za II razred, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Beograd, 2004.
- Vukić M.; Portić M.; Vidović Živković M.; Nastanović J., Poslastičarstvo za prvi razred ugostiteljsko-turističke škole obrazovni profil poslastičar, Zavod za udžbenike, Beograd, 2014.
- Vukić M.; Portić M., Kuvarstvo sa praktičnom nastavom, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Beograd, 2015.

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.	Štampač	1

Redni broj	Opis – alati, instrumenti i uređaji	Kom.
5.	Frižider sa zamrzivačem	4
6.	Konvektomat	1
7.	Šporet sa pećnicom	6
8.	Radni sto	6
9.	Sudopera	6
10.	Elektronska vaga	1
11.	Stoni mikser	1
12.	Mesoreznica	1
13.	Mikrotalasna	1
14.	Ormar i stalaže za pribor	4
15.	Sitan inventar (nož, nož za oblikovanje povrća, aušteheri za oblikovanje, gulilica, kašika, viljuška, varjača, staklena činija, plastična činija, daska, tanjir, daska za serviranje, špatula, lopatica, pinceta, dresir džak, tučak za meso, četkica za premazivanje, cediljka, šerpa, tiganj, pleh i dr.)	po 6
16.	Namirnice (povrće, začini, jaja, suhomesnati proizvodi, mliječni proizvodi, ulje, brašno i dr.)	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 dostignutosti ishoda učenja definisani su za svaki ishod posebno.
- 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

- Uvod u kuvarstvo
- Higijena u kuhinjskom bloku
- Osnove ugostiteljstva
- Drugi strani jezik
- Pekarstvo u ugostiteljstvu I
- Kulturno-istorijska baština Crne Gore

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

- Kompetencija pismenosti (upotreba stručne terminologije u usmenom i pisanom obliku pravilnim formulisanjem pojmova, činjenica i pravila iz oblasti jednostavnih jela od povrća i jaja, izražavanjem argumenata i kritičkog mišljenja na uvjerljiv način primjeren kontekstu; korišćenje različitih izvora znanja pretragom, prikupljanjem i obradom vizuelnih, audio/video i digitalnih informacija; poštovanje pravila i preporuka prilikom prezentovanja zadate teme i dr.)
- Kompetencija višejezičnosti (razumijevanje stručne terminologije iz oblasti jednostavnih jela od povrća i jaja i istraživanja različitih stručnih tekstova na Internetu; korišćenje literature i različitih informacija iz oblasti jednostavnih jela od povrća i jaja na stranom jeziku i dr.)
- Matematička kompetencija i osnovne kompetencije u prirodnim naukama i tehnologiji (primjena matematičkog mišljenja tokom rješavanja problema, pri razlikovanju oblika, upotrebi razmjera iz uvodnih oblasti jednostavnih jela od povrća i jaja i dr.)
- Digitalna kompetencija (upotreba namjenskog softvera za obradu i uređivanje teksta i tabela, čuvanje dokumenata u elektronskom obliku; korišćenje informaciono-komunikacionih tehnologija radi pretrage, prikupljanja i upotrebe podataka iz oblasti jednostavnih jela od povrća i jaja, prepoznavanjem relevantnih stručnih tekstova i video zapisa; upotreba softverskih alata za izradu prezentacija na zadatu temu; razvijanje svijesti o značaju elektronskog učenja kroz različite vidove online nastave i interakcije; korišćenje foruma i društvenih mreža, u cilju razmjene stručnih informacija, poštovanjem pravila bezbjednosti i etike prilikom korišćenja Interneta i dr.)
- Lična, socijalna i kompetencija učiti kako učiti (razvijanje tehnika samostalnog učenja, kao i učenja u timu kroz vršnjačku edukaciju i diskusiju, izradu domaćih zadataka, seminarskih radova i prezentacija na zadatu temu; razvijanje sposobnosti izražavanja sopstvenog mišljenja učešćem u konstruktivnoj diskusiji sa uvažavanjem drugačijih stavova; razvijanje tolerancije, kulture dijaloga i poštovanja tuđeg integriteta, u skladu sa etičkim pravilima; razvijanje tehnika istraživanja, sistematizovanja i vrednovanja informacija u cilju nadogradnje prethodno stečenih znanja, kao i otkrivanja novih; razvijanje sposobnosti učenja na sopstvenim greškama kroz samoprocjenu i samoevaluaciju; razvijanje svijesti o značaju vođenja zdravog života i dr.)
- Građanska kompetencija (angažovanje u zajedničkom ili javnom interesu kroz različite društveno odgovorne aktivnosti; poštovanje prava, jednakosti, slobode izražavanja i mišljenja kroz debate, diskusije i podjelu na grupe; razvijanje svijesti o značaju savremenih događaja, kao i njihovu povezanost sa istorijskim; razvijanje svijesti o značaju održivog razvoja i odgovornog ponašanja prema prirodi i životnoj sredini, racionalnom primjenom odgovarajućih materijala u radu, pravilnim odlaganjem otpada nakon izvedenih praktičnih zadataka; poštovanje pravila bezbjednosti i zaštite na radu prilikom izvođenja praktičnih vježbi i dr.)
- Preduzetnička kompetencija (razvijanje sposobnosti davanja inicijative i pravilnog određivanja prioriteta prilikom rješavanja problema; razvijanje kreativnosti, kao i vještina planiranja i upravljanja vremenom prilikom rješavanja različitih zadataka, samostalno ili u timu, kroz izradu i upravljanje projektima iz stručne ili društveno odgovorne oblasti; planiranje i organizacija resursa i materijala za izvođenje praktičnih zadataka i dr.)
- Kompetencija kulturološke svijesti i izražavanja (razvijanje svijesti o značaju poznavanja i poštovanja lokalnih, nacionalnih, regionalnih, evropskih i globalnih kultura kroz povezivanje sa primjerima iz oblasti jednostavnih jela od povrća i jaja; predstavljanje ideja putem različitih kulturoloških formi kao što su pisani, štampani ili digitalni tekst, film, dizajn i dr.)

3.2.3. HIGIJENA U KUHINJSKOM BLOKU**1. Broj časova i kreditna vrijednost:**

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

2. Cilj modula:

- Sticanje znanja o značaju i postupcima održavanja lične higijene, o ulozi ishrane na zdravlje ljudi, o osnovnim zaraznim bolestima i bolestima zavisnosti, o nezgodama i profesionalnim oboljenjima, o sanitarno-higijenskim mjerama. Razvijanje preciznosti, kreativnosti, kritičkog mišljenja i pozitivnog odnosa prema struci.

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

1. Analizira značaj i postupke održavanja higijene i ulogu ishrane na zdravlje ljudi
2. Identifikuje najčešće zarazne bolesti i bolesti zavisnosti
3. Identifikuje nezgode i profesionalna oboljenja koja mogu nastati pri obavljanju poslova u kuhinjskom bloku
4. Identifikuje sanitarno-higijenske mjere u cilju higijenske pripreme kuhinjskog bloka

Ishod 1 - Učenik će biti sposoban da

Analizira značaj i postupke održavanja higijene i ulogu ishrane na zdravlje ljudi

Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja	Kontekst
U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	(Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Definiše higijenu i zdravlje	
2. Opiše postupke održavanja čistoće tijela	Održavanje čistoće tijela: održavanje čistoće kože, kose, noktiju, usne duplje i zuba
3. Opiše postupke održavanja čistoće odjeće i obuće, u zavisnosti od prirode materijala	Materijali: prirodni i sintetički
4. Opiše ulogu ishrane na zdravlje ljudi	

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

- Zdravlje i faktori koji utiču na zdravlje
- Značaj primjene mjera lične higijene
- Uloga ishrane

Ishod 2 - Učenik će biti sposoban da Identifikuje najčešće zarazne bolesti i bolesti zavisnosti	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja	Kontekst
U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	(Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Navede pojam, podjelu patogenih organizama i načine prenošenja zaraznih bolesti	Patogeni organizmi: virusi, bakterije, gljive, protozoe Načini prenošenja: udisajem, gutanjem, preko kože i polnim putem
2. Opiše osnovne biološke odlike virusa i bakterija	
3. Navede najčešće vrste zaraznih bolesti	Zarazne bolesti: respiratorne, crijevne, polne i kožne
4. Opiše preporuke i mjere za sprečavanje zaraznih bolesti	
5. Objasni uzroke, razvoj i posljedice bolesti zavisnosti	Bolesti zavisnosti: pušenje, alkoholizam i narkomanija
6. Opiše mjere prevencije bolesti zavisnosti	
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"> - Patogeni organizmi - Zarazne bolesti - Bolesti zavisnosti 	

Ishod 3 - Učenik će biti sposoban da Identifikuje nezgode i profesionalna oboljenja koja mogu nastati pri obavljanju poslova u kuhinjskom bloku	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja	Kontekst
U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	(Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Opiše ulogu radnog i životnog prostora	
2. Navede eventualne negativne uticaje u kuhinjskom bloku	Negativni uticaji: neadekvatna temperatura, vlaga, prašina i dr.
3. Opiše vrste nezgoda koje mogu nastati pri obavljanju posla u kuhinjskom bloku i postupke ukazivanja prve pomoći	Vrste nezgoda: trovanje plinom, udar struje, krvarenje, povreda oka, opekotine i dr.
4. Navede profesionalna oboljenja koja mogu nastati pri obavljanju posla u kuhinjskom bloku i značaj prevencije	Profesionalna oboljenja: bolesti kostiju i zglobova, proširene vene, reumatizam, išijas, zoonoze, parazitna oboljenja 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 4.	
Predložene teme	
<ul style="list-style-type: none"> - Radni i životni prostor - Nezgode u kuhinjskom bloku - Profesionalna oboljenja 	

Ishod 4 - Učenik će biti sposoban da

Identifikuje sanitarno-higijenske mjere u cilju higijenske pripreme kuhinjskog bloka

Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja	Kontekst
U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	(Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Navede sanitarno-higijenske mjere u cilju higijenske pripreme kuhinjskog bloka	Sanitarno-higijenske mjere: dezinfekcija, dezinsekcija, deratizacija, dezodoriranje i aeracija
2. Opiše metode dezinfekcije u kuhinjskom bloku	Metode dezinfekcije: mehaničke, fizičke i hemijske
3. Objasni značaj postupaka dezinsekcije i deratizacije kuhinjskog bloka	
4. Objasni značaj sprovođenja mjera aeracije i dezodoriranja radnog prostora	

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

- Sanitarno – higijenska kontrola radnog i životnog prostora
- Dezinfekciona sredstva

4. Didaktičke preporuke za realizaciju modula

- Modul Higijena u kuhinjskom bloku je tako koncipiran da učenicima omogućava sticanje znanja iz ove oblasti kroz časove teorijske nastave.
- Teorijski dio nastave treba izvoditi sa odjeljenjem koje se ne dijeli na grupe. Preporučuju se kombinovane aktivne metode savremene nastave i oblici rada prilagođeni učenicima (dijaloška, istraživačka, učenje putem rješavanja problema, timski oblik rada, grupni oblik rada, rad u paru i individualni oblik rada), kao i korišćenje odgovarajuće literature. Nastava treba da bude aktivna sa uključivanjem svih učenika.
- Realizacija pojedinih nastavnih sadržaja omogućava individualni rad koji se manifestuje kroz izradu seminarskih radova. Učenici svoje seminarske radove treba da javno prezentuju ostalim učenicima u odjeljenju ili grupi i da pruže odgovore na postavljena pitanja ili kritičke stavove. Nastavnici treba da daju uputstva učenicima o metodama pri izradi seminarskih radova.
- 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 treba da podstakne učenike na razvoj njihovih sposobnosti i interesovanja u cilju pravilne karijerne orijentacije.
- Preporučuju se posjete ugostiteljskim objektima, sajmovima i manifestacijama u kojima se učenici neposredno upoznaju sa praktičnom realizacijom nastavnih sadržaja.

5. Okvirni spisak literature i drugih izvora

- Ljaljević A., Higijena za I razred srednjih stručnih škola, Centar za stručno obrazovanje, Podgorica, 2007.
- Vukić M.; Drljević, O., Gastronomski proizvodi, Visoka hotelijerska škola za strukovne studije, Beograd, 2006.
- Nikolić M.; Kocijančić R.; Pecelj-Gec M.; Parezanović V., Higijena sa zdravstvenim vaspitanjem, Zavod za udžbenike, 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.
12.	Računar	1
13.	Projektor	1
14.	Projekciono platno	1
15.	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 dostignutosti ishoda učenja definisani su za svaki ishod posebno.
- 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

- Uvod u kuvarstvo
- Jednostavna jela od povrća i jaja
- Osnove ugostiteljstva
- Drugi strani jezik
- Pekarstvo u ugostiteljstvu I
- Kulturno-istorijska baština Crne Gore

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

- Kompetencija pismenosti (upotreba stručne terminologije u usmenom i pisanom obliku pravilnim formulisanjem pojmova, činjenica i pravila iz oblasti higijene u kuhinjskom bloku, izražavanjem argumenata i kritičkog mišljenja na uvjerljiv način primjeren kontekstu; korišćenje različitih izvora znanja pretragom, prikupljanjem i obradom vizuelnih, audio/video i digitalnih informacija; poštovanje pravila i preporuka prilikom prezentovanja zadate teme i dr.)
- Kompetencija višejezičnosti (razumijevanje stručne terminologije iz oblasti higijene u kuhinjskom bloku i istraživanja različitih stručnih tekstova na Internetu; korišćenje literature i različitih informacija iz oblasti higijene u kuhinjskom bloku na stranom jeziku i dr.)
- Matematička kompetencija i osnovne kompetencije u prirodnim naukama i tehnologiji (primjena matematičkog mišljenja tokom rješavanja problema, pri razlikovanju oblika, upotrebi razmjera iz uvodnih oblasti higijene u kuhinjskom bloku i dr.)
- Digitalna kompetencija (upotreba namjenskog softvera za obradu i uređivanje teksta i tabela, čuvanje dokumenata u elektronskom obliku; korišćenje informaciono-komunikacionih tehnologija radi pretrage, prikupljanja i upotrebe podataka iz oblasti higijene u kuhinjskom bloku, prepoznavanjem relevantnih stručnih tekstova i video zapisa; upotreba softverskih alata za izradu prezentacija na zadatu temu; razvijanje svijesti o značaju elektronskog učenja kroz različite vidove online nastave i interakcije; korišćenje foruma i društvenih mreža, u cilju razmjene stručnih informacija, poštovanjem pravila bezbjednosti i etike prilikom korišćenja Interneta i dr.)
- Lična, socijalna i kompetencija učiti kako učiti (razvijanje tehnika samostalnog učenja, kao i učenja u timu kroz vršnjačku edukaciju i diskusiju, izradu domaćih zadataka, seminarских radova i prezentacija na zadatu temu; razvijanje sposobnosti izražavanja sopstvenog mišljenja učešćem u konstruktivnoj diskusiji sa uvažavanjem drugačijih stavova; razvijanje tolerancije, kulture dijaloga i poštovanja tuđeg integriteta, u skladu sa etičkim pravilima; razvijanje tehnika istraživanja, sistematizovanja i vrednovanja informacija u cilju nadogradnje prethodno stečenih znanja, kao i otkrivanja novih; razvijanje sposobnosti učenja na sopstvenim greškama kroz samoprocjenu i samoevaluaciju; razvijanje svijesti o značaju vođenja zdravog života i dr.)
- Građanska kompetencija (angažovanje u zajedničkom ili javnom interesu kroz različite društveno odgovorne aktivnosti; poštovanje prava, jednakosti, slobode izražavanja i mišljenja kroz debate, diskusije i podjelu na grupe; razvijanje svijesti o značaju savremenih događaja, kao i njihovu povezanost sa istorijskim; razvijanje svijesti o značaju održivog razvoja i odgovornog ponašanja prema prirodi i životnoj sredini, racionalnom primjenom odgovarajućih materijala u radu, pravilnim odlaganjem otpada nakon izvedenih praktičnih zadataka; poštovanje pravila bezbjednosti i zaštite na radu prilikom izvođenja praktičnih vježbi i dr.)
- Preduzetnička kompetencija (razvijanje sposobnosti davanja inicijative i pravilnog određivanja prioriteta prilikom rješavanja problema; razvijanje kreativnosti, kao i vještina planiranja i upravljanja vremenom prilikom rješavanja različitih zadataka, samostalno ili u timu, kroz izradu i upravljanje projektima iz stručne ili društveno odgovorne oblasti; planiranje i organizacija resursa i materijala za izvođenje praktičnih zadataka i dr.)
- Kompetencija kulturološke svijesti i izražavanja (razvijanje svijesti o značaju poznavanja i poštovanja lokalnih, nacionalnih, regionalnih, evropskih i globalnih kultura kroz povezivanje sa primjerima iz oblasti higijene u kuhinjskom bloku; predstavljanje ideja putem različitih kulturoloških formi kao što su pisani, štampani ili digitalni tekst, film, dizajn i dr.)

3.2.4. OSNOVE UGOSTITELJSTVA**1. Broj časova i kreditna vrijednost:**

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

2. Cilj modula:

- Upoznavanje sa značajem i ulogom ugostiteljstva kao privredne djelatnosti i njegovim specifičnostima. Razvijanje preciznosti, kreativnosti, kritičkog mišljenja i pozitivnog odnosa prema struci.

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

1. Identifikuje značaj i ulogu ugostiteljstva na razvoj turizma
2. Identifikuje ulogu gostoprimstva i lijepog ophođenja na razvoj ugostiteljstva
3. Utvrđi specifičnosti ugostiteljskih objekata za smještaj, hranu i piće
4. Analizira organizaciju rada i način restoranskog poslovanja, u skladu sa standardima u ugostiteljstvu

Ishod 1 - Učenik će biti sposoban da Identifikuje značaj i ulogu ugostiteljstva na razvoj turizma	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni značaj ugostiteljstva	
2. Opiše nastanak i razvoj ugostiteljstva	
3. Objasni podjelu i karakter ugostiteljstva	
4. Objasni vezu između ugostiteljstva i 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 4.	
Predložene teme	
<ul style="list-style-type: none"> - Značaj i uloga ugostiteljstva - Osnovna podjela ugostiteljstva - Razvojni put ugostiteljstva 	

Ishod 2 - Učenik će biti sposoban da

Identifikuje ulogu gostoprimstva i lijepog ophođenja na razvoj ugostiteljstva

Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja	Kontekst
U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	(Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Opiše nastanak i razvoj gostoprimstva	
2. Opiše pojavu gostoprimstva u svijetu i kod nas	
3. Objasni značaj i primjenu lijepog ponašanja na radnom mjestu	
4. Opiše pravila lijepog ponašanja u ugostiteljskim objektima	

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

- Razvojni put gostoprimstva
- Značaj i uloga gostoprimstva
- Bonton u ugostiteljstvu

Ishod 3 - Učenik će biti sposoban da

Utvrđi specifičnosti ugostiteljskih objekata za smještaj, hranu i piće

Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja	Kontekst
U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	(Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni podjelu ugostiteljskih objekata	Podjela ugostiteljskih objekata: ugostiteljski objekti za smještaj i ugostiteljski objekti za hranu i piće
2. Opiše različite vrste ugostiteljskih objekata za smještaj	Ugostiteljski objekti za smještaj: hotel, motel, turističko naselje, kamp, pansion, rezidencija i dr.
3. Opiše različite vrste ugostiteljskih objekata za hranu i piće	Ugostiteljski objekti za hranu i piće: restoran, bar, kafana, bife, gostionica, picerija, pivnica i dr.
4. Objasni razlike u organizaciji rada i načinu poslovanja ugostiteljskih objekata	

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

- Ugostiteljski objekti za smještaj
- Ugostiteljski objekti za hranu i piće
- Kategorizacija ugostiteljskih objekata
- Organizacija rada

Ishod 4 - Učenik će biti sposoban da

Analizira organizaciju rada i način restoranskog poslovanja, u skladu sa standardima u ugostiteljstvu

Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja	Kontekst
U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	(Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Opiše strukturu radnih odjeljenja u restoranima	Radna odjeljenja: prijemno, uslužno, proizvodno, skladišno, tehničko i dr.
2. Objasni organizacione sisteme rada u restoranima	Organizacioni sistemi rada: „a la carte“, pansionski
3. Opiše različite instrumente ponude u restoraterstvu	Instrumenti ponude u restoraterstvu: jelovnik, karta doručka, menu karta, vinska karta, karta pića, barska karta i dr.
4. Opiše strukturu radnog osoblja u restoranima	
5. Opiše podjelu restoranskog inventara	
6. Objasni podjelu obroka u ugostiteljstvu	Podjela obroka: glavni (redovni) obroci, međuobroci, svečani (vanredni) obroci 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 6.

Predložene teme

- Instrumenti ponude u ugostiteljskim objektima za pružanje usluga hrane i pića
- Restoranski inventar
- Radno osoblje u restoranima
- Obroci u ugostiteljstvu
- Radna odjeljenja u restoranima
- Organizaciona struktura rada

4. Didaktičke preporuke za realizaciju modula

- Modul Osnove ugostiteljstva je tako koncipiran da učenicima omogućava sticanje znanja iz ove oblasti kroz časove teorijske nastave.
- Teorijski dio nastave treba izvoditi sa odjeljenjem koje se ne dijeli na grupe. Preporučuju se kombinovane aktivne metode savremene nastave i oblici rada prilagođeni učenicima (dijaloška, istraživačka, učenje putem rješavanja problema, timski oblik rada, grupni oblik rada, rad u paru i individualni oblik rada), kao i korišćenje odgovarajuće literature. Nastava treba da bude aktivna sa uključivanjem svih učenika.
- Realizacija pojedinih nastavnih sadržaja omogućava individualni rad koji se manifestuje kroz izradu seminarskih radova. Učenici svoje seminarske radove treba da javno prezentuju ostalim učenicima u odjeljenju ili grupi i da pruže odgovore na postavljena pitanja ili kritičke stavove. Nastavnici treba da daju uputstva učenicima o metodama pri izradi seminarskih radova.
- 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 treba da podstakne učenike na razvoj njihovih sposobnosti i interesovanja u cilju pravilne karijerne orijentacije.
- Preporučuju se posjete ugostiteljskim objektima, sajmovima i manifestacijama u kojima se učenici neposredno upoznaju sa praktičnom realizacijom nastavnih sadržaja.

5. Okvirni spisak literature i drugih izvora

- Divanović S.; Nićetin S., Usluživanje sa praktičnom obukom, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Beograd, 2004.
- Lončar M., Restoraterstvo, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Beograd, 2001.
- Milićević R., Praktična nastava sa tehnologijom zanimanja, Centar za stručno obrazovanje, 2008.
- Milićević R., Ugostiteljsko poslovanje, Centar za stručno obrazovanje, Podgorica, 2007.

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.	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 dostignutosti ishoda učenja definisani su za svaki ishod posebno.
- 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

- Uvod u kuvarstvo
- Jednostavna jela od povrća i jaja
- Higijena u kuhinjskom bloku
- Drugi strani jezik
- Pekarstvo u ugostiteljstvu I
- Kulturno-istorijska baština Crne Gore

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

- Kompetencija pismenosti (upotreba stručne terminologije u usmenom i pisanom obliku pravilnim formulisanjem pojmova, činjenica i pravila iz oblasti ugostiteljstva, izražavanjem argumenata i kritičkog mišljenja na uvjerljiv način primjeren kontekstu; korišćenje različitih izvora znanja pretragom, prikupljanjem i obradom vizuelnih, audio/video i digitalnih informacija; poštovanje pravila i preporuka prilikom prezentovanja zadate teme i dr.)
- Kompetencija višejezičnosti (razumijevanje stručne terminologije iz oblasti ugostiteljstva i istraživanja različitih stručnih tekstova na Internetu; korišćenje literature i različitih informacija iz oblasti ugostiteljstva na stranom jeziku i dr.)
- Matematička kompetencija i osnovne kompetencije u prirodnim naukama i tehnologiji (primjena matematičkog mišljenja tokom rješavanja problema, pri razlikovanju oblika, upotrebi razmjera iz uvodnih oblasti ugostiteljstva i dr.)
- Digitalna kompetencija (upotreba namjenskog softvera za obradu i uređivanje teksta i tabela, čuvanje dokumenata u elektronskom obliku; korišćenje informaciono-komunikacionih tehnologija radi pretrage, prikupljanja i upotrebe podataka iz oblasti ugostiteljstva, prepoznavanjem relevantnih stručnih tekstova i video zapisa; upotreba softverskih alata za izradu prezentacija na zadatu temu; razvijanje svijesti o značaju elektronskog učenja kroz različite vidove online nastave i interakcije; korišćenje foruma i društvenih mreža, u cilju razmjene stručnih informacija, poštovanjem pravila bezbjednosti i etike prilikom korišćenja Interneta i dr.)
- Lična, socijalna i kompetencija učiti kako učiti (razvijanje tehnika samostalnog učenja, kao i učenja u timu kroz vršnjačku edukaciju i diskusiju, izradu domaćih zadataka, seminarskih radova i prezentacija na zadatu temu; razvijanje sposobnosti izražavanja sopstvenog mišljenja učešćem u konstruktivnoj diskusiji sa uvažavanjem drugačijih stavova; razvijanje tolerancije, kulture dijaloga i poštovanja tuđeg integriteta, u skladu sa etičkim pravilima; razvijanje tehnika istraživanja, sistematizovanja i vrednovanja informacija u cilju nadogradnje prethodno stečenih znanja, kao i otkrivanja novih; razvijanje sposobnosti učenja na sopstvenim greškama kroz samoprocjenu i samoevaluaciju; razvijanje svijesti o značaju vođenja zdravog života i dr.)
- Građanska kompetencija (angažovanje u zajedničkom ili javnom interesu kroz različite društveno odgovorne aktivnosti; poštovanje prava, jednakosti, slobode izražavanja i mišljenja kroz debate, diskusije i podjelu na grupe; razvijanje svijesti o značaju savremenih događaja, kao i njihovu povezanost sa istorijskim; razvijanje svijesti o značaju održivog razvoja i odgovornog ponašanja prema prirodi i životnoj sredini, racionalnom primjenom odgovarajućih materijala u radu, pravilnim odlaganjem otpada nakon izvedenih praktičnih zadataka; poštovanje pravila bezbjednosti i zaštite na radu prilikom izvođenja praktičnih vježbi i dr.)
- Preduzetnička kompetencija (razvijanje sposobnosti davanja inicijative i pravilnog određivanja prioriteta prilikom rješavanja problema; razvijanje kreativnosti, kao i vještina planiranja i upravljanja vremenom prilikom rješavanja različitih zadataka, samostalno ili u timu, kroz izradu i upravljanje projektima iz stručne ili društveno odgovorne oblasti; planiranje i organizacija resursa i materijala za izvođenje praktičnih zadataka i dr.)
- Kompetencija kulturološke svijesti i izražavanja (razvijanje svijesti o značaju poznavanja i poštovanja lokalnih, nacionalnih, regionalnih, evropskih i globalnih kultura kroz povezivanje sa primjerima iz oblasti ugostiteljstva; predstavljanje ideja putem različitih kulturoloških formi kao što su pisani, štampani ili digitalni tekst, film, dizajn i dr.)

3.2.5. FONDOVI, SUPE I ČORBE

1. Broj časova i kreditna vrijednost:

Razred	Oblici nastave			Ukupno	Kreditna vrijednost
	Teorijska nastava	Vježbe	Praktična nastava		
II	36		144	180	10

Praktična nastava: Odjeljenje se dijeli na grupe do 16 učenika.

2. Cilj modula:

- Upoznavanje sa standardima i normativima za pripremu fondova i sosova tople i hladne kuhinje, supa i pratećih uložaka, čorbi i potaža. Osposobljavanje za pripremanje fondova i sosova tople i hladne kuhinje, supa i pratećih uložaka, čorbi i potaža, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu. Razvijanje preciznosti, sistematičnosti, odgovornosti i timskog rada.

3. Ishodi učenja

Po završetku ovog modula učenik će biti sposoban da:

1. Izvrši pripremu fondova i sosova tople kuhinje, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu
2. Izvrši pripremu fondova i sosova hladne kuhinje, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu
3. Izvrši pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje bistrih supa i uložaka za bistre supe, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu
4. Izvrši pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje čorbi i potaža, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu

Ishod 1 - Učenik će biti sposoban da Izvrši pripremu fondova i sosova tople kuhinje, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni podjelu i karakteristike namirnica životinjskog porijekla	Podjela namirnica životinjskog porijekla: meso, ribe, rakovi, školjke, mekušci i dr. Karakteristike namirnica životinjskog porijekla: boja, miris, ukus i dr.
2. Objasni grubu i finu obradu namirnica životinjskog porijekla	Gruba obrada namirnica životinjskog porijekla: čišćenje, rasijecanje, pranje i dr. Fina obrada namirnica životinjskog porijekla: sječenje, mljevenje, oblikovanje, filiranje, mariniranje, špikovanje i dr.
3. Demonstrira grubu i finu obradu namirnica životinjskog porijekla, na konkretnom primjeru	
4. Objasni značaj i podjelu fondova i sosova	Podjela fondova: topli i hladni
5. Objasni standarde i normative za pripremu fondova tople kuhinje	Fondovi tople kuhinje: bujon, mrki, crveni, svijetli i specijalni
6. Objasni standarde i normative za pripremu sosova tople kuhinje	Sosovi tople kuhinje: ograten, madera, sos od pečuraka, vinski sos, bordolez i dr.
7. Demonstrira pripremu fondova i sosova tople kuhinje, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom 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 1, 2, 4, 5 i 6. Za kriterijume 3 i 7 potrebne su ispravno urađene praktične vježbe sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
<ul style="list-style-type: none"> - Namirnice životinjskog porijekla - Gruba i fina obrada namirnica životinjskog porijekla - Fondovi tople kuhinje - Sosovi tople kuhinje 	

Ishod 2 - Učenik će biti sposoban da

Izvrši pripremu fondova i sosova hladne kuhinje, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu

Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja	Kontekst
U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	(Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni standarde i normative za pripremu fondova hladne kuhinje	Fondovi hladne kuhinje: uljni, sirćetni i specijalni
2. Demonstrira pripremu fondova hladne kuhinje, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru	
3. Objasni standarde i normative za pripremu sosova hladne kuhinje	Sosovi hladne kuhinje: sos majonez, tartar sos, šofroa sos i dr.
4. Demonstrira pripremu sosova hladne kuhinje, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom 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 1 i 3. Za kriterijume 2 i 4 potrebne su ispravno urađene praktične vježbe sa usmenim obrazloženjem.

Predložene teme

- Fondovi hladne kuhinje
- Sosovi hladne kuhinje

Ishod 3 - Učenik će biti sposoban da

Izvrši pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje bistrih supa i uložaka za bistre supe, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu

Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja	Kontekst
U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	(Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Definiše značaj i podjelu supa	
2. Objasni standarde i normative za pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje bistrih supa	Bistre supe: pileći i goveđi bujoni i konsomei
3. Objasni standarde i normative za pripremu uložaka za bistre supe	Ulošci za bistre supe: kuvani, od palačnaka, pečeni, prženi i dr.
4. Demonstrira pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje bistrih supa i uložaka, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom 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 potrebne su ispravno urađene praktične vježbe sa usmenim obrazloženjem.

Predložene teme

- Bistre supe
- Ulošci za bistre supe

Ishod 4 - Učenik će biti sposoban da Izvrši pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje čorbi i potaža, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja	Kontekst
U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	(Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Definiše značaj i podjelu čorbi i potaža	
2. Objasni standarde i normative za pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje ragu, nacionalnih i internacionalnih čorbi	Ragu čorbe: teleća ragu čorbe, jagnjeća ragu čorba, pileća ragu čorba Nacionalne čorbe: crnogorska krtolova čorba, crnogorska riblja čorba Internacionalne čorbe: italijanski minestron, ruski boršč
3. Objasni standarde i normative za pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje potaža	Potaži: velute, pasirani, nepasirani, pire i dr.
4. Demonstrira pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje čorbi i potaža, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom 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 potrebne su ispravno urađene praktične vježbe sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
- Čorbe - Potaži	

4. Didaktičke preporuke za realizaciju modula

- Modul Fondovi, supe i čorbe je tako koncipiran da učenicima omogućava sticanje znanja i vještina iz ove oblasti kroz časove teorijske i praktične nastave.
- Teorijski dio nastave treba izvoditi sa odjeljenjem koje se ne dijeli na grupe. Preporučuju se kombinovane aktivne metode savremene nastave i oblici rada prilagođeni učenicima (dijaloška, istraživačka, učenje putem rješavanja problema, timski oblik rada, grupni oblik rada, rad u paru i individualni oblik rada), kao i korišćenje odgovarajuće literature. Nastava treba da bude aktivna sa uključivanjem svih učenika.
- Praktični dio nastave treba realizovati u kabinetu praktične nastave koji je opremljen preporučenim materijalnim uslovima ili kod poslodavca. Časove praktične nastave treba izvoditi sa odjeljenjem koje se dijeli na grupe do 16 učenika. Preporučljivo je da učenici samostalno izvode praktične vježbe za pripremu fondova, supa i čorbi. Tokom prezentacije učenici treba da se jasno izražavaju i pravilno koriste stručnu terminologiju. Nastavnik treba da podstiče problemsku nastavu u kojoj navodi učenike da sami dolaze do zaključaka prilikom rješavanja problema, čime im omogućava povezivanje teorijskih znanja sa praktičnom primjenom.
- Realizacija pojedinih nastavnih sadržaja omogućava individualni rad koji se manifestuje kroz izradu seminarskih radova. Učenici svoje seminarske radove treba da javno prezentuju ostalim učenicima u odjeljenju ili grupi i da pruže odgovore na postavljena pitanja ili kritičke stavove. Nastavnici treba da daju uputstva učenicima o metodama pri izradi seminarskih radova.
- 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 treba da podstakne učenike na razvoj njihovih sposobnosti i interesovanja u cilju pravilne karijerne orijentacije.
- Preporučuju se posjete ugostiteljskim objektima, sajmovima i manifestacijama u kojima se učenici neposredno upoznaju sa praktičnom realizacijom nastavnih sadržaja.

5. Okvirni spisak literature i drugih izvora

- Portić M., Gastronomija, Univerzitet Singidunum, Beograd, 2011.
- Stojanović R.; Jokić J.; Petković P., Kuvarstvo sa praktičnom nastavom za II razred ugostiteljsko-turističke škole, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Beograd, 2001.
- Vukić M.; Drljević O., Gastronomski proizvodi, Visoka hotelijerska škola za strukovne studije, Beograd, 2006.
- Vukić M., Gastronomija I, Visoka hotelijerska škola za strukovne studije, Beograd, 2008.
- Vukić M., Gastronomija II, Visoka hotelijerska škola za strukovne studije, Beograd, 2008.
- Vukić M., Nacionalne gastronomije, Visoka hotelijerska škola za strukovne studije, Beograd, 2009.
- Vukić M.; Portić M., Kuvarstvo sa praktičnom nastavom, Supe i čorbe za II razred, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Beograd, 2004.
- Vukić M.; Portić M., Kuvarstvo sa praktičnom nastavom, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Beograd, 2015.
- Vukić M.; Sosovi, Zavod za udžbenike, Beograd, 2010.

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.	Štampač	1

Redni broj	Opis – alati, instrumenti i uređaji	Kom.
5.	Frižider sa zamrzivačem	4
6.	Konvektomat	1
7.	Šporet sa pećnicom	6
8.	Radni sto	6
9.	Sudopera	6
10.	Elektronska vaga	1
11.	Stoni mikser	1
12.	Mesoreznica	1
13.	Mikrotalasna	1
14.	Ormar i stalaže za pribor	4
15.	Sitan inventar (nož, aušteheri za oblikovanje, gullica, kašika, viljuška, varjača, staklena činija, plastična činija, daska, tanjir, lopatica, pinceta, cediljka, šerpa, tiganj i dr.)	po 6
16.	Namirnice (meso, kosti, povrće, začini, jaja, brašno, ulje, ribe, morski plodovi i dr.)	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 dostignutosti ishoda učenja definisani su za svaki ishod posebno.
- 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

- Gastronomski proizvodi od tijesta
- Poslastičarski proizvodi I
- Teorija hrane
- Pekarstvo u ugostiteljstvu II
- Ekologija i zaštita životne sredine
- Istorija*
- Savremeno odrastanje

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

- Kompetencija pismenosti (upotreba stručne terminologije u usmenom i pisanom obliku pravilnim formulisanjem pojmova, činjenica i pravila iz oblasti fondova, supa i čorbi, izražavanjem argumenata i kritičkog mišljenja na uvjerljiv način primjeren kontekstu; korišćenje različitih izvora znanja pretragom, prikupljanjem i obradom vizuelnih, audio/video i digitalnih informacija; poštovanje pravila i preporuka prilikom prezentovanja zadate teme i dr.)
- Kompetencija višejezičnosti (razumijevanje stručne terminologije iz oblasti fondova, supa i čorbi i istraživanja različitih stručnih tekstova na Internetu; korišćenje literature i različitih informacija iz oblasti fondova, supa i čorbi na stranom jeziku i dr.)
- Matematička kompetencija i osnovne kompetencije u prirodnim naukama i tehnologiji (primjena matematičkog mišljenja tokom rješavanja problema, pri razlikovanju oblika, upotrebi razmjera iz uvodnih oblasti fondova, supa i čorbi i dr.)
- Digitalna kompetencija (upotreba namjenskog softvera za obradu i uređivanje teksta i tabela, čuvanje dokumenata u elektronskom obliku; korišćenje informaciono-komunikacionih tehnologija radi pretrage, prikupljanja i upotrebe podataka iz oblasti fondova, supa i čorbi, prepoznavanjem relevantnih stručnih tekstova i video zapisa; upotreba softverskih alata za izradu prezentacija na zadatu temu; razvijanje svijesti o značaju elektronskog učenja kroz različite vidove online nastave i interakcije; korišćenje foruma i društvenih mreža, u cilju razmjene stručnih informacija, poštovanjem pravila bezbjednosti i etike prilikom korišćenja Interneta i dr.)
- Lična, socijalna i kompetencija učiti kako učiti (razvijanje tehnika samostalnog učenja, kao i učenja u timu kroz vršnjačku edukaciju i diskusiju, izradu domaćih zadataka, seminarских radova i prezentacija na zadatu temu; razvijanje sposobnosti izražavanja sopstvenog mišljenja učešćem u konstruktivnoj diskusiji sa uvažavanjem drugačijih stavova; razvijanje tolerancije, kulture dijaloga i poštovanja tuđeg integriteta, u skladu sa etičkim pravilima; razvijanje tehnika istraživanja, sistematizovanja i vrednovanja informacija u cilju nadogradnje prethodno stečenih znanja, kao i otkrivanja novih; razvijanje sposobnosti učenja na sopstvenim greškama kroz samoprocjenu i samoevaluaciju; razvijanje svijesti o značaju vođenja zdravog života i dr.)
- Građanska kompetencija (angažovanje u zajedničkom ili javnom interesu kroz različite društveno odgovorne aktivnosti; poštovanje prava, jednakosti, slobode izražavanja i mišljenja kroz debate, diskusije i podjelu na grupe; razvijanje svijesti o značaju savremenih događaja, kao i njihovu povezanost sa istorijskim; razvijanje svijesti o značaju održivog razvoja i odgovornog ponašanja prema prirodi i životnoj sredini, racionalnom primjenom odgovarajućih materijala u radu, pravilnim odlaganjem otpada nakon izvedenih praktičnih zadataka; poštovanje pravila bezbjednosti i zaštite na radu prilikom izvođenja praktičnih vježbi i dr.)
- Preduzetnička kompetencija (razvijanje sposobnosti davanja inicijative i pravilnog određivanja prioriteta prilikom rješavanja problema; razvijanje kreativnosti, kao i vještina planiranja i upravljanja vremenom prilikom rješavanja različitih zadataka, samostalno ili u timu, kroz izradu i upravljanje projektima iz stručne ili društveno odgovorne oblasti; planiranje i organizacija resursa i materijala za izvođenje praktičnih zadataka i dr.)
- Kompetencija kulturološke svijesti i izražavanja (razvijanje svijesti o značaju poznavanja i poštovanja lokalnih, nacionalnih, regionalnih, evropskih i globalnih kultura kroz povezivanje sa primjerima iz oblasti fondova, supa i čorbi; predstavljanje ideja putem različitih kulturoloških formi kao što su pisani, štampani ili digitalni tekst, film, dizajn i dr.)

3.2.6. GASTRONOMSKI PROIZVODI OD TIJESTA**1. Broj časova i kreditna vrijednost:**

Razred	Oblici nastave			Ukupno	Kreditna vrijednost
	Teorijska nastava	Vježbe	Praktična nastava		
II	36		108	144	8

Praktična nastava: Odjeljenje se dijeli na grupe do 16 učenika.

2. Cilj modula:

- Upoznavanje sa standardima i normativima za pripremu proizvoda od kisjelog, lisnatog, vučenog, krompir i linzer tijesta, burita, tortilja i nadjeva. Osposobljavanje za pripremanje proizvoda od kisjelog, lisnatog, vučenog, krompir i linzer tijesta, burita, tortilja i nadjeva, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu. Razvijanje preciznosti, kreativnosti, kritičkog mišljenja i pozitivnog odnosa prema struci.

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

1. Izvrši pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje gastronomskih proizvoda od kisjelog tijesta, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu
2. Pripremi tortilje i burita, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu
3. Izvrši pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje gastronomskih proizvoda od lisnatog tijesta, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu
4. Izvrši pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje gastronomskih proizvoda od vučenog tijesta, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu
5. Izvrši pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje gastronomskih proizvoda od krompir i linzer tijesta, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu

Ishod 1 - Učenik će biti sposoban da

Izvrši pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje gastronomskih proizvoda od kisjelog tijesta, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu

Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja	Kontekst
U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	(Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni standarde i normative za pripremu osnovnog kisjelog tijesta	
2. Navede vrste gastronomskih proizvoda od kisjelog tijesta	Vrste gastronomskih proizvoda od kisjelog tijesta: pogačice, pice, kalcone, piroške, krofne i dr.
3. Objasni standarde i normative za pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje pica , piroški, pogačica i krofni	Pica: mediteranska, četiri vrste sira, fungi, margarita, kapričoza i dr.
4. Demonstrira pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje pica, piroški, pogačica i krofni, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom 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 potrebne su ispravno urađene praktične vježbe sa usmenim obrazloženjem.

Predložene teme

- Kisjelo tijesto
- Gastronomski proizvodi od kisjelog tijesta
- Nacionalni proizvodi od kisjelog tijesta

Ishod 2 - Učenik će biti sposoban da Pripremi tortilje i burita, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja	Kontekst
U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	(Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni standarde i normative za pripremu tortilja	
2. Demonstrira pripremu tijesta za tortilje, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru	
3. Objasni standarde i normative za pripremu nadjeva za tortilje i burita	Nadjevi za tortilje i burita: od mesa, povrća i dr.
4. Demonstrira pripremu tortilja, burita i nadjeva, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom 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 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"> - Meksička kuhinja - Tortilje i burita 	

<p>Ishod 3 - Učenik će biti sposoban da izvrši pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje gastronomskih proizvoda od lisnatog tijesta, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu</p>	
<p>Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja</p> <p>U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:</p>	<p>Kontekst</p> <p>(Pojašnjenje označenih pojmova)</p>
<p>1. Objasni svojstva, sastojke i vrste lisnatog tijesta, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu</p>	<p>Vrste lisnatog tijesta: njemačko, francusko, holandsko, polulisnato i dr.</p>
<p>2. Objasni standarde i normative za pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje gastronomskih proizvoda od lisnatog tijesta</p>	<p>Gastronomski proizvodi od lisnatog tijesta: paštete sa sirom, pogačice, rolnice, koktel paštete, štanglice, podloge za bifteke, omoti za velington i dr.</p>
<p>3. Demonstrira pripremu lisnatog tijesta, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru</p>	
<p>4. Demonstrira pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje gastronomskih proizvoda od lisnatog tijesta, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru</p>	
<p>Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja</p> <p>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.</p>	
<p>Predložene teme</p> <ul style="list-style-type: none"> - Lisnato tijesto - Gastronomski proizvodi od lisnatog tijesta 	

Ishod 4 - Učenik će biti sposoban da

Izvrši pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje gastronomskih proizvoda od vučenog tijesta, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu

Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja	Kontekst
U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	(Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni standarde i normative za pripremu vučenog tijesta	
2. Objasni standarde i normative pripreme, serviranje, dekorisanje i izdavanje gastronomskih proizvoda od vučenog tijesta	Gastronomski proizvodi od vučenog tijesta: savijača sa sirom, mesom, spanaćem, pečurkama i dr.
3. Demonstrira pripremu vučenog tijesta, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru	
4. Demonstrira pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje gastronomskih proizvoda od vučenog tijesta, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom 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 1 i 2. Za kriterijume 3 i 4 potrebne su ispravno urađene praktične vježbe sa usmenim obrazloženjem.

Predložene teme

- Vučeno tijesto
- Gastronomski proizvodi od vučenog tijesta

Ishod 5 - Učenik će biti sposoban da izvrši pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje gastronomskih proizvoda od krompir i linzer tijesta, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja	Kontekst
U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	(Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni standarde i normative za pripremu krompir i linzer tijesta	
2. Objasni standarde i normative za pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje knedli i kroketa na bazi krompir tijesta	Knedle na bazi krompir tijesta: knedle sa šljivama, kajsijsama i dr. Kroketi na bazi krompir tijesta: kroketi od krompira i dr.
3. Demonstrira pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje knedli i kroketa na bazi krompir tijesta, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru	
4. Objasni standarde i normative za pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje proizvoda od slanog linzer tijesta	Proizvodi od slanog linzer tijesta: sitno slano pecivo, korpice i dr.
5. Demonstrira pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje gastronomskih proizvoda od slanog linzer tijesta, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom 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 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"> - Krompir tijesto - Linzer tijesto - Gastronomski proizvodi od krompir tijesta - Gastronomski proizvodi od linzer tijesta 	

4. Didaktičke preporuke za realizaciju modula

- Modul Gastronomski proizvodi od tijesta je tako koncipiran da učenicima omogućava sticanje znanja i vještina iz ove oblasti kroz časove teorijske i praktične nastave.
- Teorijski dio nastave treba izvoditi sa odjeljenjem koje se ne dijeli na grupe. Preporučuju se kombinovane aktivne metode savremene nastave i oblici rada prilagođeni učenicima (dijaloška, istraživačka, učenje putem rješavanja problema, timski oblik rada, grupni oblik rada, rad u paru i individualni oblik rada), kao i korišćenje odgovarajuće literature. Nastava treba da bude aktivna sa uključivanjem svih učenika.
- Praktični dio nastave treba realizovati u kabinetu praktične nastave koji je opremljen preporučenim materijalnim uslovima ili kod poslodavca. Časove praktične nastave treba izvoditi sa odjeljenjem koje se dijeli na grupe do 16 učenika. Preporučljivo je da učenici samostalno izvode praktične vježbe za pripremu gastronomskih proizvoda od tijesta. Tokom prezentacije učenici treba da se jasno izražavaju i pravilno koriste stručnu terminologiju. Nastavnik treba da podstiče problemsku nastavu u kojoj navodi učenike da sami dolaze do zaključaka prilikom rješavanja problema, čime im omogućava povezivanje teorijskih znanja sa praktičnom primjenom.
- Realizacija pojedinih nastavnih sadržaja omogućava individualni rad koji se manifestuje kroz izradu seminarskih radova. Učenici svoje seminarske radove treba da javno prezentuju ostalim učenicima u odjeljenju ili grupi i da pruže odgovore na postavljena pitanja ili kritičke stavove. Nastavnici treba da daju uputstva učenicima o metodama pri izradi seminarskih radova.
- 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 treba da podstakne učenike na razvoj njihovih sposobnosti i interesovanja u cilju pravilne karijerne orijentacije.
- Preporučuju se posjete ugostiteljskim objektima, sajmovima i manifestacijama u kojima se učenici neposredno upoznaju sa praktičnom realizacijom nastavnih sadržaja.

5. Okvirni spisak literature i drugih izvora

- Jovanović M.; Vukić M., Pekarstvo za III razred ugostiteljsko-turističke škole, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Beograd, 2002.
- Pilipović O., Meksički kuvar, Ukusi novog sveta, Beoknjiga, Beograd, 2004.
- Stojanović R.; Jokić J.; Petković P., Kuvarstvo sa praktičnom nastavom za II razred ugostiteljsko-turističke škole, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Beograd, 2001.
- Vukić M.; Drjević O., Gastronomski proizvodi, Visoka hotelijerska škola za strukovne studije, Beograd, 2006.
- Vukić M., Nacionalne gastronomije, Visoka hotelijerska škola za strukovne studije, Beograd, 2009.
- Vukić M.; Portić M., Kuvarstvo sa praktičnom nastavom, Jela od povrća, jela od jaja, jela od tijesta za II razred, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Beograd, 2004.

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.	Štampač	1
5.	Frižider sa zamrzivačem	4

Redni broj	Opis – alati, instrumenti i uređaji	Kom.
6.	Konvektomat	1
7.	Šporet sa pećnicom	6
8.	Radni sto	6
9.	Sudopera	6
10.	Elektronska vaga	1
11.	Stoni mikser	1
12.	Mesoreznica	1
13.	Mikrotalasna	1
14.	Ormar i stalaže za pribor	4
15.	Sitan inventar (nož, nož za tijesto, aušteheri za oblikovanje, kašika, viljuška, varjača, staklena činija, plastična činija, daska, daska za serviranje, špatula, lopatica, pinceta, četkica za premazivanje, cediljka, tiganj, pleh i dr.)	po 6
16.	Namirnice (brašno, jaja, kvasac, suhomesnati proizvodi, meso, povrće, puter, mliječni proizvodi, pečurke, voće i dr.)	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 dostignutosti ishoda učenja definisani su za svaki ishod posebno.
- 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

- Fondovi, supe i čorbe
- Poslastičarski proizvodi I
- Teorija hrane
- Pekarstvo u ugostiteljstvu II
- Ekologija i zaštita životne sredine
- Istorija*
- Savremeno odrastanje

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

- Kompetencija pismenosti (upotreba stručne terminologije u usmenom i pisanom obliku pravilnim formulisanjem pojmova, činjenica i pravila iz oblasti gastronomskih proizvoda od tijesta, izražavanjem argumenata i kritičkog mišljenja na uvjerljiv način primjeren kontekstu; korišćenje različitih izvora znanja pretragom, prikupljanjem i obradom vizuelnih, audio/video i digitalnih informacija; poštovanje pravila i preporuka prilikom prezentovanja zadate teme i dr.)
- Kompetencija višejezičnosti (razumijevanje stručne terminologije iz oblasti gastronomskih proizvoda od tijesta i istraživanja različitih stručnih tekstova na Internetu; korišćenje literature i različitih informacija iz oblasti gastronomskih proizvoda od tijesta na stranom jeziku i dr.)
- Matematička kompetencija i osnovne kompetencije u prirodnim naukama i tehnologiji (primjena matematičkog mišljenja tokom rješavanja problema, pri razlikovanju oblika, upotrebi razmjera iz uvodnih oblasti gastronomskih proizvoda od tijesta i dr.)
- Digitalna kompetencija (upotreba namjenskog softvera za obradu i uređivanje teksta i tabela, čuvanje dokumenata u elektronskom obliku; korišćenje informaciono-komunikacionih tehnologija radi pretrage, prikupljanja i upotrebe podataka iz oblasti gastronomskih proizvoda od tijesta, prepoznavanjem relevantnih stručnih tekstova i video zapisa; upotreba softverskih alata za izradu prezentacija na zadatu temu; razvijanje svijesti o značaju elektronskog učenja kroz različite vidove online nastave i interakcije; korišćenje foruma i društvenih mreža, u cilju razmjene stručnih informacija, poštovanjem pravila bezbjednosti i etike prilikom korišćenja Interneta i dr.)
- Lična, socijalna i kompetencija učiti kako učiti (razvijanje tehnika samostalnog učenja, kao i učenja u timu kroz vršnjačku edukaciju i diskusiju, izradu domaćih zadataka, seminarskih radova i prezentacija na zadatu temu; razvijanje sposobnosti izražavanja sopstvenog mišljenja učešćem u konstruktivnoj diskusiji sa uvažavanjem drugačijih stavova; razvijanje tolerancije, kulture dijaloga i poštovanja tuđeg integriteta, u skladu sa etičkim pravilima; razvijanje tehnika istraživanja, sistematizovanja i vrednovanja informacija u cilju nadogradnje prethodno stečenih znanja, kao i otkrivanja novih; razvijanje sposobnosti učenja na sopstvenim greškama kroz samoprocjenu i samoevaluaciju; razvijanje svijesti o značaju vođenja zdravog života i dr.)
- Građanska kompetencija (angažovanje u zajedničkom ili javnom interesu kroz različite društveno odgovorne aktivnosti; poštovanje prava, jednakosti, slobode izražavanja i mišljenja kroz debate, diskusije i podjelu na grupe; razvijanje svijesti o značaju savremenih događaja, kao i njihovu povezanost sa istorijskim; razvijanje svijesti o značaju održivog razvoja i odgovornog ponašanja prema prirodi i životnoj sredini, racionalnom primjenom odgovarajućih materijala u radu, pravilnim odlaganjem otpada nakon izvedenih praktičnih zadataka; poštovanje pravila bezbjednosti i zaštite na radu prilikom izvođenja praktičnih vježbi i dr.)
- Preduzetnička kompetencija (razvijanje sposobnosti davanja inicijative i pravilnog određivanja prioriteta prilikom rješavanja problema; razvijanje kreativnosti, kao i vještina planiranja i upravljanja vremenom prilikom rješavanja različitih zadataka, samostalno ili u timu, kroz izradu i upravljanje projektima iz stručne ili društveno odgovorne oblasti; planiranje i organizacija resursa i materijala za izvođenje praktičnih zadataka i dr.)
- Kompetencija kulturološke svijesti i izražavanja (razvijanje svijesti o značaju poznavanja i poštovanja lokalnih, nacionalnih, regionalnih, evropskih i globalnih kultura kroz povezivanje sa primjerima iz oblasti gastronomskih proizvoda od tijesta; predstavljanje ideja putem različitih kulturoloških formi kao što su pisani, štampani ili digitalni tekst, film, dizajn i dr.)

3.2.7. POSLASTIČARSKI PROIZVODI I**1. Broj časova i kreditna vrijednost:**

Razred	Oblici nastave			Ukupno	Kreditna vrijednost
	Teorijska nastava	Vježbe	Praktična nastava		
II	36		108	144	8

Praktična nastava: Odjeljenje se dijeli na grupe do 16 učenika.

2. Cilj modula:

- Upoznavanje sa osnovnim pojmovima u poslastičarstvu, pripremu proizvoda od biskvit mase, hladnih, toplih i jednostavnih nacionalnih poslastičarskih proizvoda iz Crne Gore. Osposobljavanje za pripremanje jednostavnih poslastičarskih proizvoda od biskvit mase, hladnih, toplih i jednostavnih nacionalnih poslastičarskih proizvoda iz Crne Gore, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu. Razvijanje preciznosti, sistematičnosti, kao i shvatanje značaja timskog rada.

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

1. Izvrši pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje proizvoda od biskvit mase, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu
2. Izvrši pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje osnovnih toplih poslastičarskih proizvoda i pratećih sosova, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu
3. Izvrši pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje osnovnih sitnih kolača i nacionalnih poslastičarskih proizvoda iz Crne Gore, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu
4. Izvrši pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje proizvoda od tijesta i osnovnih hladnih poslastičarskih proizvoda, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu

Ishod 1 - Učenik će biti sposoban da Izvrši pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje proizvoda od biskvit mase, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja	Kontekst
U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	(Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni osnove poslastičarstva, sirovine i začine u poslastičarstvu	
2. Navede vrste i proizvode od biskvit mase	Proizvodi od biskvit mase: rolati, šnite, minjoni, torte i dr.
3. Objasni standarde i normative za pripremu biskvit masa	Biskvit masa: žuta, braon, čokoladna, doboš i dr.
4. Objasni standarde i normative za pripremu, osnovnih kremova, glazura i dekoracija	Osnovni kremovi: puter, želatin, pariski, čokoladni, voćni i dr. Osnovne glazure: od bjelanceta, karamel, čokoladne i dr. Dekoracije: od šećera, od voća, od čokolade i dr.
5. Objasni standarde i normative za pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje rolata, šnita i minjona od biskvit mase	Rolati, šnite i minjoni od biskvit mase: voćni i čokoladni
6. Demonstrira pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje proizvoda od biskvit mase, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 5. Za kriterijum 6 potrebne su ispravno urađene praktične vježbe sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
<ul style="list-style-type: none"> - Biskvit masa i proizvodi - Osnovni kremovi - Osnovne glazure - Dekoracija u poslastičarstvu 	

Ishod 2 - Učenik će biti sposoban da

Izvrši pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje osnovnih toplih poslastičarskih proizvoda i pratećih sosova, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu

Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja	Kontekst
U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	(Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Navede osnovne tople poslastičarske proizvode i sosove	<p>Osnovni topli poslastičarski proizvodi: palačinke, američka pita sa jabukama i višnjom i dr.</p> <p>Sosovi: sosovi od vanile, od voća, od čokolade, od karamel sosa i dr.</p>
2. Objasni standarde i normative za pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje osnovnih toplih poslastičarskih proizvoda	
3. Objasni standarde i normative za pripremu sosova za osnovne tople poslastičarske proizvode	
4. Demonstrira pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje osnovnih toplih poslastičarskih proizvoda i sosova, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru	

Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja

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

Predložene teme

- Topli poslastičarski proizvodi
- Prateći sosovi

Ishod 3 - Učenik će biti sposoban da izvrši pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje osnovnih sitnih kolača i nacionalnih poslastičarskih proizvoda iz Crne Gore, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni standarde i normative za pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje osnovnih sitnih kolača	Osnovni sitni kolači: breskvice, bajadere, lješnik štangla, vanilice i dr.
2. Demonstrira pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje osnovnih sitnih kolača, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru	
3. Objasni standarde i normative za pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje osnovnih nacionalnih poslastičarskih proizvoda iz Crne Gore	Osnovni nacionalni poslastičarski proizvodi iz Crne Gore: simica, orasnice, urmašice, ruštule, patišpanj i dr.
4. Demonstrira pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje osnovnih nacionalnih poslastičarskih proizvoda iz Crne Gore, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti 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"> - Jednostavni sitni kolači - Jednostavne nacionalne poslastice 	

Ishod 4 - Učenik će biti sposoban da

Izvrši pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje proizvoda od tijesta i osnovnih hladnih poslastičarskih proizvoda, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu

Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja	Kontekst
U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	(Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni standarde i normative za pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje proizvoda od tijesta - kisjelog, linzer, vučenog i lisnatog u poslastičarstvu	<p>Proizvodi od kisjelog tijesta: štrudla sa orasima, sa makom i dr.</p> <p>Proizvodi od linzer tijesta: pite sa jabukama, čokoladni tart i dr.</p> <p>Proizvodi od vučenog tijesta: savijača sa višnjama, savijača sa jabukama i dr.</p> <p>Proizvodi od lisnatog tijesta: krempita, šampita i dr.</p>
2. Demonstrira pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje proizvoda od tijesta, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru	
3. Objasni standarde i normative za pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje osnovnih hladnih poslastičarskih proizvoda	Osnovni hladni poslastičarski proizvodi: panakota, voćni kupovi i dr.
4. Demonstrira pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje osnovnih hladnih poslastičarskih proizvoda, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru	

Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja

U cilju provjeravanja dostignutosti 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

- Tijesta u poslastičarstvu
- Proizvodi od tijesta u poslastičarstvu
- Jednostavni hladni poslastičarski proizvodi

4. Didaktičke preporuke za realizaciju modula

- Modul Poslastičarski proizvodi I je tako koncipiran da učenicima omogućava sticanje znanja i vještina iz ove oblasti kroz časove teorijske i praktične nastave.
- Teorijski dio nastave treba izvoditi sa odjeljenjem koje se ne dijeli na grupe. Preporučuju se kombinovane aktivne metode savremene nastave i oblici rada prilagođeni učenicima (dijaloška, istraživačka, učenje putem rješavanja problema, timski oblik rada, grupni oblik rada, rad u paru i individualni oblik rada), kao i korišćenje odgovarajuće literature. Nastava treba da bude aktivna sa uključivanjem svih učenika.
- Praktični dio nastave treba realizovati u kabinetu praktične nastave koji je opremljen preporučenim materijalnim uslovima ili kod poslodavca. Časove praktične nastave treba izvoditi sa odjeljenjem koje se dijeli na grupe do 16 učenika. Preporučljivo je da učenici samostalno izvode praktične vježbe i pripreme poslastičarskih proizvoda. Tokom prezentacije učenici treba da se jasno izražavaju i pravilno koriste stručnu terminologiju. Nastavnik treba da podstiče problemsku nastavu u kojoj navodi učenike da sami dolaze do zaključaka prilikom rješavanja problema, čime im omogućava povezivanje teorijskih znanja sa praktičnom primjenom.
- Realizacija pojedinih nastavnih sadržaja omogućava individualni rad koji se manifestuje kroz izradu seminarskih radova. Učenici svoje seminarske radove treba da javno prezentuju ostalim učenicima u odjeljenju ili grupi i da pruže odgovore na postavljena pitanja ili kritičke stavove. Nastavnici treba da daju uputstva učenicima o metodama pri izradi seminarskih radova.
- 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 treba da podstakne učenike na razvoj njihovih sposobnosti i interesovanja u cilju pravilne karijerne orijentacije.
- Preporučuju se posjete ugostiteljskim objektima, sajmovima i manifestacijama u kojima se učenici neposredno upoznaju sa praktičnom realizacijom nastavnih sadržaja.

5. Okvirni spisak literature i drugih izvora

- Kovačević M., Pekarstvo i poslastičarstvo, Progres, Novi Sad, 1996.
- Stojanović R.; Jokić J.; Petković P., Kuvarstvo sa praktičnom nastavom za I razred, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Beograd, 2001.
- Stojanović R.; Jokić J.; Petković P., Kuvarstvo sa praktičnom nastavom za II razred ugostiteljsko-turističke škole, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Beograd, 2001.
- Stojanović R.; Jokić J.; Petković P., Kuvarstvo i poslastičarstvo sa praktičnom nastavom za III razred, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Beograd, 2001.
- Udruženje šefova kuhinje Crne Gore, Ukusi Crne Gore, Nova Pobjeda d.o.o., Podgorica, 2016.
- Vukić M.; Drljević O., Gastronomski proizvodi, Visoka hotelijerska škola za strukovne studije, Beograd, 2006.
- Vukić M.; Portić M., Kuvarstvo sa praktičnom nastavom, Jela po porudžbini i poslastice za III razred, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Beograd, 2004.
- Vukić M.; Portić M., Živković Vidović M., Nastanović J., Poslastičarstvo za I razred ugostiteljsko-turističke škole, Zavod za udžbenike, Beograd, 2014.
- Vukić M.; Portić M., Živković Vidović M., Nastanović J., Poslastičarstvo za II razred ugostiteljsko-turističke škole, Zavod za udžbenike, Beograd, 2016.
- Živković M., Poslastičarstvo, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Beograd, 2002.

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

Redni broj	Opis – alati, instrumenti i uređaji	Kom.
3.	Projekciono platno	1
4.	Štampač	1
5.	Frižider sa zamrzivačem	4
6.	Konvektomat	6
7.	Šporet sa pećnicom	6
8.	Radni sto	6
9.	Sudopera	6
10.	Elektronska vaga	1
11.	Stoni mikser	1
12.	Ormar i stalaže za pribor	4
13.	Sitan inventar (nož, nož za oblikovanje voća, aušteheri za oblikovanje, gulilica, kašika, viljuška, varjača, staklena činija, plastična činija, daska, tanjir, daska za serviranje, špatula, lopatica, pinceta, dresir džak, mutilica, četkica za premazivanje, cediljka, šerpa, tiganj, pleh i dr.)	po 6
14.	Namirnice (šećeri, brašno, čokolada, masnoće, jaja, mlijeko, mliječni proizvodi, voće i prerađevine od voća, začini, alkoholna pića, aditivi, sredstva za dizanje tijesta, pojačivači arome, marcipan, zaslađivači i modificirani škrobovi i dr.)	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 dostignutosti ishoda učenja definisani su za svaki ishod posebno.
- 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

- Fondovi, supe i čorbe
- Gastronomski proizvodi od tijesta
- Teorija hrane
- Pekarstvo u ugostiteljstvu II
- Ekologija i zaštita životne sredine
- Istorija*
- Savremeno odrastanje

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

- Kompetencija pismenosti (upotreba stručne terminologije u usmenom i pisanom obliku pravilnim formulisanjem pojmova, činjenica i pravila iz oblasti poslastičarskih proizvoda, izražavanjem argumenata i kritičkog mišljenja na uvjerljiv način primjeren kontekstu; korišćenje različitih izvora znanja pretragom, prikupljanjem i obradom vizuelnih, audio/video i digitalnih informacija; poštovanje pravila i preporuka prilikom prezentovanja zadate teme i dr.)
- Kompetencija višejezičnosti (razumijevanje stručne terminologije iz oblasti poslastičarskih proizvoda i istraživanja različitih stručnih tekstova na Internetu; korišćenje literature i različitih informacija iz oblasti poslastičarskih proizvodana stranom jeziku i dr.)
- Matematička kompetencija i osnovne kompetencije u prirodnim naukama i tehnologiji (primjena matematičkog mišljenja tokom rješavanja problema, pri razlikovanju oblika, upotrebi razmjera iz uvodnih oblasti poslastičarskih proizvoda i dr.)
- Digitalna kompetencija (upotreba namjenskog softvera za obradu i uređivanje teksta i tabela, čuvanje dokumenata u elektronskom obliku; korišćenje informaciono-komunikacionih tehnologija radi pretrage, prikupljanja i upotrebe podataka iz oblasti poslastičarskih proizvoda, prepoznavanjem relevantnih stručnih tekstova i video zapisa; upotreba softverskih alata za izradu prezentacija na zadatu temu; razvijanje svijesti o značaju elektronskog učenja kroz različite vidove online nastave i interakcije; korišćenje foruma i društvenih mreža, u cilju razmjene stručnih informacija, poštovanjem pravila bezbjednosti i etike prilikom korišćenja Interneta i dr.)
- Lična, socijalna i kompetencija učiti kako učiti (razvijanje tehnika samostalnog učenja, kao i učenja u timu kroz vršnjačku edukaciju i diskusiju, izradu domaćih zadataka, seminarских radova i prezentacija na zadatu temu; razvijanje sposobnosti izražavanja sopstvenog mišljenja učešćem u konstruktivnoj diskusiji sa uvažavanjem drugačijih stavova; razvijanje tolerancije, kulture dijaloga i poštovanja tuđeg integriteta, u skladu sa etičkim pravilima; razvijanje tehnika istraživanja, sistematizovanja i vrednovanja informacija u cilju nadogradnje prethodno stečenih znanja, kao i otkrivanja novih; razvijanje sposobnosti učenja na sopstvenim greškama kroz samoprocjenu i samoevaluaciju; razvijanje svijesti o značaju vođenja zdravog života i dr.)
- Građanska kompetencija (angažovanje u zajedničkom ili javnom interesu kroz različite društveno odgovorne aktivnosti; poštovanje prava, jednakosti, slobode izražavanja i mišljenja kroz debate, diskusije i podjelu na grupe; razvijanje svijesti o značaju savremenih događaja, kao i njihovu povezanost sa istorijskim; razvijanje svijesti o značaju održivog razvoja i odgovornog ponašanja prema prirodi i životnoj sredini, racionalnom primjenom odgovarajućih materijala u radu, pravilnim odlaganjem otpada nakon izvedenih praktičnih zadataka; poštovanje pravila bezbjednosti i zaštite na radu prilikom izvođenja praktičnih vježbi i dr.)
- Preduzetnička kompetencija (razvijanje sposobnosti davanja inicijative i pravilnog određivanja prioriteta prilikom rješavanja problema; razvijanje kreativnosti, kao i vještina planiranja i upravljanja vremenom prilikom rješavanja različitih zadataka, samostalno ili u timu, kroz izradu i upravljanje projektima iz stručne ili društveno odgovorne oblasti; planiranje i organizacija resursa i materijala za izvođenje praktičnih zadataka i dr.)
- Kompetencija kulturološke svijesti i izražavanja (razvijanje svijesti o značaju poznavanja i poštovanja lokalnih, nacionalnih, regionalnih, evropskih i globalnih kultura kroz povezivanje sa primjerima iz oblasti poslastičarskih proizvoda; predstavljanje ideja putem različitih kulturoloških formi kao što su pisani, štampani ili digitalni tekst, film, dizajn i dr.)

3.2.8. TEORIJA HRANE**1. Broj časova i kreditna vrijednost:**

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

2. Cilj modula:

- Upoznavanje sa sastavom, vrstama i karakteristikama prehrambenih proizvoda i njihovim značajem u ishrani, sredstvima za zaslađivanje, sredstvima za uživanje i pićima. Razvijanje preciznosti, ažurnosti, saradnje i odgovornosti u radu.

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

1. Ocijeni značaj, ulogu i sastav životnih namirnica
2. Interpretira korisno i štetno dejstvo mikroorganizama i postupke konzervisanja životnih namirnica
3. Interpretira osnovne karakteristike, značaj, kvalitet i čuvanje namirnica biljnog porijekla
4. Interpretira osnovne karakteristike, značaj, kvalitet i čuvanje namirnica životinjskog porijekla
5. Interpretira osnovne karakteristike, dejstvo i značaj sredstava za zaslađivanje, sredstava za uživanje i pića

Ishod 1 - Učenik će biti sposoban da Ocijeni značaj, ulogu i sastav životnih namirnica	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja	Kontekst
U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	(Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni značaj i sastav životnih namirnica	
2. Navede hranljive materije i njihovu ulogu u organizmu	Hranljive materije: proteini, ugljeni hidrati, masti, vitamini, mineralne materije i voda Uloga u organizmu: gradivna, energetska i zaštitna
3. Objasni sastav, građu, osobine i značaj gradivnih materija	Gradivne materije: proteini, kalcijum i fosfor
4. Objasni sastav, građu, osobine i značaj energetskih materija	Energetske materije: masti i ugljeni hidrati
5. Objasni sastav, građu, osobine i značaj zaštitnih materija	Zaštitne materije: vitamini, oligoelementi i mineralne soli
6. Objasni značaj i ulogu vode u organizmu	
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"> - Životne namirnice - Hranljive materije 	

Ishod 2 - Učenik će biti sposoban da interpretira korisno i štetno dejstvo mikroorganizama i postupke konzervisanja životnih namirnica	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja	Kontekst
U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	(Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Navede mikroorganizme i uticaj spoljnih uslova na njihovu aktivnost	Mikroorganizmi: bakterije, kvasci i plijesni
2. Objasni dejstvo i značaj fermentata	
3. Opiše postupke konzervisanja prehrambenih proizvoda	Postupci konzervisanja prehrambenih proizvoda: fizički, hemijski i biološki
4. Objasni ulogu mikroorganizama u proizvodnji hrane primjenom fermentacionih procesa	Fermentacioni procesi: aerobni i anaerobni
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"> - Mikroorganizmi - Fermenti i fermentacije - Konzervisanje 	

Ishod 3 - Učenik će biti sposoban da interpretira osnovne karakteristike, značaj, kvalitet i čuvanje namirnica biljnog porijekla	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja	Kontekst
U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	(Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Navede žitarice , hranljivu vrijednost, karakteristike i primjenu	Žitarice: pšenica, kukuruz, raž, ječam, ovas, pirinač, proso i heljda
2. Objasni postupke prerade žitarica do poluproizvoda i gotovih proizvoda	Poluproizvodi: brašno, griz, mekinje i dr. Gotovi proizvodi: hljeb, peciva, tjestenine i konditorski proizvodi
3. Navede vrste povrća , hranljivu vrijednost, karakteristike i čuvanje	Vrste povrća: glavičasto, listasto i cvjetasto, korjenasto-krtolasto i lukovice, mahunarke, povrće sa plodovima, višegodišnje povrće i gljive
4. Objasni značaj i postupke konzervisanja povrća	Postupci konzervisanja povrća: brzo smrzavanje, sterilizacija, pasterizacija, mariniranje i biološko konzervisanje
5. Navede vrste voća , hranljivu vrijednost, karakteristike i čuvanje	Vrste voća: jabučasto, koštičavo, jagodasto-bobičasto, jezgrasto i južno
6. Objasni značaj i postupke proizvodnje poluproizvoda i gotovih proizvoda od voća	Poluproizvodi od voća: voćna pulpa, voćna kaša, sirovi voćni sok, matični sok i sukusi Gotovi proizvodi od voća: sušeno voće, smrznuto voće, ukuvano voće i voćni sokovi
7. Objasni karakteristike i načine dobijanja biljnih masti i ulja	Biljne masti: kokosova, kakaova, palmina mast, margarin i dr. Ulja: suncokretovo, maslinovo, sojino, ulje bundevinih sjemenki, arašidovo ulje i dr.
8. Opiše značaj i postupke ocjene kvaliteta proizvoda biljnog porijekla	
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"> - Žitarice i proizvodi od žitarica - Povrće i proizvodi od povrća - Voće i proizvodi od voća - Biljne masti i ulja 	

Ishod 4 - Učenik će biti sposoban da Interpretira osnovne karakteristike, značaj, kvalitet i čuvanje namirnica životinjskog porijekla	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja	Kontekst
U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	(Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Opiše građu, hranljivu vrijednost, vrste i kategorije, kvalitet i načine čuvanja mesa	
2. Objasni promjene na mesu tokom termičke obrade i uticaj obrade na razvijanje poželjnih organoleptičkih svojstava mesa	Promjene na mesu tokom termičke obrade: denaturacija proteina, hidroliza kolagena, disperzija masti, promjene boje, izdvajanje soka, promjene ukusa i dr.
3. Objasni značaj i postupke proizvodnje prerađevina od mesa	Prerađevine od mesa: usitnjeno oblikovano meso, kobasičarski proizvodi, suhomesnati proizvodi i mesne konzerve
4. Opiše sastav i karakteristike ostalih vrsta mesa i postupke konzervisanja i čuvanja	Ostale vrste mesa: meso peradi, divljači, riba, školjki, rakova i dr.
5. Objasni karakteristike i načine dobijanja životinjskih masti	Životinjske masti: svinjska, guščija, pačija, loj i dr.
6. Opiše osobine, hranljivu vrijednost, kvalitet, čuvanje i vrste mlijeka	Vrste mlijeka: konzumno, modifikovano, humanizirano, vitaminizirano, aromatizovano i dr.
7. Objasni dobijanje i karakteristike mliječnih proizvoda	Mliječni proizvodi: mliječni napici, pavlaka, maslac, kajmak, sirevi i ostali proizvodi
8. Objasni građu, hranljivu vrijednost, kvalitet, čuvanje i klasifikaciju jaja prema kvalitetu i krupnoći	Klasifikacija jaja: svježa, jaja iz hladnjače, konzervisana i defektna jaja
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"> - Meso i prerađevine od mesa - Mlijeko i proizvodi od mlijeka - Jaja - Životinjske masti 	

Ishod 5. Učenik će biti sposoban da interpretira osnovne karakteristike, dejstvo i značaj sredstava za zaslađivanje, sredstava za uživanje i pića	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja	Kontekst
U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	(Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni karakteristike i dobijanje prirodnih i vještačkih sredstava za zaslađivanje	Prirodna sredstva za zaslađivanje: šećer i med Vještačka sredstva za zaslađivanje: saharin, dulcin i glucin
2. Objasni sastav, dobijanje i dejstvo sredstava za uživanje	Sredstva za uživanje: kafa, kakao i čaj
3. Definiše pojam, dobijanje, značaj i klasifikaciju bezalkoholnih pića	Bezalkoholna pića: mineralne i soda vode, voćni sokovi, gazirana bezalkoholna pića i dr.
4. Definiše pojam, dobijanje, značaj i klasifikaciju alkoholnih pića	Alkoholna pića: slaba i jaka
5. Opiše postupke dobijanja slabih alkoholnih pića	Slaba alkoholna pića: pivo i vina
6. Opiše postupke dobijanja jakih alkoholnih pića	Jaka alkoholna pića: prirodne i vještačke rakije, žestoka i inostrana alkoholna pića i likeri
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"> - Sredstva za zaslađivanje - Sredstva za uživanje - Alkoholna i bezalkoholna pića 	

4. Didaktičke preporuke za realizaciju modula

- Modul Teorija hrane je tako koncipiran da učenicima omogućava sticanje znanja iz ove oblasti kroz časove teorijske nastave.
- Teorijski dio nastave treba izvoditi sa odjeljenjem koje se ne dijeli na grupe. Preporučuju se kombinovane aktivne metode savremene nastave i oblici rada prilagođeni učenicima (dijaloška, istraživačka, učenje putem rješavanja problema, timski oblik rada, grupni oblik rada, rad u paru i individualni oblik rada), kao i korišćenje odgovarajuće literature. Nastava treba da bude aktivna sa uključivanjem svih učenika.
- Realizacija pojedinih nastavnih sadržaja omogućava individualni rad koji se manifestuje kroz izradu seminarskih radova. Učenici svoje seminarske radove treba da javno prezentuju ostalim učenicima u odjeljenju ili grupi i da pruže odgovore na postavljena pitanja ili kritičke stavove. Nastavnici treba da daju uputstva učenicima o metodama pri izradi seminarskih radova.
- 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 treba da podstakne učenike na razvoj njihovih sposobnosti i interesovanja u cilju pravilne karijerne orijentacije.

5. Okvirni spisak literature i drugih izvora

- Baras J.; Trbović B., Poznavanje robe za IV razred ugostiteljsko-turističke škole, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Beograd, 2001.
- Đurišić B, Tehnologija životnih namirnica, Nauka i društvo, Beograd, 1991.
- Jovanović M.; Kalinić S., Poznavanje robe za IV razred ugostiteljsko-turističke škole, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Beograd, 2001.
- Jovanović M.; Kalinić S., Poznavanje robe za III razred ugostiteljsko-turističke škole, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Beograd, 2000.
- Kukić V.; Kalinić S., Poznavanje robe, Zavod za školstvo, Podgorica, 1992.

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.	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 dostignutosti ishoda učenja definisani su za svaki ishod posebno.
- 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

- Fondovi, supe i čorbe
- Gastronomski proizvodi od tijesta
- Poslastičarski proizvodi I
- Pekarstvo u ugostiteljstvu II
- Ekologija i zaštita životne sredine
- Istorija*
- Savremeno odrastanje

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

- Kompetencija pismenosti (upotreba stručne terminologije u usmenom i pisanom obliku pravilnim formulisanjem pojmova, činjenica i pravila iz oblasti teorije hrane, izražavanjem argumenata i kritičkog mišljenja na uvjerljiv način primjeren kontekstu; korišćenje različitih izvora znanja pretragom, prikupljanjem i obradom vizuelnih, audio/video i digitalnih informacija; poštovanje pravila i preporuka prilikom prezentovanja zadate teme i dr.)
- Kompetencija višejezičnosti (razumijevanje stručne terminologije iz oblasti teorije hrane i istraživanja različitih stručnih tekstova na Internetu; korišćenje literature i različitih informacija iz oblasti teorije hrane stranom jeziku i dr.)
- Matematička kompetencija i osnovne kompetencije u prirodnim naukama i tehnologiji (primjena matematičkog mišljenja tokom rješavanja problema, pri razlikovanju oblika, upotrebi razmjera iz uvodnih oblasti teorije hrane i dr.)
- Digitalna kompetencija (upotreba namjenskog softvera za obradu i uređivanje teksta i tabela, čuvanje dokumenata u elektronskom obliku; korišćenje informaciono-komunikacionih tehnologija radi pretrage, prikupljanja i upotrebe podataka iz oblasti teorije hrane, prepoznavanjem relevantnih stručnih tekstova i video zapisa; upotreba softverskih alata za izradu prezentacija na zadatu temu; razvijanje svijesti o značaju elektronskog učenja kroz različite vidove online nastave i interakcije; korišćenje foruma i društvenih mreža, u cilju razmjene stručnih informacija, poštovanjem pravila bezbjednosti i etike prilikom korišćenja Interneta i dr.)
- Lična, socijalna i kompetencija učiti kako učiti (razvijanje tehnika samostalnog učenja, kao i učenja u timu kroz vršnjačku edukaciju i diskusiju, izradu domaćih zadataka, seminarskih radova i prezentacija na zadatu temu; razvijanje sposobnosti izražavanja sopstvenog mišljenja učešćem u konstruktivnoj diskusiji sa uvažavanjem drugačijih stavova; razvijanje tolerancije, kulture dijaloga i poštovanja tuđeg integriteta, u skladu sa etičkim pravilima; razvijanje tehnika istraživanja, sistematizovanja i vrednovanja informacija u cilju nadogradnje prethodno stečenih znanja, kao i otkrivanja novih; razvijanje sposobnosti učenja na sopstvenim greškama kroz samoprocjenu i samoevaluaciju; razvijanje svijesti o značaju vođenja zdravog života i dr.)
- Građanska kompetencija (angažovanje u zajedničkom ili javnom interesu kroz različite društveno odgovorne aktivnosti; poštovanje prava, jednakosti, slobode izražavanja i mišljenja kroz debate, diskusije i podjelu na grupe; razvijanje svijesti o značaju savremenih događaja, kao i njihovu povezanost sa istorijskim; razvijanje svijesti o značaju održivog razvoja i odgovornog ponašanja prema prirodi i životnoj sredini, racionalnom primjenom odgovarajućih materijala u radu, pravilnim odlaganjem otpada nakon izvedenih praktičnih zadataka; poštovanje pravila bezbjednosti i zaštite na radu prilikom izvođenja praktičnih vježbi i dr.)
- Preduzetnička kompetencija (razvijanje sposobnosti davanja inicijative i pravilnog određivanja prioriteta prilikom rješavanja problema; razvijanje kreativnosti, kao i vještina planiranja i upravljanja vremenom prilikom rješavanja različitih zadataka, samostalno ili u timu, kroz izradu i upravljanje projektima iz stručne ili društveno odgovorne oblasti; planiranje i organizacija resursa i materijala za izvođenje praktičnih zadataka i dr.)
- Kompetencija kulturološke svijesti i izražavanja (razvijanje svijesti o značaju poznavanja i poštovanja lokalnih, nacionalnih, regionalnih, evropskih i globalnih kultura kroz povezivanje sa primjerima iz oblasti teorije hrane;

predstavljanje ideja putem različitih kulturoloških formi kao što su pisani, štampani ili digitalni tekst, film, dizajn i dr.)

3.2.9. GLAVNA JELA I**1. Broj časova i kreditna vrijednost:**

Razred	Oblici nastave			Ukupno	Kreditna vrijednost
	Teorijska nastava	Vježbe	Praktična nastava		
III	72		108	180	10

Praktična nastava: Odjeljenje se dijeli na grupe do 16 učenika.

2. Cilj modula:

- Upoznavanje sa standardima i normativima za pripremu gotovih jela, pečenja, jela od riba i morskih plodova, jednostavnih jela po porudžbini od telećeg, junećeg, goveđeg, svinjskog, jagnječeg i pilećeg mesa, kao i nacionalnih jela iz Crne Gore. Osposobljavanje za pripremu gotovih jela, pečenja, jela od riba i morskih plodova, jednostavnih jela po porudžbini od telećeg, junećeg, goveđeg, svinjskog, jagnječeg i pilećeg mesa, kao i nacionalnih jela iz Crne Gore. Razvijanje preciznosti, sistematičnosti, odgovornosti i timskog rada.

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

1. Izvrši pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje gotovih jela i pečenja, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu
2. Izvrši pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje jela od riba i morskih plodova, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu
3. Izvrši pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje osnovnih jela po porudžbini od telećeg, junećeg, goveđeg i svinjskog mesa, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu
4. Izvrši pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje osnovnih jela po porudžbini od jagnječeg i pilećeg mesa, i nacionalnih jela iz Crne Gore u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu

<p>Ishod 1 - Učenik će biti sposoban da izvrši pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje gotovih jela i pečenja, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu</p>	
<p>Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:</p>	<p>Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)</p>
1. Objasni značaj i podjelu gotovih jela	Podjela gotovih jela: prema vrsti mesa, nazivu i termičkoj obradi
2. Objasni standarde i normative za pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje gotovih jela	Gotova jela: gulaši, paprikaši, ćufte, sote, ragui, pasulj, musake, sarme, punjeno povrće i dr.
3. Demonstrira pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje gotovih jela, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru	
4. Objasni standarde i normative za pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje pečenja i saftova za pečenja	Pečenja: teleće, svinjsko, jagnjeće, ćureće i pileće Saftovi za pečenja: jednostavni, obogaćeni i puter saft
5. Demonstrira pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje pečenja i saftova za pečenja, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru	
<p>Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja</p> <p>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.</p>	
<p>Predložene teme</p> <ul style="list-style-type: none"> - Gotova jela - Pečenja 	

Ishod 2 - Učenik će biti sposoban da izvrši pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje jela od riba i morskih plodova, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni standarde i normative za pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje jela od riba	Jela od riba: kuvana, poširana, paprikaši, brodeti i dr.
2. Demonstrira pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje jela od riba, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru	
3. Objasni standarde i normative za pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje jela od morskih plodova	Jela od morskih plodova: punjene lignje, dagnje na buzari, gambori na buzari i dr.
4. Demonstrira pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje jela od morskih plodova, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom 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 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"> - Jela od riba - Jela od morskih plodova 	

Ishod 3 - Učenik će biti sposoban da izvrši pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje osnovnih jela po porudžbini od telećeg, junećeg, goveđeg i svinjskog mesa, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni značaj i podjelu jela po porudžbini	Podjela jela po porudžbini: od telećeg, junećeg, goveđeg, svinjskog i pilećeg mesa
2. Objasni standarde i normative za pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje osnovnih jela po porudžbini od telećeg, junećeg, goveđeg i pilećeg mesa	Osnovna jela po porudžbini od telećeg, junećeg i goveđeg mesa: teleće šnicle, teleći file-medaljoni, teleći kotleti, juneći file-biftek, juneći ramstek, rozbratna i dr.
3. Demonstrira pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje osnovnih jela po porudžbini od telećeg, junećeg i goveđeg mesa, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru	
4. Objasni standarde i normative za pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje osnovnih jela po porudžbini od svinjskog mesa	Osnovna jela po porudžbini od svinjskog mesa: krmenadla, svinjski file-medaljoni, svinjska praška šnicla i dr.
5. Demonstrira pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje osnovnih jela po porudžbini od svinjskog mesa, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom 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 1, 2 i 4. Za kriterijume 3 i 5 potrebne su ispravno urađene praktične vježbe sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
- Jela po porudžbini	

Ishod 4 - Učenik će biti sposoban da Izvrši pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje osnovnih jela po porudžbini od jagnječeg i pilećeg mesa, i nacionalnih jela iz Crne Gore u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja	Kontekst
U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	(Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni standarde i normative za pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje osnovnih jela po porudžbini od jagnječeg i pilećeg mesa	Osnovna jela po porudžbini od jagnječeg mesa: čop na žaru i kotlet Osnovna jela po porudžbini od pilećeg mesa: kijevski kotlet, pile ameriken i dr.
2. Demonstrira pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje osnovnih jela po porudžbini od jagnječeg i pilećeg mesa, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru	
3. Objasni standarde i normative za pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje nacionalnih jela iz Crne Gore	Nacionalna jela iz Crne Gore: jagnjetina u mlijeku, kuvana jagnjetina, kačamak, popeci, japraci, njeguški stek i dr.
4. Demonstrira pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje nacionalnih jela iz Crne Gore, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom 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 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"> - Jela po porudžbini - Nacionalna jela 	

4. Didaktičke preporuke za realizaciju modula

- Modul Glavna jela I je tako koncipiran da učenicima omogućava sticanje znanja i vještina iz ove oblasti kroz časove teorijske i praktične nastave.
- Teorijski dio nastave treba izvoditi sa odjeljenjem koje se ne dijeli na grupe. Preporučuju se kombinovane aktivne metode savremene nastave i oblici rada prilagođeni učenicima (dijaloška, istraživačka, učenje putem rješavanja problema, timski oblik rada, grupni oblik rada, rad u paru i individualni oblik rada), kao i korišćenje odgovarajuće literature. Nastava treba da bude aktivna sa uključivanjem svih učenika.
- Praktični dio nastave treba realizovati u kabinetu praktične nastave koji je opremljen preporučenim materijalnim uslovima ili kod poslodavca. Časove praktične nastave treba izvoditi sa odjeljenjem koje se dijeli na grupe do 16 učenika. Preporučljivo je da učenici samostalno izvode praktične vježbe i pripreme glavna jela I. Tokom prezentacije učenici treba da se jasno izražavaju i pravilno koriste stručnu terminologiju. Nastavnik treba da podstiče problemsku nastavu u kojoj navodi učenike da sami dolaze do zaključaka prilikom rješavanja problema, čime im omogućava povezivanje teorijskih znanja sa praktičnom primjenom.
- Realizacija pojedinih nastavnih sadržaja omogućava individualni rad koji se manifestuje kroz izradu seminarskih radova. Učenici svoje seminarske radove treba da javno prezentuju ostalim učenicima u odjeljenju ili grupi i da pruže odgovore na postavljena pitanja ili kritičke stavove. Nastavnici treba da daju uputstva učenicima o metodama pri izradi seminarskih radova.
- 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 treba da podstakne učenike na razvoj njihovih sposobnosti i interesovanja u cilju pravilne karijerne orijentacije.
- Preporučuju se posjete ugostiteljskim objektima, sajmovima i manifestacijama u kojima se učenici neposredno upoznaju sa praktičnom realizacijom nastavnih sadržaja.

5. Okvirni spisak literature i drugih izvora

- Habel V., Ugostiteljsko kuharstvo za III razred ugostiteljsko-turističkih škola, Školska knjiga, Zagreb, 2020.
- Portić M., Gastronomija, Univerzitet Singidunum, Beograd, 2011.
- Stojanović R.; Jokić J.; Petković P., Kuvarstvo i poslastičarstvo sa praktičnom nastavom za III razred, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Beograd, 2001.
- Stojanović R.; Jokić J.; Petković P., Kuvarstvo i poslastičarstvo sa praktičnom nastavom za IV razred, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Beograd, 2001.
- Vukić M.; Drljević O., Gastronomski proizvodi, Visoka hotelijerska škola za strukovne studije, Beograd, 2006.
- Vukić M.; Protić M., Kuvarstvo sa praktičnom nastavom, Gotova jela za III razred, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Beograd, 2004.
- Vukić M.; Portić M., Kuvarstvo sa praktičnom nastavom, Jela po porudžbini i poslastice za III razred, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Beograd, 2004.

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.	Štampač	1

Redni broj	Opis – alati, instrumenti i uređaji	Kom.
5.	Frižider sa zamrzivačem	4
6.	Konvektomat	1
7.	Šporet sa pećnicom	6
8.	Radni sto	6
9.	Sudopera	6
10.	Elektronska vaga	1
11.	Stoni mikser	1
12.	Mesoreznica	1
13.	Mikrotalasna	1
14.	Ormar i stalaže za pribor	4
15.	Sitan inventar (nož, nož za oblikovanje povrća, aušteheri za oblikovanje, gulilica, kašika, viljuška, varjača, staklena činija, plastična činija, daska, tanjir, daska za serviranje, špatula, lopatica, pinceta, dresir džak, tučak za meso, četkica za premazivanje, cediljka, šerpa, tiganj, pleh i dr.)	po 6
16.	Namirnice (meso, povrće, iznutrice, brašno, puter, pršut, mliječni proizvodi, suhomesnati proizvodi i dr.)	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 dostignutosti ishoda učenja definisani su za svaki ishod posebno.
- 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

- Hladna i topla predjela
- Gastronomski proizvodi sa roštilja
- Preduzetništvo
- Osnove turizma
- Osnove hotelijerstva
- Socijalne mreže i globalizacija

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

- Kompetencija pismenosti (upotreba stručne terminologije u usmenom i pisanom obliku pravilnim formulisanjem pojmova, činjenica i pravila iz oblasti gotovih jela, pečenja, jela od riba i morskih plodova, jela po porudžbini, izražavanjem argumenata i kritičkog mišljenja na uvjerljiv način primjeren kontekstu; korišćenje različitih izvora znanja pretragom, prikupljanjem i obradom vizuelnih, audio/video i digitalnih informacija; poštovanje pravila i preporuka prilikom prezentovanja zadate teme i dr.)
- Kompetencija višejezičnosti (razumijevanje stručne terminologije iz oblasti gotovih jela, pečenja, jela od riba i morskih plodova, jela po porudžbini i istraživanja različitih stručnih tekstova na Internetu; korišćenje literature i različitih informacija iz oblasti gotovih jela, pečenja, jela od riba i morskih plodova, jela po porudžbini na stranom jeziku i dr.)
- Matematička kompetencija i osnovne kompetencije u prirodnim naukama i tehnologiji (primjena matematičkog mišljenja tokom rješavanja problema, pri razlikovanju oblika, upotrebi razmjera iz uvodnih oblasti gotovih jela, pečenja, jela od riba i morskih plodova, jela po porudžbini i dr.)
- Digitalna kompetencija (upotreba namjenskog softvera za obradu i uređivanje teksta i tabela, čuvanje dokumenata u elektronskom obliku; korišćenje informaciono-komunikacionih tehnologija radi pretrage, prikupljanja i upotrebe podataka iz oblasti gotovih jela, pečenja, jela od riba i morskih plodova, jela po porudžbini, prepoznavanjem relevantnih stručnih tekstova i video zapisa; upotreba softverskih alata za izradu prezentacija na zadatu temu; razvijanje svijesti o značaju elektronskog učenja kroz različite vidove online nastave i interakcije; korišćenje foruma i društvenih mreža, u cilju razmjene stručnih informacija, poštovanjem pravila bezbjednosti i etike prilikom korišćenja Interneta i dr.)
- Lična, socijalna i kompetencija učiti kako učiti (razvijanje tehnika samostalnog učenja, kao i učenja u timu kroz vršnjačku edukaciju i diskusiju, izradu domaćih zadataka, seminarских radova i prezentacija na zadatu temu; razvijanje sposobnosti izražavanja sopstvenog mišljenja učešćem u konstruktivnoj diskusiji sa uvažavanjem drugačijih stavova; razvijanje tolerancije, kulture dijaloga i poštovanja tuđeg integriteta, u skladu sa etičkim pravilima; razvijanje tehnika istraživanja, sistematizovanja i vrednovanja informacija u cilju nadogradnje prethodno stečenih znanja, kao i otkrivanja novih; razvijanje sposobnosti učenja na sopstvenim greškama kroz samoprocjenu i samoevaluaciju; razvijanje svijesti o značaju vođenja zdravog života i dr.)
- Građanska kompetencija (angažovanje u zajedničkom ili javnom interesu kroz različite društveno odgovorne aktivnosti; poštovanje prava, jednakosti, slobode izražavanja i mišljenja kroz debate, diskusije i podjelu na grupe; razvijanje svijesti o značaju savremenih događaja, kao i njihovu povezanost sa istorijskim; razvijanje svijesti o značaju održivog razvoja i odgovornog ponašanja prema prirodi i životnoj sredini, racionalnom primjenom odgovarajućih materijala u radu, pravilnim odlaganjem otpada nakon izvedenih praktičnih zadataka; poštovanje pravila bezbjednosti i zaštite na radu prilikom izvođenja praktičnih vježbi i dr.)
- Preduzetnička kompetencija (razvijanje sposobnosti davanja inicijative i pravilnog određivanja prioriteta prilikom rješavanja problema; razvijanje kreativnosti, kao i vještina planiranja i upravljanja vremenom prilikom rješavanja različitih zadataka, samostalno ili u timu, kroz izradu i upravljanje projektima iz stručne ili društveno odgovorne oblasti; planiranje i organizacija resursa i materijala za izvođenje praktičnih zadataka i dr.)
- Kompetencija kulturološke svijesti i izražavanja (razvijanje svijesti o značaju poznavanja i poštovanja lokalnih, nacionalnih, regionalnih, evropskih i globalnih kultura kroz povezivanje sa primjerima iz oblasti gotovih jela, pečenja, jela od riba i morskih plodova, jela po porudžbini; predstavljanje ideja putem različitih kulturoloških formi kao što su pisani, štampani ili digitalni tekst, film, dizajn i dr.)

3.2.10. HLADNA I TOPLA PREDJELA**1. Broj časova i kreditna vrijednost:**

Razred	Oblici nastave			Ukupno	Kreditna vrijednost
	Teorijska nastava	Vježbe	Praktična nastava		
III	72		108	180	10

Praktična nastava: Odjeljenje se dijeli na grupe do 16 učenika.

2. Cilj modula:

- Upoznavanje sa standardima i normativima za pripremu povezanih salata, hladnih predjela od: jaja, povrća, mesa, riba, rakova, mekušaca, zakuski, kanapea, brusketa i toplih predjela od: tijesta, pečuraka, rižota, kroketa. Osposobljavanje za pripremanje povezanih salata, hladnih predjela od: jaja, povrća, mesa, riba, rakova, mekušaca, zakuski, kanapea, brusketa i toplih predjela od: tijesta, pečuraka, rižota, kroketa, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu. Razvijanje preciznosti, sistematičnosti, odgovornosti i timskog rada.

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

1. Izvrši pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje hladnih povezanih salata i hladnih predjela od jaja, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu
2. Izvrši pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje zakuski, kanapea i brusketa, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu
3. Izvrši pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje hladnih predjela od povrća, mesa, riba, rakova i mekušaca, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu
4. Izvrši pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje toplih predjela od tijesta, pečuraka, rižota i kroketa od povrća, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu

Ishod 1 - Učenik će biti sposoban da

Izvrši pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje hladnih povezanih salata i hladnih predjela od jaja, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu

Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Navede hladne povezane salate i hladna predjela od jaja	Hladne povezane salate: od povrća, mesa, riba i morskih plodova
2. Objasni standarde i normative za pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje hladnih povezanih salata	Hladne povezane salate: ruska, francuska, vindzor, valdorf, od hobotnice, od lignji, od tunjevine i dr.
3. Demonstrira pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje hladnih povezanih salata, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru	
4. Objasni standarde i normative za pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje hladnih predjela od jaja	Hladna predjela od jaja: jaja u majonezu, punjena jaja kasino, jaja punjena sa ruskom salatom i dr.
5. Demonstrira pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje hladnih predjela od jaja, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom 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 1, 2, i 4. Za kriterijume 3 i 5 potrebne su ispravno urađene praktične vježbe sa usmenim obrazloženjem.

Predložene teme

- Hladne povezane salate
- Hladna predjela od jaja

Ishod 2 - Učenik će biti sposoban da

Izvrši pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje zakuski, kanapea i brusketa, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu

Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja	Kontekst
U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	(Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Navede vrste zakuski, kanapea i brusketa	Kanapei: mus riblji, mesni, povrće i dr. Brusketi: sa paradajzom i rukolom, masline i mocarela i dr.
2. Objasni standarde i normative za pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje zakuski	
3. Demonstira pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje zakuski, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru	
4. Objasni standarde i normative za pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje kanapea i brusketa	
5. Demonstira pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje kanapea i brusketa, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom 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 1, 2 i 4. Za kriterijume 3 i 5 potrebne su ispravno urađene praktične vježbe sa usmenim obrazloženjem.

Predložene teme

- Zaluske
- Kanapei
- Brusketi

Ishod 3 - Učenik će biti sposoban da izvrši pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje hladnih predjela od povrća, mesa, riba, rakova i mekušaca, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja	Kontekst
U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	(Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Navede vrste hladnih predjela od povrća, mesa, riba, rakova i mekušaca	<p>Hladna predjela od povrća: punjene pečurke, mlade tikvice, paradajz i dr.</p> <p>Hladna predjela od mesa: galantin od pilećeg, hladan goveđi rozbif, hladan teleći frikando i dr.</p> <p>Hladna predjela od riba: smuđ, šaran i pastrmka u marinatu od povrća, morski marinat i dr.</p> <p>Hladna predjela od rakova: langust belvi, koktel od jastoga i dr.</p> <p>Hladna predjela od mekušaca: salata od hobotnice, lignji, škampa i morskih plodova, punjene lignje i dr.</p>
2. Objasni standarde i normative za pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje hladnih predjela od povrća	
3. Objasni standarde i normative za pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje hladnih predjela od mesa, riba, rakova i mekušaca	
4. Demonstrira pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje hladnih predjela od povrća, mesa, riba, rakova i mekušaca u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom 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 potrebne su ispravno urađene praktične vježbe sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
<ul style="list-style-type: none"> - Hladna predjela od povrća - Hladna predjela od mesa - Hladna predjela od riba - Hladna predjela od rakova - Hladna predjela od mekušaca 	

Ishod 4 - Učenik će biti sposoban da Izvrši pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje toplih predjela od tijesta, pečuraka, rižota i kroketa od povrća, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja	Kontekst
U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	(Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Navede vrste toplih predjela od tijesta, pečuraka, rižota i kroketa od povrća	<p>Vrste toplih predjela od tijesta: špagete italijen, bolonjez, carbonare, pesto sos, kaneloni mljeveno meso, lazanje mljeveno meso, njoke sa sirom, slane palačinke sa povrćem i mesom i dr.</p> <p>Topla predjela od pečuraka: pečurke na žaru, na pariski, bečki i orli način</p> <p>Rižota: od pečuraka, povrća, morskih plodova, mesa i dr.</p>
2. Objasni standarde i normative za pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje toplih predjela od tijesta	
3. Objasni standarde i normative za pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje pečuraka, rižota i kroketa od povrća	
4. Demonstrira pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje predjela od tijesta, pečuraka, rižota i kroketa od povrća, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom 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 potrebne su ispravno urađene praktične vježbe sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
<ul style="list-style-type: none"> - Špagete kao topla predjela - Ravioli kao topla predjela - Slane palačinke kao topla predjela - Njoke kao topla predjela - Lazanje kao topla predjela - Kaneloni kao topla predjela - Topla predjela od buter-tijesta - Kroketi od mesa i povrća kao topla predjela - Pečurke kao topla predjela 	

Ishod 4 - Učenik će biti sposoban da

Izvrši pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje toplih predjela od tijesta, pečuraka, rižota i kroketa od povrća, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu

Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja

U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:

Kontekst

(Pojašnjenje označenih pojmova)

- Rižota kao topla predjela

4. Didaktičke preporuke za realizaciju modula

- Modul Hladna i topla predjela je tako koncipiran da učenicima omogućava sticanje znanja i vještina iz ove oblasti kroz časove teorijske i praktične nastave.
- Teorijski dio nastave treba izvoditi sa odjeljenjem koje se ne dijeli na grupe. Preporučuju se kombinovane aktivne metode savremene nastave i oblici rada prilagođeni učenicima (dijaloška, istraživačka, učenje putem rješavanja problema, timski oblik rada, grupni oblik rada, rad u paru i individualni oblik rada), kao i korišćenje odgovarajuće literature. Nastava treba da bude aktivna sa uključivanjem svih učenika.
- Praktični dio nastave treba realizovati u kabinetu praktične nastave koji je opremljen preporučenim materijalnim uslovima ili kod poslodavca. Časove praktične nastave treba izvoditi sa odjeljenjem koje se dijeli na grupe do 16 učenika. Preporučljivo je da učenici samostalno izvode praktične vježbe i pripreme hladna i topla predjela. Tokom prezentacije učenici treba da se jasno izražavaju i pravilno koriste stručnu terminologiju. Nastavnik treba da podstiče problemsku nastavu u kojoj navodi učenike da sami dolaze do zaključaka prilikom rješavanja problema, čime im omogućava povezivanje teorijskih znanja sa praktičnom primjenom.
- Realizacija pojedinih nastavnih sadržaja omogućava individualni rad koji se manifestuje kroz izradu seminarskih radova. Učenici svoje seminarske radove treba da javno prezentuju ostalim učenicima u odjeljenju ili grupi i da pruže odgovore na postavljena pitanja ili kritičke stavove. Nastavnici treba da daju uputstva učenicima o metodama pri izradi seminarskih radova.
- 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 treba da podstakne učenike na razvoj njihovih sposobnosti i interesovanja u cilju pravilne karijerne orijentacije.
- Preporučuju se posjete ugostiteljskim objektima, sajmovima i manifestacijama u kojima se učenici neposredno upoznaju sa praktičnom realizacijom nastavnih sadržaja.

5. Okvirni spisak literature i drugih izvora

- Habel V., Ugostiteljsko kuharstvo za III razred ugostiteljsko-turističkih škola, Školska knjiga, Zagreb, 2020.
- Stojanović R.; Jokić J.; Petković P., Kuvarstvo sa praktičnom nastavom za II razred ugostiteljsko-turističke škole, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Beograd, 2001.
- Stojanović R.; Jokić J.; Petković P., Kuvarstvo i poslastičarstvo sa praktičnom nastavom za III razred, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Beograd, 2001.
- Vukić M., Gastronomija II, Visoka hotelijerska škola za strukovne studije, Beograd, 2008.
- Vukić M.; Portić M., Kuvarstvo sa praktičnom nastavom, Hladna predjela za III razred, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Beograd, 2004.
- Vukić M.; Portić M., Kuvarstvo sa praktičnom nastavom, Jela od povrća, jela od jaja, jela od tijesta za II razred, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Beograd, 2004.

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.	Štampač	1

Redni broj	Opis – alati, instrumenti i uređaji	Kom.
5.	Šporet sa pećnicom	6
6.	Frižider sa zamrzivačem	4
7.	Konvektomat	1
8.	Radni sto	6
9.	Sudopera	6
10.	Elektronska vaga	1
11.	Stoni mikser	1
12.	Mesoreznica	1
13.	Mikrotalasna	1
14.	Ormar i stalaže za pribor	4
15.	Sitan inventar (nož, nož za oblikovanje povrća, nož za ribe, aušteheri za oblikovanje, gulilica, kašika, viljuška, varjača, staklena činija, plastična činija, daska, tanjir, daska za serviranje, špatula, mutilice, lopatica, pinceta, dresir džak, tučak za meso, četkica za premazivanje, cjediljka, šerpa, tiganj, pleh i dr.)	po 6
16.	Namirnice (meso, povrće, ribe, morski plodovi, jaja, majonez, kavijar, mliječni proizvodi, brašno, tjestenine, puter, suhomesnati proizvodi i dr.)	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 dostignutosti ishoda učenja definisani su za svaki ishod posebno.
- 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

- Glavna jela I
- Gastronomski proizvodi sa roštilja
- Preduzetništvo
- Osnove turizma
- Osnove hotelijerstva
- Socijalne mreže i globalizacija

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

- Kompetencija pismenosti (upotreba stručne terminologije u usmenom i pisanom obliku pravilnim formulisanjem pojmova, činjenica i pravila iz oblasti hladnih i toplih predjela, izražavanjem argumenata i kritičkog mišljenja na uvjerljiv način primjeren kontekstu; korišćenje različitih izvora znanja pretragom, prikupljanjem i obradom vizuelnih, audio/video i digitalnih informacija; poštovanje pravila i preporuka prilikom prezentovanja zadate teme i dr.)
- Kompetencija višejezičnosti (razumijevanje stručne terminologije iz oblasti hladnih i toplih predjela i istraživanja različitih stručnih tekstova na Internetu; korišćenje literature i različitih informacija iz oblasti hladnih i toplih predjela na stranom jeziku i dr.)
- Matematička kompetencija i osnovne kompetencije u prirodnim naukama i tehnologiji (primjena matematičkog mišljenja tokom rješavanja problema, pri razlikovanju oblika, upotrebi razmjera iz uvodnih oblasti hladnih i toplih predjela i dr.)
- Digitalna kompetencija (upotreba namjenskog softvera za obradu i uređivanje teksta i tabela, čuvanje dokumenata u elektronskom obliku; korišćenje informaciono-komunikacionih tehnologija radi pretrage, prikupljanja i upotrebe podataka iz oblasti hladnih i toplih predjela, prepoznavanjem relevantnih stručnih tekstova i video zapisa; upotreba softverskih alata za izradu prezentacija na zadatu temu; razvijanje svijesti o značaju elektronskog učenja kroz različite vidove online nastave i interakcije; korišćenje foruma i društvenih mreža, u cilju razmjene stručnih informacija, poštovanjem pravila bezbjednosti i etike prilikom korišćenja Interneta i dr.)
- Lična, socijalna i kompetencija učiti kako učiti (razvijanje tehnika samostalnog učenja, kao i učenja u timu kroz vršnjačku edukaciju i diskusiju, izradu domaćih zadataka, seminarskih radova i prezentacija na zadatu temu; razvijanje sposobnosti izražavanja sopstvenog mišljenja učešćem u konstruktivnoj diskusiji sa uvažavanjem drugačijih stavova; razvijanje tolerancije, kulture dijaloga i poštovanja tuđeg integriteta, u skladu sa etičkim pravilima; razvijanje tehnika istraživanja, sistematizovanja i vrednovanja informacija u cilju nadogradnje prethodno stečenih znanja, kao i otkrivanja novih; razvijanje sposobnosti učenja na sopstvenim greškama kroz samoprocjenu i samoevaluaciju; razvijanje svijesti o značaju vođenja zdravog života i dr.)
- Građanska kompetencija (angažovanje u zajedničkom ili javnom interesu kroz različite društveno odgovorne aktivnosti; poštovanje prava, jednakosti, slobode izražavanja i mišljenja kroz debate, diskusije i podjelu na grupe; razvijanje svijesti o značaju savremenih događaja, kao i njihovu povezanost sa istorijskim; razvijanje svijesti o značaju održivog razvoja i odgovornog ponašanja prema prirodi i životnoj sredini, racionalnom primjenom odgovarajućih materijala u radu, pravilnim odlaganjem otpada nakon izvedenih praktičnih zadataka; poštovanje pravila bezbjednosti i zaštite na radu prilikom izvođenja praktičnih vježbi i dr.)
- Preduzetnička kompetencija (razvijanje sposobnosti davanja inicijative i pravilnog određivanja prioriteta prilikom rješavanja problema; razvijanje kreativnosti, kao i vještina planiranja i upravljanja vremenom prilikom rješavanja različitih zadataka, samostalno ili u timu, kroz izradu i upravljanje projektima iz stručne ili društveno odgovorne oblasti; planiranje i organizacija resursa i materijala za izvođenje praktičnih zadataka i dr.)
- Kompetencija kulturološke svijesti i izražavanja (razvijanje svijesti o značaju poznavanja i poštovanja lokalnih, nacionalnih, regionalnih, evropskih i globalnih kultura kroz povezivanje sa primjerima iz oblasti hladnih i toplih predjela; predstavljanje ideja putem različitih kulturoloških formi kao što su pisani, štampani ili digitalni tekst, film, dizajn i dr.)

3.2.11. GASTRONOMSKI PROIZVODI SA ROŠTILJA**1. Broj časova i kreditna vrijednost:**

Razred	Oblici nastave			Ukupno	Kreditna vrijednost
	Teorijska nastava	Vježbe	Praktična nastava		
III	36		144	180	10

Praktična nastava: Odjeljenje se dijeli na grupe do 16 učenika.

2. Cilj modula:

- Upoznavanje sa standardima i normativima za pripremu gastronomskih proizvoda sa roštilja od mljevenog i porcionisanog mesa, iznutrica, riba i morskih plodova. Osposobljavanje za pripremanje različitih vrsta gastronomskih proizvoda sa roštilja od mljevenog i porcionisanog mesa, iznutrica, riba i morskih plodova. Razvijanje preciznosti, kreativnosti, kritičkog mišljenja i pozitivnog odnosa prema struci.

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

1. Izvrši pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje gastronomskih proizvoda sa roštilja od mljevenog mesa, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu
2. Izvrši pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje gastronomskih proizvoda sa roštilja od porcionisanog mesa, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu
3. Izvrši pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje gastronomskih proizvoda sa roštilja od iznutrica, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu
4. Izvrši pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje gastronomskih proizvoda sa roštilja od riba i morskih plodova, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu

Ishod 1 - Učenik će biti sposoban da izvrši pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje gastronomskih proizvoda sa roštilja od mljevenog mesa, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Navede dodatake koji se poslužuju uz gastronomske proizvode sa roštilja	Dodaci: majonez, tartar sos, senf, pavlaka, kečap, ljuta mljevena paprika, urnebes i dr.
2. Objasni sastav mesne mase za pripremu poluproizvoda od mesa i gastronomskih proizvoda sa roštilja od mljevenog mesa	Poluproizvodi od mesa: masa za kobasice, masa za rolate, mesna masa za ćevape i pljeskavice i dr.
3. Objasni standarde i normative za pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje gastronomskih proizvoda sa roštilja od mljevenog mesa	Gastronomski proizvodi sa roštilja od mljevenog mesa: ćevapi, pljeskavice, uštipci, šiš ćevap, punjene pljeskavice, kobasice i dr.
4. Demonstrira pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje gastronomskih proizvoda sa roštilja od mljevenog mesa, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom 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 potrebne su ispravno urađene praktične vježbe sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
- Gastronomski proizvodi sa roštilja od mljevenog mesa	

Ishod 2 - Učenik će biti sposoban da Izvrši pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje gastronomskih proizvoda sa roštilja od porcionisanog mesa, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja	Kontekst
U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	(Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni postupak rasijecanja mesa stoke za klanje, mesa peradi i mesa divljači	<p>Meso stoke za klanje: goveđe, svinjsko, ovčije i dr.</p> <p>Meso peradi: kokošije, ćureće i dr.</p> <p>Meso divljači: divlja svinja, srna, zec i dr.</p>
2. Objasni načine obrade, sječenja, začinjavanja, formiranja, porcionisanja i pakovanja mesa za gastronomsku upotrebu	<p>Obrada mesa: panglovanje, tranžiranje, sječenje, mljevenje i dr.</p> <p>Sječenje mesa: komadići za ražnjiće, kockice za gulaš, medaljoni, šatobrijan, biftek, šnicle i dr.</p> <p>Začinjavanje mesa: soljenje, salamurenje, mariniranje, pajcovanje, špikovanje i dr.</p> <p>Formiranje mesa: rolovanje, nabadanje na štapice, bardiranje, bridiranje i dr.</p> <p>Porcionisanje mesa: težina, dimenzija, oblik i dr.</p> <p>Pakovanje mesa: vakumiranje, pakovanje u posude za čuvanje namirnica i dr.</p>
3. Objasni podjelu gastronomskih proizvoda sa roštilja od porcionisanog mesa	<p>Gastronomski proizvodi sa roštilja od porcionisanog mesa: ražnjići, krmnadla, vješalica i dr.</p>
4. Objasni standarde i normative za izradu gastronomskih proizvoda sa roštilja od živinskog, svinjskog, jagnječeg, goveđeg i mesa divljači , u skladu sa recepturama i tehnikama rada	<p>Gastronomski proizvodi sa roštilja od živinskog mesa: file grill, batak, ražnjići, krilca i dr.</p> <p>Gastronomski proizvodi sa roštilja od svinjskog mesa: file, vješalica, krmnadla, vrat i dr.</p> <p>Gastronomski proizvodi sa roštilja od jagnječeg mesa: kotlet, šašljik, kofta i dr.</p> <p>Gastronomski proizvodi sa roštilja od goveđeg mesa: ramstek, biftek i dr.</p> <p>Gastronomski proizvodi sa roštilja od mesa divljači: kobasice, kotleti, ražnjići i dr.</p>
5. Demonstrira pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje gastronomskih proizvoda sa roštilja od porcionisanog mesa, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	

Ishod 2 - Učenik će biti sposoban da

Izvrši pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje gastronomskih proizvoda sa roštilja od porcionisanog mesa, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu

Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja

U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:

Kontekst

(Pojašnjenje označenih pojmova)

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 potrebne su ispravno urađene praktične vježbe sa usmenim obrazloženjem.

Predložene teme

- Gastronomski proizvodi sa roštilja od porcionisanog mesa

Ishod 3 - Učenik će biti sposoban da

Izvrši pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje gastronomskih proizvoda sa roštilja od iznutrica, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu

Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja	Kontekst
U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	(Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni način pretpripreme iznutrica za pripremu gastronomskih proizvoda sa roštilja	
2. Objasni standarde i normative za pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje gastronomskih proizvoda sa roštilja od iznutrica	Gastronomski proizvodi sa roštilja od iznutrica: bubrezi, džigerica, srce, škembići i dr.
3. Objasni način serviranja i dekorisanja gastronomskih proizvoda sa roštilja od iznutrica	
4. Demonstrira pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje gastronomskih proizvoda sa roštilja od iznutrica, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom 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 potrebne su ispravno urađene praktične vježbe sa usmenim obrazloženjem.

Predložene teme

- Gastronomski proizvodi sa roštilja od iznutrica

Ishod 4 - Učenik će biti sposoban da izvrši pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje gastronomski proizvodi sa roštilja od riba i morskih plodova, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni način oblikovanja i čišćenja riba i morskih plodova za gastronomsku upotrebu	Način oblikovanja: filiranje, zvona, štapići i dr.
2. Objasni standarde i normative za pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje gastronomskih proizvoda sa roštilja od riba i pratećih marinada	Gastronomski proizvodi sa roštilja od riba: pastrmka, krap, losos, brancin, orada i dr.
3. Objasni standarde i normative za pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje gastronomskih proizvoda sa roštilja od morskih plodova	Gastronomski proizvodi sa roštilja od morskih plodova: lignje, gambori, hobotnica i dr.
4. Demonstrira pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje gastronomskih proizvoda sa roštilja od riba, morskih plodova, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom 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 potrebne su ispravno urađene praktične vježbe sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
<ul style="list-style-type: none"> - Gastronomski proizvodi sa roštilja od riba - Gastronomski proizvodi sa roštilja od morskih plodova 	

4. Didaktičke preporuke za realizaciju modula

- Modul Gastronomski proizvodi sa roštilja je tako koncipiran da učenicima omogućava sticanje znanja i vještina iz ove oblasti kroz časove teorijske i praktične nastave.
- Teorijski dio nastave treba izvoditi sa odjeljenjem koje se ne dijeli na grupe. Preporučuju se kombinovane aktivne metode savremene nastave i oblici rada prilagođeni učenicima (dijaloška, istraživačka, učenje putem rješavanja problema, timski oblik rada, grupni oblik rada, rad u paru i individualni oblik rada), kao i korišćenje odgovarajuće literature. Nastava treba da bude aktivna sa uključivanjem svih učenika.
- Praktični dio nastave treba realizovati u kabinetu praktične nastave koji je opremljen preporučenim materijalnim uslovima ili kod poslodavca. Časove praktične nastave treba izvoditi sa odjeljenjem koje se dijeli na grupe do 16 učenika. Preporučljivo je da učenici samostalno izvode praktične vježbe za pripremu gastronomski proizvodi sa roštilja. Tokom prezentacije učenici treba da se jasno izražavaju i pravilno koriste stručnu terminologiju. Nastavnik treba da podstiče problemsku nastavu u kojoj navodi učenike da sami dolaze do zaključaka prilikom rješavanja problema, čime im omogućava povezivanje teorijskih znanja sa praktičnom primjenom.
- Realizacija pojedinih nastavnih sadržaja omogućava individualni rad koji se manifestuje kroz izradu seminarskih radova. Učenici svoje seminarske radove treba da javno prezentuju ostalim učenicima u odjeljenju ili grupi i da pruže odgovore na postavljena pitanja ili kritičke stavove. Nastavnici treba da daju uputstva učenicima o metodama pri izradi seminarskih radova.
- 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 treba da podstakne učenike na razvoj njihovih sposobnosti i interesovanja u cilju pravilne karijerne orijentacije.
- Preporučuju se posjete ugostiteljskim objektima, sajmovima i manifestacijama u kojima se učenici neposredno upoznaju sa praktičnom realizacijom nastavnih sadržaja.

5. Okvirni spisak literature i drugih izvora

- Stojanović R.; Jokić J.; Petković P., Kuvarstvo i poslastičarstvo sa praktičnom nastavom za III razred, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Beograd, 2001.
- Stojanović R.; Jokić J.; Petković P., Kuvarstvo i poslastičarstvo sa praktičnom nastavom za IV razred, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Beograd, 2001.
- Vukić M.; Portić M., Kuvarstvo sa praktičnom nastavom, Jela po porudžbini i poslastice za III razred, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Beograd, 2004.
- Vukić M.; Portić M., Kuvarstvo sa praktičnom nastavom, Školjke, rakovi, mekušci i ribe za II razred, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Beograd, 2004.
- Vukić M.; Portić M., Kuvarstvo sa praktičnom nastavom, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Beograd, 2015.

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.	Štampač	1
5.	Frižider sa zamrzivačem	3

Redni broj	Opis – alati, instrumenti i uređaji	Kom.
6.	Konvektomat	1
7.	Roštilj	6
8.	Radni sto	6
9.	Sudopera	6
10.	Elektronska vaga	1
11.	Stoni mikser	1
12.	Mesoreznica	1
13.	Mikrotalasna	1
14.	Ormar i stalaže za pribor	4
15.	Sitan inventar (nož, aušteheri za oblikovanje, gulilica, kašika, viljuška, varjača, staklena činija, plastična činija, daska, tanjir, daska za serviranje, špatula, mašice, lopatica, pinceta, tučak za meso, četkica za premazivanje, cjediljka, šerpa, tiganj i dr.)	po 6
16.	Namirnice (mesna masa za gastronomski proizvodi sa roštilja, ražnjići, vješalice, iznutrice, ribe, rakovi, morski plodovi, majonez, senf, kečap, povrće i dr.)	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 dostignutosti ishoda učenja definisani su za svaki ishod posebno.
- 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

- Glavna jela I
- Hladna i topla predjela
- Preduzetništvo
- Osnove turizma
- Osnove hotelijerstva
- Socijalne mreže i globalizacija

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

- Kompetencija pismenosti (upotreba stručne terminologije u usmenom i pisanom obliku pravilnim formulisanjem pojmova, činjenica i pravila iz oblasti gastronomskih proizvoda sa roštilja, izražavanjem argumenata i kritičkog mišljenja na uvjerljiv način primjeren kontekstu; korišćenje različitih izvora znanja pretragom, prikupljanjem i obradom vizuelnih, audio/video i digitalnih informacija; poštovanje pravila i preporuka prilikom prezentovanja zadate teme i dr.)
- Kompetencija višejezičnosti (razumijevanje stručne terminologije iz oblasti gastronomskih proizvoda sa roštiljai istraživanja različitih stručnih tekstova na Internetu; korišćenje literature i različitih informacija iz oblasti gastronomskih proizvoda sa roštilja na stranom jeziku i dr.)
- Matematička kompetencija i osnovne kompetencije u prirodnim naukama i tehnologiji (primjena matematičkog mišljenja tokom rješavanja problema, pri razlikovanju oblika, upotrebi razmjera iz uvodnih oblasti gastronomskih proizvoda sa roštilja i dr.)
- Digitalna kompetencija (upotreba namjenskog softvera za obradu i uređivanje teksta i tabela, čuvanje dokumenata u elektronskom obliku; korišćenje informaciono-komunikacionih tehnologija radi pretrage, prikupljanja i upotrebe podataka iz oblasti gastronomskih proizvoda sa roštilja, prepoznavanjem relevantnih stručnih tekstova i video zapisa; upotreba softverskih alata za izradu prezentacija na zadatu temu; razvijanje svijesti o značaju elektronskog učenja kroz različite vidove online nastave i interakcije; korišćenje foruma i društvenih mreža, u cilju razmjene stručnih informacija, poštovanjem pravila bezbjednosti i etike prilikom korišćenja Interneta i dr.)
- Lična, socijalna i kompetencija učiti kako učiti (razvijanje tehnika samostalnog učenja, kao i učenja u timu kroz vršnjačku edukaciju i diskusiju, izradu domaćih zadataka, seminarskih radova i prezentacija na zadatu temu; razvijanje sposobnosti izražavanja sopstvenog mišljenja učešćem u konstruktivnoj diskusiji sa uvažavanjem drugačijih stavova; razvijanje tolerancije, kulture dijaloga i poštovanja tuđeg integriteta, u skladu sa etičkim pravilima; razvijanje tehnika istraživanja, sistematizovanja i vrednovanja informacija u cilju nadogradnje prethodno stečenih znanja, kao i otkrivanja novih; razvijanje sposobnosti učenja na sopstvenim greškama kroz samoprocjenu i samoevaluaciju; razvijanje svijesti o značaju vođenja zdravog života i dr.)
- Građanska kompetencija (angažovanje u zajedničkom ili javnom interesu kroz različite društveno odgovorne aktivnosti; poštovanje prava, jednakosti, slobode izražavanja i mišljenja kroz debate, diskusije i podjelu na grupe; razvijanje svijesti o značaju savremenih događaja, kao i njihovu povezanost sa istorijskim; razvijanje svijesti o značaju održivog razvoja i odgovornog ponašanja prema prirodi i životnoj sredini, racionalnom primjenom odgovarajućih materijala u radu, pravilnim odlaganjem otpada nakon izvedenih praktičnih zadataka; poštovanje pravila bezbjednosti i zaštite na radu prilikom izvođenja praktičnih vježbi i dr.)
- Preduzetnička kompetencija (razvijanje sposobnosti davanja inicijative i pravilnog određivanja prioriteta prilikom rješavanja problema; razvijanje kreativnosti, kao i vještina planiranja i upravljanja vremenom prilikom rješavanja različitih zadataka, samostalno ili u timu, kroz izradu i upravljanje projektima iz stručne ili društveno odgovorne oblasti; planiranje i organizacija resursa i materijala za izvođenje praktičnih zadataka i dr.)
- Kompetencija kulturološke svijesti i izražavanja (razvijanje svijesti o značaju poznavanja i poštovanja lokalnih, nacionalnih, regionalnih, evropskih i globalnih kultura kroz povezivanje sa primjerima iz oblasti gastronomskih proizvoda sa roštilja; predstavljanje ideja putem različitih kulturoloških formi kao što su pisani, štampani ili digitalni tekst, film, dizajn i dr.)

3.2.12. 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 poslovni sastanak 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	Kontekst
U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	(Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni pojam i vrste preduzetništva	Vrste preduzetništva: porodično, korporativno, socijalno, žensko, digitalno, ruralno, zeleno, plavo i dr.
2. Objasni razliku između preduzetništva i inovacija	
3. Opiše nastanak i razvoj preduzetništva	
4. Opiše uticaj digitalizacije na preduzetništvo	
5. Objasni pojam preduzetnika, različite pristupe o teoriji preduzetnika i zablude o njima	Pristupi o teoriji preduzetnika: ekonomski, psihološki i sociološki
6. 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 5. Za kriterijum 6 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 i dr.
4. Objasni pojam poslovne šanse i pristupe za njeno prepoznavanje	Pristupi: posmatranje promjena i trendova, rješavanje problema, pronalaženje praznina na tržištu, takmičenje/konkurencija i dr.
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 i 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, analiza zaštite životne sredine i zaštite na radu (održivi razvoj, standardi zaštite životne sredine, racionalno korišćenje energije i materijala, ekološki standardi za odlaganje otpadnog materijala, reciklaža otpada i dr.) i 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	
<ul style="list-style-type: none"> - 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 i 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 i dr.
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, na konkretnom primjeru	
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 i 6 potrebne su ispravno urađene vježbe sa usmenim obrazloženjem.

Predložene teme

- 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	Kontekst
U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	(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 i dr. 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 i neodređeno
4. Sastavi konkurs za prijem u radni odnos za određeno radno mjesto, na konkretnom primjeru	
5. Sastavi radnu biografiju (CV) za prijem u radni odnos, na konkretnom primjeru	
6. Navede vrste prava zaposlenih	Vrste prava zaposlenih: individualna i 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

- 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	Kontekst
U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	(Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni cilj i vrste poslovnih sastanaka	Vrste poslovnih sastanaka: formalni, neformalni, radni, informativni, diskusioni, poslovna druženja, seminari, konferencije i dr.
2. Objasni pripremu materijala, opreme i mjesta za održavanje poslovnog sastanka	
3. Objasni proces, pravila i vrste komunikacije i upotrebu digitalnih alata u komunikaciji	Vrste komunikacije: usmena, pisana, interna, eksterna, privatna, poslovna, domaća, strana i dr.
4. Objasni 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, na konkretnom primjeru	
6. Sastavi zapisnik o održanom sastanku u odgovarajućoj formi, na konkretnom 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 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, internet prodaja, digitalne promocijone aktivnosti i dr.
3. Kreira reklamnu poruku za proizvod ili uslugu, na konkretnom primjeru	
4. Osmisli flajer za proizvod ili uslugu, na konkretnom primjeru	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijum 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 koji se odnose na realizaciju biznis ideja.
- U cilju podsticanja nadarenih učenika, nastavnik može da koristi viši taksonomski nivo u odnosu na preporučeni, kao i proširene ishode učenja, produbljujući i proširujući njihova interesovanja za oblasti iz okvira ovog modula. Nastavnik treba da podstiče nadarene učenike da unapređuju teorijsko znanje i razvijaju praktične vještine iz okvira ovog modula, vještine analitičkog, kreativnog i kritičkog mišljenja i vještine donošenja odluka. Nastavnik treba da podstakne učenike na razvoj njihovih sposobnosti i interesovanja u cilju pravilne karijerne orijentacije.

5. Okvirni spisak literature i drugih izvora

- Grupa autora, Mladi preduzetnici - Priručnik iz preduzetništva za učenike srednjih stručnih škola, JU Centar za stručno obrazovanje, 2014.
- Grupa autora, Mladi preduzetnici – Priručnik iz preduzetništva za nastavnike srednjih stručnih škola, JU 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
3.	Štampač	1
4.	Skener	1
5.	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 dostignutosti ishoda učenja definisani su za svaki ishod posebno.
- 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

- Glavna jela I
- Hladna i topla predjela
- Gastronomski proizvodi sa roštilja
- Osnove turizma
- Osnove hotelijerstva
- Socijalne mreže i globalizacija

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

- Kompetencija pismenosti (upotreba stručne terminologije u usmenom i pisanom obliku pravilnim formulisanjem pojmova, činjenica i pravila iz oblasti preduzetništva, izražavanjem argumenata i kritičkog mišljenja na uvjerljiv način primjeren kontekstu; korišćenje različitih izvora znanja pretragom, prikupljanjem i obradom vizuelnih, audio/video i digitalnih informacija; poštovanje pravila i preporuka prilikom prezentovanja zadate teme i dr.)
- Kompetencija višejezičnosti (razumijevanje stručne terminologije iz oblasti preduzetništva i istraživanja različitih stručnih tekstova na Internetu; korišćenje literature i različitih informacija iz oblasti preduzetništva na stranom jeziku i dr.)
- Matematička kompetencija i osnovne kompetencije u prirodnim naukama i tehnologiji (primjena matematičkog mišljenja tokom rješavanja problema, pri razlikovanju oblika, upotrebi razmjera iz uvodnih oblasti preduzetništva i dr.)
- Digitalna kompetencija (upotreba namjenskog softvera za obradu i uređivanje teksta i tabela, čuvanje dokumenata u elektronskom obliku; korišćenje informaciono-komunikacionih tehnologija radi pretrage, prikupljanja i upotrebe podataka iz oblasti preduzetništva, prepoznavanjem relevantnih stručnih tekstova i video zapisa; upotreba softverskih alata za izradu prezentacija na zadatu temu; razvijanje svijesti o značaju elektronskog učenja kroz različite vidove online nastave i interakcije; korišćenje foruma i društvenih mreža, u cilju razmjene stručnih informacija, poštovanjem pravila bezbjednosti i etike prilikom korišćenja Interneta i dr.)
- Lična, socijalna i kompetencija učiti kako učiti (razvijanje tehnika samostalnog učenja, kao i učenja u timu kroz vršnjačku edukaciju i diskusiju, izradu domaćih zadataka, seminarskih radova i prezentacija na zadatu temu; razvijanje sposobnosti izražavanja sopstvenog mišljenja učešćem u konstruktivnoj diskusiji sa uvažavanjem drugačijih stavova; razvijanje tolerancije, kulture dijaloga i poštovanja tuđeg integriteta, u skladu sa etičkim pravilima; razvijanje tehnika istraživanja, sistematizovanja i vrednovanja informacija u cilju nadogradnje prethodno stečenih znanja, kao i otkrivanja novih; razvijanje sposobnosti učenja na sopstvenim greškama kroz samoprocjenu i samoevaluaciju; razvijanje svijesti o značaju vođenja zdravog života i dr.)
- Građanska kompetencija (angažovanje u zajedničkom ili javnom interesu kroz različite društveno odgovorne aktivnosti; poštovanje prava, jednakosti, slobode izražavanja i mišljenja kroz debate, diskusije i podjelu na grupe; razvijanje svijesti o značaju savremenih događaja, kao i njihovu povezanost sa istorijskim; razvijanje svijesti o značaju održivog razvoja i odgovornog ponašanja prema prirodi i životnoj sredini, racionalnom

- primjenom odgovarajućih materijala u radu, pravilnim odlaganjem otpada nakon izvedenih praktičnih zadataka; poštovanje pravila bezbjednosti i zaštite na radu prilikom izvođenja praktičnih vježbi i dr.)
- Preduzetnička kompetencija (razvijanje sposobnosti davanja inicijative i pravilnog određivanja prioriteta prilikom rješavanja problema; razvijanje kreativnosti, kao i vještina planiranja i upravljanja vremenom prilikom rješavanja različitih zadataka, samostalno ili u timu, kroz izradu i upravljanje projektima iz stručne ili društveno odgovorne oblasti; planiranje i organizacija resursa i materijala za izvođenje praktičnih zadataka i dr.)
 - Kompetencija kulturološke svijesti i izražavanja (razvijanje svijesti o značaju poznavanja i poštovanja lokalnih, nacionalnih, regionalnih, evropskih i globalnih kultura kroz povezivanje sa primjerima iz oblasti preduzetništva; predstavljanje ideja putem različitih kulturoloških formi kao što su pisani, štampani ili digitalni tekst, film, dizajn i dr.)

3.2.13. GLAVNA JELA II**1. Broj časova i kreditna vrijednost:**

Razred	Oblici nastave			Ukupno	Kreditna vrijednost
	Teorijska nastava	Vježbe	Praktična nastava		
IV	33		132	165	10

Praktična nastava: Odjeljenje se dijeli na grupe do 16 učenika.

2. Cilj modula:

- Upoznavanje sa izradom normativa, standardnih recepata i računanja prodajne cijene za gastronomske proizvode, standardima i normativima gotovih i jela po porudžbini od divljači i gastronomskih proizvoda baziranih na posebnom načinu ishrane. Osposobljavanje za izradu normativa, standardnih recepata i računanja prodajne cijene za gastronomske proizvode, standardima i normativima gotovih i jela po porudžbini od divljači i gastronomskih proizvoda baziranih na posebnom načinu ishrane. Razvijanje preciznosti, kritičkog mišljenja i pozitivnog odnosa prema struci.

3. Ishodi učenja

Po završetku ovog modula učenik će biti sposoban da:

1. Izradi normative, standardne recepte i prodajnu cijenu za gastronomske proizvode
2. Izvrši pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje gotovih jela i jela po porudžbini od divljači, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu
3. Izvrši pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje gastronomskih proizvoda baziranih na posebnom načinu ishrane, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu
4. Izvrši pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje internacionalnih jela, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu

Ishod 1 - Učenik će biti sposoban da

Izradi normative, standardne recepte i prodajnu cijenu za gastronomske proizvode

Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja	Kontekst
U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	(Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni značaj normativa za izradu gastronomskih proizvoda	
2. Objasni količinu kala, dozvoljenog gubitka namirnice pri obradi	Dozvoljeni gubitak namirnica pri obradi: procenat otpada povrća i voća pri mehaničkim procesima obrade, kalo pri termičkim procesima obrade, kalo kod mesa po kategorijama u toku čuvanja i dr.
3. Objasni elemente standarda recepta i njihov značaj za kvalitet gastronomskog proizvoda	Elementi standarda recepta: naziv recepta, broj osoba, vrijeme pripreme, vrijeme termičke obrade, naziv namirnica, jedinice mjere, oznaku da li je za a la cart ili pansion, opis po fazama pripreme, veličina tanjira, dekoracija i dr.
4. Objasni principe utvrđivanja normativa za pripremu gastronomskog proizvoda	Principi utvrđivanja normativa: bruto i neto princip
5. Demonstrira pisanje standardnog recepta i normativa za izradu gastronomskog proizvoda, na konkretnom primjeru	
6. Objasni značaj kalkulacije i marže za gastronomske proizvode	
7. Izračuna cijenu gastronomskog proizvoda, na konkretnom 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 1, 2, 3, 4 i 6. Za kriterijume 5 i 7 potrebne su ispravno urađene praktične vježbe sa usmenim obrazloženjem.

Predložene teme

- Normativi u ugostiteljstvu
- Namirnice biljnog i životinjskog porijekla
- Gubitak namirnica pri obradi
- Bruto i neto principi utvrđivanja normativa
- Standard recepta

Ishod 2 - Učenik će biti sposoban da izvrši pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje gotovih jela i jela po porudžbini od divljači, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja	Kontekst
U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	(Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni postupak obrade mesa divljači za gastronomsku upotrebu	Obrada mesa divljači za gastronomsku upotrebu: gruba obrada, konfekcionisanje, pajcovanje i mariniranje
2. Objasni standarde i normative za pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje gotovih jela od divljači	Gotova jela od divljači: špikovani srneći but u lovačkom sosu, srneći ragu sa pečurkama, sote od fazana na lovački način i dr.
3. Objasni standarde i normative za pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje jela po porudžbini od divljači i priloga za divljač	Jela po porudžbini od divljači: srneći file na žaru, špikovani srneći file na žaru, zečiji file na žaru, srneći medaljoni, zečiji medaljoni i dr. Prilozi za divljač: pečene jabuke sa brusnicama, kuvane jabuke sa brusnicama, glazirani kesten, pariske knedle, češke knedle, dinstan crveni kupus sa jabukama i dr.
4. Demonstrira pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje gotovih jela od divljači, jela po porudžbini od divljači i priloga, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom 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 potrebne su ispravno urađene praktične vježbe sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
<ul style="list-style-type: none"> - Gotova jela od divljači - Jela po porudžbini od divljači 	

Ishod 3 - Učenik će biti sposoban da Izvrši pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje gastronomskih proizvoda baziranih na posebnom načinu ishrane, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja	Kontekst
U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	(Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Navede gastronomske proizvode koji se pripremaju za poseban način ishrane	Poseban način ishrane: niskokalorična dijetalna jela, jela bez alergena, jela bazirana na halal ishrani, jela bez glutena, veganska i vegetarijanska jela
2. Objasni standarde i normative za pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje niskokaloričnih dijetalnih jela i jela bez glutena	Niskokalorična dijetalna jela: slane palačinke sa heljedinim brašnom, vafle sa heljedinim brašnom i dr. Jela bez glutena: kaša od kinoa sa voćem, piletina sa povrćem u kurkumi i dr.
3. Objasni standarde i normative za pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje vegetarijanskih i veganskih jela	Vegetarijanska jela: omlet od zelja i kozijeg sira, kajgana sa pestom, ražnjići od povrća sa pilavom i dr. Veganska jela: veganska paelja, veganska punjena paprika i dr.
4. Objasni standarde i normative za pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje jela bez alergena i jela baziranih na halal ishrani	Jela bez alergena: pileći pilav, punjene tikvice i dr. Jela bazirana na halal ishrani: punjeni plavi patlidžan, rižoto i dr.
5. Demonstrira pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje gastronomskih proizvoda baziranih na posebnom načinu ishrane, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom 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 4. Za kriterijum 5 potrebne su ispravno urađene praktične vježbe sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
- Gastronomski proizvodi bazirani na posebnom načinu ishrane	

Ishod 4 - Učenik će biti sposoban da

Izvrši pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje internacionalnih jela, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu

Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja	Kontekst
U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	(Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Navede najzastupljenija internacionalna jela koja se pripremaju u Crnoj Gori	Internacionalna jela: lazanje, saltimboka, španska paelja, španske grudi, marmitako, cordon blue i dr.
2. Objasni standarde i normative za pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje internacionalnih jela	
3. Objasni sličnosti i razlike između internacionalnih i nacionalnih gastronomskih proizvoda iz Crne Gore	
4. Demonstrira pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje internacionalnih jela, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom 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 potrebne su ispravno urađene praktične vježbe sa usmenim obrazloženjem.

Predložene teme

- Internacionalna kuhinja
- Nacionalna kuhinja iz Crne Gore

4. Didaktičke preporuke za realizaciju modula

- Modul Glavna jela II je tako koncipiran da učenicima omogućava sticanje znanja i vještina iz ove oblasti kroz časove teorijske i praktične nastave.
- Teorijski dio nastave treba izvoditi sa odjeljenjem koje se ne dijeli na grupe. Preporučuju se kombinovane aktivne metode savremene nastave i oblici rada prilagođeni učenicima (dijaloška, istraživačka, učenje putem rješavanja problema, timski oblik rada, grupni oblik rada, rad u paru i individualni oblik rada), kao i korišćenje odgovarajuće literature. Nastava treba da bude aktivna sa uključivanjem svih učenika.
- Praktični dio nastave treba realizovati u kabinetu praktične nastave koji je opremljen preporučenim materijalnim uslovima ili kod poslodavca. Časove praktične nastave treba izvoditi sa odjeljenjem koje se dijeli na grupe do 16 učenika. Preporučljivo je da učenici samostalno izvode praktične vježbe i pripremu glavnih jela II. Tokom prezentacije učenici treba da se jasno izražavaju i pravilno koriste stručnu terminologiju. Nastavnik treba da podstiče problemsku nastavu u kojoj navodi učenike da sami dolaze do zaključaka prilikom rješavanja problema, čime im omogućava povezivanje teorijskih znanja sa praktičnom primjenom.
- Realizacija pojedinih nastavnih sadržaja omogućava individualni rad koji se manifestuje kroz izradu seminarskih radova. Učenici svoje seminarske radove treba da javno prezentuju ostalim učenicima u odjeljenju ili grupi i da pruže odgovore na postavljena pitanja ili kritičke stavove. Nastavnici treba da daju uputstva učenicima o metodama pri izradi seminarskih radova.
- 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 treba da podstakne učenike na razvoj njihovih sposobnosti i interesovanja u cilju pravilne karijerne orijentacije.
- Preporučuju se posjete ugostiteljskim objektima, sajmovima i manifestacijama u kojima se učenici neposredno upoznaju sa praktičnom realizacijom nastavnih sadržaja.

5. Okvirni spisak literature i drugih izvora

- Dr Delabo A., Hrono ishrana na francuski način, Vulkan izdavaštvo d.o.o., Beograd, 2016.
- Dr Kovačević A., Gastronomija u savremenoj organizaciji rada, Savezni centar za unapređenje hotelijerstva-ugostiteljstva, Beograd, 2000.
- Habel V., Ugostiteljsko kuharstvo za III razred ugostiteljsko – hotelijersko – turističkih škola, Zagreb, 2020.
- Jakoliš H., Zdravo i slasno bez glutena, Zagreb, 2016.
- Pikford Luis, 200 vegetarijanskih jela, IPS Media, Beograd, 2008.
- Portić M., Gastronomija, Univerzitet Singidunum, Beograd, 2011.
- Stojanović R., Jokić J.; Petković P., Kuvarstvo i poslastičarstvo sa praktičnom nastavom za III razred, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Beograd, 2001.
- Stojanović R.; Jokić J.; Petković P., Kuvarstvo i poslastičarstvo sa praktičnom nastavom za IV razred, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Beograd, 2001.
- Vukić M.; Drljević O., Gastronomski proizvodi, Visoka hotelijerska škola za strukovne studije, Beograd, 2006.
- Vukić M., Gastronomija II, Visoka hotelijerska škola za strukovne studije, Beograd, 2008.
- Vukić M.; Protić M., Kuvarstvo sa praktičnom nastavom, Gotova jela za III razred, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Beograd, 2004.
- Vukić M.; Portić M., Kuvarstvo sa praktičnom nastavom, Jela po porudžbini i poslastice za III razred, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Beograd, 2004.
- Vukić M.; Portić M., Živković Vidović M., Nastanović J., Poslastičarstvo za I razred ugostiteljsko-turističke škole, Zavod za udžbenike, Beograd, 2014.

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.	Štampač	1
5.	Frižider sa zamrzivačem	4
6.	Konvektomat	1
7.	Šporet sa pećnicom	6
8.	Radni sto	6
9.	Sudopera	6
10.	Elektronska vaga	1
11.	Stoni mikser	1
12.	Mesoreznica	1
13.	Mikrotalasna pećnica	1
14.	Ormar i stalaže za pribor	4
15.	Sitan inventar (nož, aušteheri za oblikovanje, gullica, kašika, viljuška, varjača, staklena činija, plastična činija, daska, tanjir, daska za serviranje, špatula, pinceta, tučak za meso, četkica za premazivanje, cjediljka, šerpa, tiganj, pleh i dr.)	po 6
16.	Namirnice (meso, ribe, meso divljači, začini, povrće, voće, brašno od heljde, tjestenine, jaja, vino i dr.)	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 dostignutosti ishoda učenja definisani su za svaki ishod posebno.
- 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

- Poslastičarski proizvodi II
- Tradicionalna kuhinja Crne Gore
- Nauka o ishrani
- Vino, hrana i kultura
- Nacionalne gastronomije
- Marketing u turizmu
- Poslovna kultura

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

- Kompetencija pismenosti (upotreba stručne terminologije u usmenom i pisanom obliku pravilnim formulisanjem pojmova, činjenica i pravila iz oblasti jela od divljači, jela baziranih na posebnom načinu ishrane i internacionalnim jelima, izražavanjem argumenata i kritičkog mišljenja na uvjerljiv način primjeren kontekstu; korišćenje različitih izvora znanja pretragom, prikupljanjem i obradom vizuelnih, audio/video i digitalnih informacija; poštovanje pravila i preporuka prilikom prezentovanja zadate teme i dr.)
- Kompetencija višejezičnosti (razumijevanje stručne terminologije iz oblasti jela od divljači, jela baziranih na posebnom načinu ishrane i internacionalnim jelima i istraživanja različitih stručnih tekstova na Internetu; korišćenje literature i različitih informacija iz oblasti jela od divljači, jela baziranih na posebnom načinu ishrane i internacionalnim jelima na stranom jeziku i dr.)
- Matematička kompetencija i osnovne kompetencije u prirodnim naukama i tehnologiji (primjena matematičkog mišljenja tokom rješavanja problema, pri razlikovanju oblika, upotrebi razmjera iz uvodnih oblasti jela od divljači, jela baziranih na posebnom načinu ishrane i internacionalnim jelima i dr.)
- Digitalna kompetencija (upotreba namjenskog softvera za obradu i uređivanje teksta i tabela, čuvanje dokumenata u elektronskom obliku; korišćenje informaciono-komunikacionih tehnologija radi pretrage, prikupljanja i upotrebe podataka iz oblasti jela od divljači, jela baziranih na posebnom načinu ishrane i internacionalnim jelima, prepoznavanjem relevantnih stručnih tekstova i video zapisa; upotreba softverskih alata za izradu prezentacija na zadatu temu; razvijanje svijesti o značaju elektronskog učenja kroz različite vidove online nastave i interakcije; korišćenje foruma i društvenih mreža, u cilju razmjene stručnih informacija, poštovanjem pravila bezbjednosti i etike prilikom korišćenja Interneta i dr.)
- Lična, socijalna i kompetencija učiti kako učiti (razvijanje tehnika samostalnog učenja, kao i učenja u timu kroz vršnjačku edukaciju i diskusiju, izradu domaćih zadataka, seminarskih radova i prezentacija na zadatu temu; razvijanje sposobnosti izražavanja sopstvenog mišljenja učešćem u konstruktivnoj diskusiji sa uvažavanjem drugačijih stavova; razvijanje tolerancije, kulture dijaloga i poštovanja tuđeg integriteta, u skladu sa etičkim pravilima; razvijanje tehnika istraživanja, sistematizovanja i vrednovanja informacija u cilju nadogradnje prethodno stečenih znanja, kao i otkrivanja novih; razvijanje sposobnosti učenja na sopstvenim greškama kroz samoprocjenu i samoevaluaciju; razvijanje svijesti o značaju vođenja zdravog života i dr.)
- Građanska kompetencija (angažovanje u zajedničkom ili javnom interesu kroz različite društveno odgovorne aktivnosti; poštovanje prava, jednakosti, slobode izražavanja i mišljenja kroz debate, diskusije i podjelu na grupe; razvijanje svijesti o značaju savremenih događaja, kao i njihovu povezanost sa istorijskim; razvijanje svijesti o značaju održivog razvoja i odgovornog ponašanja prema prirodi i životnoj sredini, racionalnom primjenom odgovarajućih materijala u radu, pravilnim odlaganjem otpada nakon izvedenih praktičnih zadataka; poštovanje pravila bezbjednosti i zaštite na radu prilikom izvođenja praktičnih vježbi i dr.)
- Preduzetnička kompetencija (razvijanje sposobnosti davanja inicijative i pravilnog određivanja prioriteta prilikom rješavanja problema; razvijanje kreativnosti, kao i vještina planiranja i upravljanja vremenom prilikom rješavanja različitih zadataka, samostalno ili u timu, kroz izradu i upravljanje projektima iz stručne ili društveno odgovorne oblasti; planiranje i organizacija resursa i materijala za izvođenje praktičnih zadataka i dr.)
- Kompetencija kulturološke svijesti i izražavanja (razvijanje svijesti o značaju poznavanja i poštovanja lokalnih, nacionalnih, regionalnih, evropskih i globalnih kultura kroz povezivanje sa primjerima iz oblasti jela od divljači,

jela baziranih na posebnom načinu ishrane i internacionalnim jelima; predstavljanje ideja putem različitih kulturoloških formi kao što su pisani, štampani ili digitalni tekst, film, dizajn i dr.)

3.2.14. POSLASTIČARSKI PROIZVODI II**1. Broj časova i kreditna vrijednost:**

Razred	Oblici nastave			Ukupno	Kreditna vrijednost
	Teorijska nastava	Vježbe	Praktična nastava		
IV	33		132	165	9

Praktična nastava: Odjeljenje se dijeli na grupe do 16 učenika.

2. Cilj modula:

- Upoznavanje sa standardima i normativima za pripremu hladnih i toplih poslastičarskih proizvoda i pratećih sosova, sitnih kolača, nacionalnih poslastičarskih proizvoda iz Crne Gore, svećanih torti, sladoleda i sorbea. Osposobljavanje za pripremu hladnih i toplih poslastičarskih proizvoda i pratećih sosova, sitnih kolača, nacionalnih poslastičarskih proizvoda iz Crne Gore, svećanih torti, sladoleda i sorbea, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu. Razvijanje preciznosti, sistematičnosti, kreativnosti, tačnosti u radu, kao i shvatanje značaja timskog rada.

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

1. Izvrši pripremu dekoracija za poslastičarske proizvode, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu
2. Izvrši pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje hladnih i toplih poslastičarskih proizvoda i pratećih sosova, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu
3. Izvrši pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje svećanih torti, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu
4. Izvrši pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje osnovnih vrsta sladoleda i sorbea, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu

Ishod 1 - Učenik će biti sposoban da Izvrši pripremu dekoracija za poslastičarske proizvode, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni značaj i vrste dekoracije u poslastičarstvu	Vrste dekoracije: jednostavne i složene dekoracije, spoljne unutrašnje i dr.
2. Objasni tehnike izrade dekoracije od voća	Tehnike izrade dekoracije od voća: oblikovanje aušteherima, oblikovanje nožem
3. Objasni vrste jestivih masa i njihovu primjenu	Vrste jestivih masa: rojal masa, šećerna dekor masa, dekor masa sa kakaom, dekor masa sa želatinom, deko fondan i dr.
4. Objasni tehnike dekorisanja čokoladom	Tehnike dekorisanja čokoladom: crtanje sa čokoladom, oblikovanje čokoladnih mreža i dr.
5. Demonstrira izadu dekoracija od voća, jestivih masa i čokolade, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom 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 4. Za kriterijum 5 potrebne su ispravno urađene praktične vježbe sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
- Dekoracije u poslastičarstvu	

Ishod 2 - Učenik će biti sposoban da

Izvrši pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje hladnih i toplih poslastičarskih proizvoda i pratećih sosova, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu

Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja	Kontekst
U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	(Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni standarde i normative za pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje toplih poslastičarskih proizvoda i pratećih sosova	Topli poslastičarski proizvodi: sufle, tart i dr.
2. Demonstrira pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje toplih poslastičarskih proizvoda, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru	
3. Objasni standarde i normative za pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje sitnih kolača i hladnih poslastičarskih proizvoda i pratećih sosova, u skladu sa recepturom i tehnikama rada	Sitni kolači: praline, trufle, profiterole i dr. Hladni poslastičarski proizvodi: tiramisu, cheesecake, musevi i dr.
4. Demonstrira pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje sitnih kolača i hladnih poslastičarskih proizvoda i pratećih sosova, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom 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 1 i 3. Za kriterijume 2 i 4 potrebne su ispravno urađene praktične vježbe sa usmenim obrazloženjem.

Predložene teme

- Tople poslastice
- Hladne poslastice
- Sitni kolači
- Prateći sosovi

Ishod 3 - Učenik će biti sposoban da

Izvrši pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje svečanih torti, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu

Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja	Kontekst
U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	(Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Navede vrste svečanih torti prema vrstama namirnica od kojih se pripremaju	Svečane torte: Pavlova torta, Saher, Kapri i dr.
2. Objasni standarde i normative za pripremu kremova i preliva	Kremovi: vanila, čokoladni, karamel i dr. Prelivi: šećerni, čokoladni, voćni i dr.
3. Objasni standarde i normative za pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje svečanih torti	
4. Demonstrira pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje svečanih torti, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom 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 potrebne su ispravno urađene praktične vježbe sa usmenim obrazloženjem.

Predložene teme

- Svečane torte
- Biskvit mase
- Kremovi
- Prelivi

Ishod 4 - Učenik će biti sposoban da

Izvrši pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje osnovnih vrsta sladoleda i ledenih poslastica, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu

Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja	Kontekst
U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	(Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni vrste sladoleda prema osnovnoj namirnici od koje se pripremaju	Vrste sladoleda prema osnovnoj namirnici: čokoladni, voćni, mliječni i sorbei
2. Objasni standarde i normative za pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje sladoleda i ledenih poslastica	
3. Objasni temperaturne režime pripreme namirnica i način čuvanja sladoleda i ledenih poslastica	
4. Demonstrira pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje sladoleda i ledenih poslastica, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom 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 1 do 3. Za kriterijum 4 potrebne su ispravno urađene praktične vježbe sa usmenim obrazloženjem.

Predložene teme

- Sladoledi
- Sorbei

4. Didaktičke preporuke za realizaciju modula

- Modul Poslastičarski proizvodi II je tako koncipiran da učenicima omogućava sticanje znanja i vještina iz ove oblasti kroz časove teorijske i praktične nastave.
- Teorijski dio nastave treba izvoditi sa odjeljenjem koje se ne dijeli na grupe. Preporučuju se kombinovane aktivne metode savremene nastave i oblici rada prilagođeni učenicima (dijaloška, istraživačka, učenje putem rješavanja problema, timski oblik rada, grupni oblik rada, rad u paru i individualni oblik rada), kao i korišćenje odgovarajuće literature. Nastava treba da bude aktivna sa uključivanjem svih učenika.
- Praktični dio nastave treba realizovati u kabinetu praktične nastave koji je opremljen preporučenim materijalnim uslovima ili kod poslodavca. Časove praktične nastave treba izvoditi sa odjeljenjem koje se dijeli na grupe do 16 učenika. Preporučljivo je da učenici samostalno izvode praktične vježbe i pripreme poslastičarske proizvode. Tokom prezentacije učenici treba da se jasno izražavaju i pravilno koriste stručnu terminologiju. Nastavnik treba da podstiče problemsku nastavu u kojoj navodi učenike da sami dolaze do zaključaka prilikom rješavanja problema, čime im omogućava povezivanje teorijskih znanja sa praktičnom primjenom.
- Realizacija pojedinih nastavnih sadržaja omogućava individualni rad koji se manifestuje kroz izradu seminarskih radova. Učenici svoje seminarske radove treba da javno prezentuju ostalim učenicima u odjeljenju ili grupi i da pruže odgovore na postavljena pitanja ili kritičke stavove. Nastavnici treba da daju uputstva učenicima o metodama pri izradi seminarskih radova.
- 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 treba da podstakne učenike na razvoj njihovih sposobnosti i interesovanja u cilju pravilne karijerne orijentacije.
- Preporučuju se posjete ugostiteljskim objektima, sajmovima i manifestacijama u kojima se učenici neposredno upoznaju sa praktičnom realizacijom nastavnih sadržaja.

5. Okvirni spisak literature i drugih izvora

- Kovačević M., Pekarstvo i poslastičarstvo, Progres, Novi Sad, 1996.
- Stojanović R.; Jokić J.; Petković P., Kuvarstvo sa praktičnom nastavom za I razred, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Beograd, 2001.
- Stojanović R.; Jokić J.; Petković P., Kuvarstvo sa praktičnom nastavom za II razred ugostiteljsko-turističke škole, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Beograd, 2001.
- Stojanović R.; Jokić J.; Petković P., Kuvarstvo i poslastičarstvo sa praktičnom nastavom za III razred, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Beograd, 2001.
- Vukić M.; Portić M., Kuvarstvo sa praktičnom nastavom, Jela po porudžbini i poslastice za III razred, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Beograd, 2004.
- Vukić M.; Živković Vidović M.; Nestorović J.; Poslastičarstvo za II razred ugostiteljsko – turističke škole, obrazovni profil poslastičar, Beograd, 2016.
- Živković M., Poslastičarstvo, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Beograd, 2002.

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.	Štampač	1

Redni broj	Opis – alati, instrumenti i uređaji	Kom.
5.	Konvektomat	1
6.	Šporet sa pećnicom	6
7.	Radni sto	6
8.	Sudopera	6
9.	Elektronska vaga	1
10.	Stoni mikser	1
11.	Ormar i stalaže za pribor	4
12.	Sitan inventar (nož, nož za oblikovanje voća, aušteheri za oblikovanje, gulilica, kašika, viljuška, varjača, staklena činija, plastična činija, daska, tanjir, daska za serviranje, špatula, lopatica, pinceta, dresir džak, mutilica, četkica za premazivanje, cjediljka, šerpa, tiganj, pleh i dr.)	po 6
13.	Namirnice (šećeri, brašno, čokolada, masnoće, jaja, mlijeko, mliječni proizvodi, voće i prerađevine od voća, začini, alkoholna pića, aditivi, sredstva za dizanje tijesta, pojačivači arome, marcipan, zaslađivači i modificovani skrobovi i dr.)	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 dostignutosti ishoda učenja definisani su za svaki ishod posebno.
- 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

- Glavna jela II
- Tradicionalna kuhinja Crne Gore
- Nauka o ishrani
- Vino, hrana i kultura
- Nacionalne gastronomije
- Marketing u turizmu
- Poslovna kultura

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

- Kompetencija pismenosti (upotreba stručne terminologije u usmenom i pisanom obliku pravilnim formulisanjem pojmova, činjenica i pravila iz oblasti poslastičarskih proizvoda, izražavanjem argumenata i kritičkog mišljenja na uvjerljiv način primjeren kontekstu; korišćenje različitih izvora znanja pretragom, prikupljanjem i obradom vizuelnih, audio/video i digitalnih informacija; poštovanje pravila i preporuka prilikom prezentovanja zadate teme i dr.)
- Kompetencija višejezičnosti (razumijevanje stručne terminologije iz oblasti poslastičarskih proizvoda i istraživanja različitih stručnih tekstova na Internetu; korišćenje literature i različitih informacija iz oblasti poslastičarskih proizvoda stranom jeziku i dr.)
- Matematička kompetencija i osnovne kompetencije u prirodnim naukama i tehnologiji (primjena matematičkog mišljenja tokom rješavanja problema, pri razlikovanju oblika, upotrebi razmjera iz uvodnih oblasti poslastičarskih proizvoda i dr.)
- Digitalna kompetencija (upotreba namjenskog softvera za obradu i uređivanje teksta i tabela, čuvanje dokumenata u elektronskom obliku; korišćenje informaciono-komunikacionih tehnologija radi pretrage, prikupljanja i upotrebe podataka iz oblasti poslastičarskih proizvoda, prepoznavanjem relevantnih stručnih tekstova i video zapisa; upotreba softverskih alata za izradu prezentacija na zadatu temu; razvijanje svijesti o značaju elektronskog učenja kroz različite vidove online nastave i interakcije; korišćenje foruma i društvenih mreža, u cilju razmjene stručnih informacija, poštovanjem pravila bezbjednosti i etike prilikom korišćenja Interneta i dr.)
- Lična, socijalna i kompetencija učiti kako učiti (razvijanje tehnika samostalnog učenja, kao i učenja u timu kroz vršnjačku edukaciju i diskusiju, izradu domaćih zadataka, seminarskih radova i prezentacija na zadatu temu; razvijanje sposobnosti izražavanja sopstvenog mišljenja učešćem u konstruktivnoj diskusiji sa uvažavanjem drugačijih stavova; razvijanje tolerancije, kulture dijaloga i poštovanja tuđeg integriteta, u skladu sa etičkim pravilima; razvijanje tehnika istraživanja, sistematizovanja i vrednovanja informacija u cilju nadogradnje prethodno stečenih znanja, kao i otkrivanja novih; razvijanje sposobnosti učenja na sopstvenim greškama kroz samoprocjenu i samoevaluaciju; razvijanje svijesti o značaju vođenja zdravog života i dr.)
- Građanska kompetencija (angažovanje u zajedničkom ili javnom interesu kroz različite društveno odgovorne aktivnosti; poštovanje prava, jednakosti, slobode izražavanja i mišljenja kroz debate, diskusije i podjelu na grupe; razvijanje svijesti o značaju savremenih događaja, kao i njihovu povezanost sa istorijskim; razvijanje svijesti o značaju održivog razvoja i odgovornog ponašanja prema prirodi i životnoj sredini, racionalnom primjenom odgovarajućih materijala u radu, pravilnim odlaganjem otpada nakon izvedenih praktičnih zadataka; poštovanje pravila bezbjednosti i zaštite na radu prilikom izvođenja praktičnih vježbi i dr.)
- Preduzetnička kompetencija (razvijanje sposobnosti davanja inicijative i pravilnog određivanja prioriteta prilikom rješavanja problema; razvijanje kreativnosti, kao i vještina planiranja i upravljanja vremenom prilikom rješavanja različitih zadataka, samostalno ili u timu, kroz izradu i upravljanje projektima iz stručne ili društveno odgovorne oblasti; planiranje i organizacija resursa i materijala za izvođenje praktičnih zadataka i dr.)
- Kompetencija kulturološke svijesti i izražavanja (razvijanje svijesti o značaju poznavanja i poštovanja lokalnih, nacionalnih, regionalnih, evropskih i globalnih kultura kroz povezivanje sa primjerima iz oblasti poslastičarskih proizvoda; predstavljanje ideja putem različitih kulturoloških formi kao što su pisani, štampani ili digitalni tekst, film, dizajn i dr.)

3.2.15. TRADICIONALNA KUHINJA CRNE GORE**1. Broj časova i kreditna vrijednost:**

Razred	Oblici nastave			Ukupno	Kreditna vrijednost
	Teorijska nastava	Vježbe	Praktična nastava		
IV	33		132	165	9

Praktična nastava: Odjeljenje se dijeli na grupe do 16 učenika.

2. Cilj modula:

- Upoznavanje sa standardima i normativima za pripremu tradicionalnih gastronomskih proizvoda iz Crne Gore. Osposobljavanje za pripremu tradicionalnih gastronomskih proizvoda iz Crne Gore. Razvijanje preciznosti, sistematičnosti, kreativnosti, tačnosti u radu, kao i shvatanje značaja timskog rada.

3. Ishodi učenja

Po završetku ovog modula učenik će biti sposoban da:

1. Identifikuje tradicionalne proizvode iz Crne Gore
2. Izvrši pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje tradicionalnih jela iz sjevernog dijela Crne Gore, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu
3. Izvrši pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje tradicionalnih jela iz centralnog dijela Crne Gore, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu
4. Izvrši pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje tradicionalnih jela iz južnog dijela Crne Gore, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu

Ishod 1 - Učenik će biti sposoban da :	
Identifikuje tradicionalne proizvode iz Crne Gore	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja	Kontekst
U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	(Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni navike u ishrani i pripremi gastronomskih proizvoda u različitim krajevima Crne Gore	
2. Navede tradicionalne proizvode iz Crne Gore	Proizvodi iz Crne Gore: crnogorski goveđi pršut, crnogorski pršut, crnogorska stelja, njeguški pršut, njeguška kobasica, kaštradina, mušnice, kolašinski sir, pljevaljski sir, prjo, zatop, durmitorski skorup, njeguški sir, sušena ukljeva, dimljeni krap, maslinovo ulje i dr.
3. Objasni specifičnosti izrade crnogorskih proizvoda	
4. Navede bezalkoholna i alkoholna pića iz Crne Gore	Bezalkoholna i alkoholna pića iz Crne Gore: sok od šipka, sok od zove, sok od drenjina, sok od borovnice, vodnjika, rakija od šljiva, rakija od jabuka, rakija od krušaka, rakija od zukve, loza, crveno vino i bijelo vino
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"> - Proizvodi iz Crne Gore - Bezalkoholna i alkoholna pića iz Crne Gore 	

Ishod 2 - Učenik će biti sposoban da :	
Izvrši pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje tradicionalnih jela iz sjevernog dijela Crne Gore, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja	Kontekst
U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	(Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni odlike tradicionalne kuhinje sjevera Crne Gore	
2. Navede tradicionalna jela iz sjevernog dijela Crne Gore	Tradicionalna jela iz sjevernog dijela Crne Gore: pljevaljska saksija, durmitorski stek, jagnjeća supa sa orizom, vasojevička supa i dr.
3. Objasni standarde i normative za pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje tradicionalnih jela iz sjevernog dijela Crne Gore	
4. Demonstrira pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje tradicionalnih jela iz sjevernog dijela Crne Gore, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru	
5. Objasni standarde i normative za pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje tradicionalnih poslastica iz sjevernog dijela Crne Gore	Tradicionalnih poslastica iz sjevernog dijela Crne Gore: crnogorske palačinke, pita od jabuka kožarki, mafiši sa pekmezom i dr.
6. Demonstrira pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje tradicionalnih poslastica iz sjevernog dijela Crne Gore, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom 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 1, 2, 3 i 5. Za kriterijume 4 i 6 potrebne su ispravno urađene praktične vježbe sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
- Tradicionalna jela i poslastice iz Crne Gore	

Ishod 3 - Učenik će biti sposoban da:	
Izvrši pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje tradicionalnih jela iz centralnog dijela Crne Gore, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja	Kontekst
U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	(Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni odlike tradicionalne kuhinje centralnog dijela Crne Gore	
2. Navede tradicionalna jela iz centralnog dijela Crne Gore	Tradicionalna jela iz centralnog dijela Crne Gore: krap sa suvim šljivama, krap u tavi, raštan sa kaštradinom, čorba od mladih kopriva i dr.
3. Objasni standarde i normative za pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje tradicionalnih jela iz centralnog dijela Crne Gore	
4. Demonstrira pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje tradicionalnih jela iz centralnog dijela Crne Gore, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru	
5. Objasni standarde i normative za pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje tradicionalnih poslastica iz centralnog dijela Crne Gore	Tradicionalne poslastice iz centralnog dijela Crne Gore: zetske priganice, zetski kolač i dr.
6. Demonstrira pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje tradicionalnih poslastica iz centralnog dijela Crne Gore, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom 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 1, 2, 3 i 5. Za kriterijum 4 i 6 potrebne su ispravno urađene praktične vježbe sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
- Tradicionalna jela i poslastice iz Crne Gore	

Ishod 4 - Učenik će biti sposoban da:

Izvrši pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje tradicionalnih jela iz južnog dijela Crne Gore, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu

Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja	Kontekst
U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	(Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni odlike tradicionalne kuhinje južnog dijela Crne Gore	
2. Navede tradicionalna jela iz južnog dijela Crne Gore	Tradicionalna jela iz primorskog dijela Crne Gore: pašticada, brodet, paštašuta, paštrovsko branje, ulcinjske bamije i dr.
3. Objasni standarde i normative za pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje tradicionalnih jela iz južnog dijela Crne Gore	
4. Demonstrira pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje tradicionalnih jela iz južnog dijela Crne Gore, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru	
5. Objasni standarde i normative za pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje tradicionalnih poslastica iz južnog dijela Crne Gore	Tradicionalne poslastice iz primorskog dijela Crne Gore: kotorska krempita, bokeljska rožada, dobrotska torta, peraška torta, ruštule i dr.
6. Demonstrira pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje tradicionalnih poslastica iz južnog dijela Crne Gore, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom 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 1, 2, 3 i 5. Za kriterijum 4 i 6 potrebne su ispravno urađene praktične vježbe sa usmenim obrazloženjem.

Predložene teme

- Tradicionalna jela i poslastice iz Crne Gore

4. Didaktičke preporuke za realizaciju modula

- Modul Tradicionalna kuhinja Crne Gore je tako koncipiran da učenicima omogućava sticanje znanja i vještina iz ove oblasti kroz časove teorijske i praktične nastave.
- Teorijski dio nastave treba izvoditi sa odjeljenjem koje se ne dijeli na grupe. Preporučuju se kombinovane aktivne metode savremene nastave i oblici rada prilagođeni učenicima (dijaloška, istraživačka, učenje putem rješavanja problema, timski oblik rada, grupni oblik rada, rad u paru i individualni oblik rada), kao i korišćenje odgovarajuće literature. Nastava treba da bude aktivna sa uključivanjem svih učenika.
- Praktični dio nastave treba realizovati u kabinetu praktične nastave koji je opremljen preporučenim materijalnim uslovima ili kod poslodavca. Časove praktične nastave treba izvoditi sa odjeljenjem koje se dijeli na grupe do 16 učenika. Preporučljivo je da učenici samostalno izvode praktične vježbe i pripreme tradicionalna jela iz Crne Gore. Tokom prezentacije učenici treba da se jasno izražavaju i pravilno koriste stručnu terminologiju. Nastavnik treba da podstiče problemsku nastavu u kojoj navodi učenike da sami dolaze do zaključaka prilikom rješavanja problema, čime im omogućava povezivanje teorijskih znanja sa praktičnom primjenom.
- Realizacija pojedinih nastavnih sadržaja omogućava individualni rad koji se manifestuje kroz izradu seminarskih radova. Učenici svoje seminarske radove treba da javno prezentuju ostalim učenicima u odjeljenju ili grupi i da pruže odgovore na postavljena pitanja ili kritičke stavove. Nastavnici treba da daju uputstva učenicima o metodama pri izradi seminarskih radova.
- 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 treba da podstakne učenike na razvoj njihovih sposobnosti i interesovanja u cilju pravilne karijerne orijentacije.
- Preporučuju se posjete ugostiteljskim objektima, sajmovima i manifestacijama u kojima se učenici neposredno upoznaju sa praktičnom realizacijom nastavnih sadržaja.

5. Okvirni spisak literature i drugih izvora

- Udruženje šefova kuhinje Crne Gore, Ukusi Crne Gore, Nova Pobjeda d.o.o., Podgorica, 2016.
- Manojlović V., Kuvar 923 plus, Grafo karton, Bijelo Polje, 2008.
- Spasojević V. M., Crnogorski kuvar do kraja XIX vijeka, Pobjeda, Podgorica, 2010.

Napomena:

Nastavnik treba da koristi i preporuča 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.	Štampač	1
5.	Konvektomat	1
6.	Šporet sa pećnicom	6
7.	Radni sto	6

Redni broj	Opis – alati, instrumenti i uređaji	Kom.
8.	Sudopera	6
9.	Elektronska vaga	1
10.	Stoni mikser	1
11.	Ormar i stalaže za pribor	4
12.	Sitan inventar (nož, nož za oblikovanje povrća, aušteheri za oblikovanje, gulilica, kašika, viljuška, varjača, staklena činija, plastična činija, daska, tanjir, daska za serviranje, špatula, lopatica, pinceta, dresir džak, tučak za meso, četkica za premazivanje, cjediljka, šerpa, tiganj, pleh i dr.)	po 6
13.	Namirnice (šećeri, brašno, čokolada, masnoće, jaja, mlijeko, mliječni proizvodi, voće i prerađevine od voća, začini, alkoholna pića, aditivi, sredstva za dizanje tijesta, pojačivači arome, marcipan, zaslađivači i modificovani škrobovi i dr.)	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 dostignutosti ishoda učenja definisani su za svaki ishod posebno.
- 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

- Glavna jela II
- Poslastičarski proizvodi II
- Nauka o ishrani
- Vino, hrana i kultura
- Nacionalne gastronomije
- Marketing u turizmu
- Poslovna kultura

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

- Kompetencija pismenosti (upotreba stručne terminologije u usmenom i pisanom obliku pravilnim formulisanjem pojmova, činjenica i pravila iz oblasti tradicionalne kuhinje Crne Gore, izražavanjem argumenata i kritičkog mišljenja na uvjerljiv način primjeren kontekstu; korišćenje različitih izvora znanja pretragom, prikupljanjem i obradom vizuelnih, audio/video i digitalnih informacija; poštovanje pravila i preporuka prilikom prezentovanja zadate teme i dr.)

- Kompetencija višjejezičnosti (razumijevanje stručne terminologije iz oblasti tradicionalne kuhinje Crne Gore i istraživanja različitih stručnih tekstova na Internetu; korišćenje literature i različitih informacija iz oblasti tradicionalne kuhinje Crne Gore na stranom jeziku i dr.)
- Matematička kompetencija i osnovne kompetencije u prirodnim naukama i tehnologiji (primjena matematičkog mišljenja tokom rješavanja problema, pri razlikovanju oblika, upotrebi razmjera iz uvodnih oblasti tradicionalne kuhinje Crne Gore i dr.)
- Digitalna kompetencija (upotreba namjenskog softvera za obradu i uređivanje teksta i tabela, čuvanje dokumenata u elektronskom obliku; korišćenje informaciono-komunikacionih tehnologija radi pretrage, prikupljanja i upotrebe podataka iz oblasti tradicionalne kuhinje Crne Gore, prepoznavanjem relevantnih stručnih tekstova i video zapisa; upotreba softverskih alata za izradu prezentacija na zadatu temu; razvijanje svijesti o značaju elektronskog učenja kroz različite vidove online nastave i interakcije; korišćenje foruma i društvenih mreža, u cilju razmjene stručnih informacija, poštovanjem pravila bezbjednosti i etike prilikom korišćenja Interneta i dr.)
- Lična, socijalna i kompetencija učiti kako učiti (razvijanje tehnika samostalnog učenja, kao i učenja u timu kroz vršnjačku edukaciju i diskusiju, izradu domaćih zadataka, seminarских radova i prezentacija na zadatu temu; razvijanje sposobnosti izražavanja sopstvenog mišljenja učešćem u konstruktivnoj diskusiji sa uvažavanjem drugačijih stavova; razvijanje tolerancije, kulture dijaloga i poštovanja tuđeg integriteta, u skladu sa etičkim pravilima; razvijanje tehnika istraživanja, sistematizovanja i vrednovanja informacija u cilju nadogradnje prethodno stečenih znanja, kao i otkrivanja novih; razvijanje sposobnosti učenja na sopstvenim greškama kroz samoprocjenu i samoevaluaciju; razvijanje svijesti o značaju vođenja zdravog života i dr.)
- Građanska kompetencija (angažovanje u zajedničkom ili javnom interesu kroz različite društveno odgovorne aktivnosti; poštovanje prava, jednakosti, slobode izražavanja i mišljenja kroz debate, diskusije i podjelu na grupe; razvijanje svijesti o značaju savremenih događaja, kao i njihovu povezanost sa istorijskim; razvijanje svijesti o značaju održivog razvoja i odgovornog ponašanja prema prirodi i životnoj sredini, racionalnom primjenom odgovarajućih materijala u radu, pravilnim odlaganjem otpada nakon izvedenih praktičnih zadataka; poštovanje pravila bezbjednosti i zaštite na radu prilikom izvođenja praktičnih vježbi i dr.)
- Preduzetnička kompetencija (razvijanje sposobnosti davanja inicijative i pravilnog određivanja prioriteta prilikom rješavanja problema; razvijanje kreativnosti, kao i vještina planiranja i upravljanja vremenom prilikom rješavanja različitih zadataka, samostalno ili u timu, kroz izradu i upravljanje projektima iz stručne ili društveno odgovorne oblasti; planiranje i organizacija resursa i materijala za izvođenje praktičnih zadataka i dr.)
- Kompetencija kulturološke svijesti i izražavanja (razvijanje svijesti o značaju poznavanja i poštovanja lokalnih, nacionalnih, regionalnih, evropskih i globalnih kultura kroz povezivanje sa primjerima iz oblasti tradicionalne kuhinje Crne Gore; predstavljanje ideja putem različitih kulturoloških formi kao što su pisani, štampani ili digitalni tekst, film, dizajn i dr.)

3.2.16. 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:

- Sticanje znanja za primjenu osnovnih principa i zakona pravilne ishrane i izračunavanje energetske i biološke potrebe različitih populacionih grupa. Razvijanje preciznosti, sistematičnosti, kreativnosti, tačnosti u radu, kao i shvatanje značaja timskog rada.

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

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

Ishod 1 - Učenik će biti sposoban da Interpretira značaj hranljivih materija u ishrani	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja	Kontekst
U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	(Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni ulogu ishrane u zdravlju	
2. Definiše hranu u širem i užem smislu	
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 i voda
5. Definiše makro i mikro nutrijente	Makro nutrijenti: proteini, lipidi i ugljeni hidrati Mikro nutrijenti: vitamin i 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. Objasni pojam i podjelu namirnica na osnovu njihove biološke vrijednosti	
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 životinjskog porijekla	Namirnice životinjskog porijekla: meso, riba, jaja, mlijeko i njihove prerađevine
4. Objasni nutritivno-biološku vrijednost namirnica biljnog i životinjskog 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	Kontekst
U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	(Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Definiše metabolizam osnovnih hranljivih materija	
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 i dr.), specifični (fizičke i psihičke aktivnost, radni uslovi i dr.) i ekološki (klimatske promjene)
5. Objasni nutritivne i energetske potrebe različitih populacijskih grupa	Populacijske grupe: grupe jedinki koje imaju zajedničke osobine (pol, uzrast, način ishrane, fizička aktivnost i dr.)
6. Objasni 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 Utvrđi 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 i dr.
3. Opiše posljedice prekomjernog unošenja hrane	Prekomjerno unošenje hrane: gojaznost, hipervitaminoze, fluoroza i dr.
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 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 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 Analizira specifičnosti pojedinih načina ishrane	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja	Kontekst
U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	(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 i dr.
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

- Modul Nauka o ishrani je tako koncipiran da učenicima omogućava sticanje znanja iz ove oblasti kroz časove teorijske nastave.
- Teorijski dio nastave treba izvoditi sa odjeljenjem koje se ne dijeli na grupe. 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.
- Realizacija pojedinih nastavnih sadržaja omogućava individualni rad koji se manifestuje kroz izradu seminarskih radova. Učenici svoje seminarske radove treba da javno prezentuju ostalim učenicima u odjeljenju ili grupi i da pruže odgovore na postavljena pitanja ili kritičke stavove. Nastavnici treba da daju uputstva učenicima o metodama pri izradi seminarskih radova.
- 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 treba da podstakne učenike na razvoj njihovih sposobnosti i interesovanja u cilju pravilne karijerne orijentacije.

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	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 dostignutosti ishoda učenja definisani su za svaki ishod posebno.
- 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

- Glavna jela II
- Poslastičarski proizvodi II
- Tradicionalna kuhinja Crne Gore
- Vino, hrana i kultura
- Nacionalne gastronomije
- Marketing u turizmu
- Poslovna kultura

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

- Kompetencija pismenosti (upotreba stručne terminologije u usmenom i pisanom obliku pravilnim formulisanjem pojmova, činjenica i pravila iz oblasti nauke o ishrani, izražavanjem argumenata i kritičkog mišljenja na uvjerljiv način primjeren kontekstu; korišćenje različitih izvora znanja pretragom, prikupljanjem i obradom vizuelnih, audio/video i digitalnih informacija; poštovanje pravila i preporuka prilikom prezentovanja zadate teme i dr.)
- Kompetencija višezječnosti (razumijevanje stručne terminologije iz oblasti nauke o ishrani i istraživanja različitih stručnih tekstova na Internetu; korišćenje literature i različitih informacija iz oblasti nauke o ishrani na stranom jeziku i dr.)
- Matematička kompetencija i osnovne kompetencije u prirodnim naukama i tehnologiji (primjena matematičkog mišljenja tokom rješavanja problema, pri razlikovanju oblika, upotrebi razmjera iz uvodnih oblasti nauke o ishrani i dr.)
- Digitalna kompetencija (upotreba namjenskog softvera za obradu i uređivanje teksta i tabela, čuvanje dokumenata u elektronskom obliku; korišćenje informaciono-komunikacionih tehnologija radi pretrage, prikupljanja i upotrebe podataka iz oblasti nauke o ishrani, prepoznavanjem relevantnih stručnih tekstova i video zapisa; upotreba softverskih alata za izradu prezentacija na zadatu temu; razvijanje svijesti o značaju elektronskog učenja kroz različite vidove online nastave i interakcije; korišćenje foruma i društvenih mreža, u cilju razmjene stručnih informacija, poštovanjem pravila bezbjednosti i etike prilikom korišćenja Interneta i dr.)
- Lična, socijalna i kompetencija učiti kako učiti (razvijanje tehnika samostalnog učenja, kao i učenja u timu kroz vršnjačku edukaciju i diskusiju, izradu domaćih zadataka, seminarskih radova i prezentacija na zadatu temu; razvijanje sposobnosti izražavanja sopstvenog mišljenja učešćem u konstruktivnoj diskusiji sa uvažavanjem drugačijih stavova; razvijanje tolerancije, kulture dijaloga i poštovanja tuđeg integriteta, u skladu sa etičkim pravilima; razvijanje tehnika istraživanja, sistematizovanja i vrednovanja informacija u cilju nadogradnje prethodno stečenih znanja, kao i otkrivanja novih; razvijanje sposobnosti učenja na sopstvenim greškama kroz samoprocjenu i samoevaluaciju; razvijanje svijesti o značaju vođenja zdravog života i dr.)
- Građanska kompetencija (angažovanje u zajedničkom ili javnom interesu kroz različite društveno odgovorne aktivnosti; poštovanje prava, jednakosti, slobode izražavanja i mišljenja kroz debate, diskusije i podjelu na grupe; razvijanje svijesti o značaju savremenih događaja, kao i njihovu povezanost sa istorijskim; razvijanje svijesti o značaju održivog razvoja i odgovornog ponašanja prema prirodi i životnoj sredini, racionalnom primjenom odgovarajućih materijala u radu, pravilnim odlaganjem otpada nakon izvedenih praktičnih zadataka; poštovanje pravila bezbjednosti i zaštite na radu prilikom izvođenja praktičnih vježbi i dr.)
- Preduzetnička kompetencija (razvijanje sposobnosti davanja inicijative i pravilnog određivanja prioriteta prilikom rješavanja problema; razvijanje kreativnosti, kao i vještina planiranja i upravljanja vremenom prilikom rješavanja različitih zadataka, samostalno ili u timu, kroz izradu i upravljanje projektima iz stručne ili društveno odgovorne oblasti; planiranje i organizacija resursa i materijala za izvođenje praktičnih zadataka i dr.)
- Kompetencija kulturološke svijesti i izražavanja (razvijanje svijesti o značaju poznavanja i poštovanja lokalnih, nacionalnih, regionalnih, evropskih i globalnih kultura kroz povezivanje sa primjerima iz oblasti nauke o ishrani;

predstavljanje ideja putem različitih kulturoloških formi kao što su pisani, štampani ili digitalni tekst, film, dizajn i dr.)

3.2.17. VINO, HRANA I KULTURA**1. Broj časova i kreditna vrijednost:**

Razred	Oblici nastave			Ukupno	Kreditna vrijednost
	Teorijska nastava	Vježbe	Praktična nastava		
IV	33		33	66	3

Praktična nastava: Odjeljenje se dijeli na grupe do 16 učenika.

2. Cilj modula:

- Upoznavanje sa različitim sortama grožđa, vinogradskim regionima, vinskom kulturom i pravilnom prezentacijom, degustacijom i slaganjem vina uz hranu, u skladu sa standardima u ugostiteljstvu. Razvijanje preciznosti, kreativnosti, kritičkog mišljenja i pozitivnog odnosa prema struci.

3. Ishodi učenja

Po završetku ovog modula učenik će biti sposoban da:

1. Koristi stručnu terminologiju iz oblasti enologije
2. Identifikuje različite vinske sorte grožđa, vinogradske regione u Crnoj Gori i svijetu
3. Identifikuje značaj vinske kulture na razvoj ugostiteljstva
4. Predloži vina uz hranu, u skladu sa kriterijumima slaganja 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 pojam enologije kao nauke	
2. Opiše značaj vina u gastronomiji	
3. Objasni osnovne karakteristike somelijerstva	
4. Objasni stručnu terminologiju u somelijerstvu	Stručna terminologija: dekantirati, frapirati, arhivska vina, barik 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 4.	
Predložene teme	
<ul style="list-style-type: none"> - Enologija - Vino i gastronomija - Somelijerstvo 	

Ishod 2 - Učenik će biti sposoban da Identifikuje različite vinske sorte grožđa, vinogradske regione u Crnoj Gori i svijetu	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja	Kontekst
U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	(Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Opiše kosmopolitske vinske sorte grožđa	Kosmopolitske vinske sorte: Kaberne sovinjon, Merlo, Pino crni, Sirak, Barbera, Nebiolo, Šardone, Sovinjon bijeli, Rizling rajnski i dr.
2. Objasni autohtone vinske sorte grožđa u Crnoj Gori	Autohtone vinske sorte: vranac, kratošija, krstač, žižak i dr.
3. Opiše karakteristike vinogradarskih regiona u Crnoj Gori	Vinogradarski region u Crnoj Gori: Crnogorsko-primorski region i Crnogorski basen Skadarskog jezera
4. Navede subregione u Crnoj Gori	Subregioni u Crnoj Gori: Boko-Kotorski, Budvansko-Barski, Ulcinjski, Grahovsko-Nudolski, Podgorički, Crmnički, Riječki, Bjelopavlički i Katunski subregion
5. Opiše karakteristike najpoznatijih vinogradarskih regiona u Evropi i svijetu	
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"> - Autohtone vinske sorte grožđa Crne Gore - Vinski region Crne Gore - Kosmopolitske vinske sorte grožđa 	

Ishod 3 - Učenik će biti sposoban da Identifikuje značaj vinske kulture na razvoj ugostiteljstva	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Opiše istorijske, religijske i druge aspekte korišćenja vina	
2. Objasni postupke degustacije vina	
3. Objasni značaj i ulogu vina na zdravlje čovjeka	
4. Opiše međusobnu povezanost vina i bontona	
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"> - Vino i zdravlje - Vino i kultura - Bonton u ugostiteljstvu 	

Ishod 4 - Učenik će biti sposoban da Predloži vina uz hranu, u skladu sa kriterijumima slaganja hrane i vina	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Opiše kriterijume za slaganje vina i hrane	Kriterijumi za slaganje vina i hrane: po boji, po starosti, po procentu šećera i dr.
2. Opiše sosove i priloge koji se slažu uz jelo i vino	
3. Opiše vrstu hrane koja je u kontrastu sa vinom	
4. Preporuči odgovarajuću vrstu vina, na konkretnom primjeru	
5. Izvrši prezentaciju i posluživanje vina , na konkretnom primjeru	Posluživanje vina: bijela, ružičasta, crvena, pjenušava, desertna, dekantiranje, frapiranje, šambriranje i dr.
6. Izvrši procjenu kvaliteta vina primjenom čula vida i mirisa, na konkretnom 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 kriterijume od 4 do 6 potrebne su ispravno urađene praktične vježbe sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
<ul style="list-style-type: none"> - Slaganje hrane i vina - Stručna terminologija - Gastronomija Crne Gore 	

4. Didaktičke preporuke za realizaciju modula

- Modul Vino, hrana i kultura je tako koncipiran da učenicima omogućava sticanje znanja i vještina iz ove oblasti kroz časove teorijske i praktične nastave.
- Teorijski dio nastave treba izvoditi sa odjeljenjem koje se ne dijeli na grupe. Preporučuju se kombinovane aktivne metode savremene nastave i oblici rada prilagođeni učenicima (dijaloška, istraživačka, učenje putem rješavanja problema, timski oblik rada, grupni oblik rada, rad u paru i individualni oblik rada), kao i korišćenje odgovarajuće literature. Nastava treba da bude aktivna sa uključivanjem svih učenika.
- Preporučljivo je da se časovi praktične nastave predviđeni za ishod tri i četiri odrađuju u školskom kabinetu za restoraterstvo ili da učenici posjete ugostiteljske objekte koji posluju po standardima.
- Tokom prezentacije učenici treba da se jasno izražavaju i pravilno koriste stručnu terminologiju. Nastavnik treba da podstiče problemsku nastavu u kojoj navodi učenike da sami dolaze do zaključaka prilikom rješavanja problema, čime im omogućava povezivanje teorijskih znanja sa praktičnom primjenom.
- Realizacija pojedinih nastavnih sadržaja omogućava individualni rad koji se manifestuje kroz izradu seminarskih radova. Učenici svoje seminarske radove treba da javno prezentuju ostalim učenicima u odjeljenju ili grupi i da pruže odgovore na postavljena pitanja ili kritičke stavove. Nastavnici treba da daju uputstva učenicima o metodama pri izradi seminarskih radova.
- 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 treba da podstakne učenike na razvoj njihovih sposobnosti i interesovanja u cilju pravilne karijerne orijentacije.
- Preporučuju se posjete ugostiteljskim objektima, sajmovima i manifestacijama u kojima se učenici neposredno upoznaju sa praktičnom realizacijom nastavnih sadržaja.

5. Okvirni spisak literature i drugih izvora

- Mačečević Z.; Todorović D., Enologija s gastronomijom, Školska knjiga, Zagreb, 2009.
- Savić S., Osnove somelijerstva, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Podgorica, 2016.
- Savić S., Vino, knjiga o vinovoj lozi i vinu, Matica crnogorska, Podgorica, 2010.

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.	Štampač	1
5.	Kibla, dekanter, vadičep, čaše za vino, platnene salvete, svijećnjak i dr.	po 6 komada
6.	Vina	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 dostignutosti ishoda učenja definisani su za svaki ishod posebno.
- 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

- Glavna jela II
- Poslastičarski proizvodi II
- Tradicionalna kuhinja Crne Gore
- Nauka o ishrani
- Nacionalne gastronomije
- Marketing u turizmu
- Poslovna kultura

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

- Kompetencija pismenosti (upotreba stručne terminologije u usmenom i pisanom obliku pravilnim formulisanjem pojmova, činjenica i pravila iz oblasti vina, hrane i kulture, izražavanjem argumenata i kritičkog mišljenja na uvjerljiv način primjeren kontekstu; korišćenje različitih izvora znanja pretragom, prikupljanjem i obradom vizuelnih, audio/video i digitalnih informacija; poštovanje pravila i preporuka prilikom prezentovanja zadate teme i dr.)
- Kompetencija višejezičnosti (razumijevanje stručne terminologije iz oblasti vina, hrane i kulture i istraživanja različitih stručnih tekstova na Internetu; korišćenje literature i različitih informacija iz oblasti vina, hrane i kulture na stranom jeziku i dr.)
- Matematička kompetencija i osnovne kompetencije u prirodnim naukama i tehnologiji (primjena matematičkog mišljenja tokom rješavanja problema, pri razlikovanju oblika, upotrebi razmjera iz uvodnih oblasti vina, hrane i kulture i dr.)
- Digitalna kompetencija (upotreba namjenskog softvera za obradu i uređivanje teksta i tabela, čuvanje dokumenata u elektronskom obliku; korišćenje informaciono-komunikacionih tehnologija radi pretrage, prikupljanja i upotrebe podataka iz oblasti vina, hrane i kulture, prepoznavanjem relevantnih stručnih tekstova i video zapisa; upotreba softverskih alata za izradu prezentacija na zadatu temu; razvijanje svijesti o značaju elektronskog učenja kroz različite vidove online nastave i interakcije; korišćenje foruma i društvenih mreža, u cilju razmjene stručnih informacija, poštovanjem pravila bezbjednosti i etike prilikom korišćenja Interneta i dr.)
- Lična, socijalna i kompetencija učiti kako učiti (razvijanje tehnika samostalnog učenja, kao i učenja u timu kroz vršnjačku edukaciju i diskusiju, izradu domaćih zadataka, seminarских radova i prezentacija na zadatu temu; razvijanje sposobnosti izražavanja sopstvenog mišljenja učešćem u konstruktivnoj diskusiji sa uvažavanjem drugačijih stavova; razvijanje tolerancije, kulture dijaloga i poštovanja tuđeg integriteta, u skladu sa etičkim pravilima; razvijanje tehnika istraživanja, sistematizovanja i vrednovanja informacija u cilju nadogradnje prethodno stečenih znanja, kao i otkrivanja novih; razvijanje sposobnosti učenja na sopstvenim greškama kroz samoprocjenu i samoevaluaciju; razvijanje svijesti o značaju vođenja zdravog života i dr.)
- Građanska kompetencija (angažovanje u zajedničkom ili javnom interesu kroz različite društveno odgovorne aktivnosti; poštovanje prava, jednakosti, slobode izražavanja i mišljenja kroz debate, diskusije i podjelu na grupe; razvijanje svijesti o značaju savremenih događaja, kao i njihovu povezanost sa istorijskim; razvijanje svijesti o značaju održivog razvoja i odgovornog ponašanja prema prirodi i životnoj sredini, racionalnom primjenom odgovarajućih materijala u radu, pravilnim odlaganjem otpada nakon izvedenih praktičnih zadataka; poštovanje pravila bezbjednosti i zaštite na radu prilikom izvođenja praktičnih vježbi i dr.)

- Preduzetnička kompetencija (razvijanje sposobnosti davanja inicijative i pravilnog određivanja prioriteta prilikom rješavanja problema; razvijanje kreativnosti, kao i vještina planiranja i upravljanja vremenom prilikom rješavanja različitih zadataka, samostalno ili u timu, kroz izradu i upravljanje projektima iz stručne ili društveno odgovorne oblasti; planiranje i organizacija resursa i materijala za izvođenje praktičnih zadataka i dr.)
- Kompetencija kulturološke svijesti i izražavanja (razvijanje svijesti o značaju poznavanja i poštovanja lokalnih, nacionalnih, regionalnih, evropskih i globalnih kultura kroz povezivanje sa primjerima iz oblasti vina, hrane i kulture; predstavljanje ideja putem različitih kulturoloških formi kao što su pisani, štampani ili digitalni tekst, film, dizajn i dr.)

3.3. IZBORNI MODULI

3.3.1. PEKARSTVO U UGOSTITELJSTVU I

1. Broj časova i kreditna vrijednost:

Razred	Oblici nastave			Ukupno	Kreditna vrijednost
	Teorijska nastava	Vježbe	Praktična nastava		
I	36		36	72	3

Praktična nastava: Odjeljenje se dijeli na grupe do 16 učenika.

1. Cilj modula:

- Upoznavanje sa osnovnim pojmovima u pekarstvu, uređajima, opremom, inventarom, sirovinama, začinima, fazama u pekarskoj proizvodnji, kao i sa standardima i normativima za pripremu hljeba i peciva u ugostiteljstvu. Osposobljavanje za identifikaciju namirnica biljnog i životinjskog porijekla, njihovu obradu, kao i za pripremanje različitih vrsta hljeba i peciva, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu. Razvijanje preciznosti, sistematičnosti, odgovornosti i timskog rada.

2. Ishodi učenja

Po završetku ovog modula učenik će biti sposoban da:

1. Prezentuje razvoj i značaj pekarstva u ugostiteljstvu
2. Identifikuje namirnice i njihov značaj u pekarskoj proizvodnji
3. Analizira tehnološke faze u procesu proizvodnje pekarskih proizvoda
4. Pripremi različite vrste hljeba i peciva, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu

Ishod 1 - Učenik će biti sposoban da Prezentuje razvoj i značaj pekarstva u ugostiteljstvu	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni pojam, razvoj i značaj pekarstva	
2. Objasni način upotrebe pekarskog alata	Pekarski alat: lopatica, spatula, pekarski strugač, špatla, oklagija, giter, kazanče, sito i dr.
3. Objasni način upotrebe uređaja i opreme u pekarskoj radionici	Uređaji i oprema: mješalica za tijesto, mašina za dijeljenje tijesta, mašina za oblikovanje tijesta, fermentaciona komora, pekarska peć, etažer i dr.
4. Objasni higijensko-tehničku zaštitu na radu u pekarstvu	
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"> - Pekarstvo - Higijensko-tehnička zaštita u pekarstvu - Alat, uređaji i oprema u pekarstvu 	

Ishod 2 - Učenik će biti sposoban da Identifikuje namirnice i njihov značaj u pekarskoj proizvodnji	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Navede podjelu sirovina u pekarskoj proizvodnji	Podjela sirovina: osnovne i pomoćne
2. Objasni osnovne sirovine u pekarskoj proizvodnji	Osnovne sirovine: brašno, kvasac, voda i so
3. Opiše način ocjene kvaliteta i čuvanja brašna do upotrebe	
4. Objasni pomoćne sirovine u pekarskoj proizvodnji	Pomoćne sirovine: masti, jaja, začini, aditivi, mlijeko, šećer 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 4.	
Predložene teme	
- Sirovine u pekarstvu	

Ishod 3 - Učenik će biti sposoban da Analizira tehnološke faze u procesu proizvodnje pekarskih proizvoda	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja	Kontekst
U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	(Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Navede tehnološke faze u proizvodnji pekarskih proizvoda	Tehnološke faze: normativi namirnica, mješanje tijesta, fermentacija, dijeljenje, oblikovanje, završna fermentacija, priprema za pečenje, pečenje tijesta, skladištenje i čuvanje
2. Objasni metode miješenja tijesta u proizvodnji pekarskih proizvoda	Metode miješenja tijesta: direktna i indirektna
3. Objasni fermentaciju tijesta u proizvodnji pekarskih proizvoda	
4. Objasni dijeljenje i oblikovanje tijesta u proizvodnji pekarskih proizvoda	
5. Objasni pripremu peći za pečenje tijesta, pečenje, hlađenje, skladištenje i čuvanje gotovih proizvoda	
6. Opiše ocjenu kvaliteta hljeba i peciva	
7. Objasni bolesti hljeba i peciva	
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	
- Tehnološke faze u proizvodnji pekarskih proizvoda	

Ishod 4 - Učenik će biti sposoban da

Pripremi različite vrste hljeba i peciva, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu

Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja	Kontekst
U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da	(Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni standarde i normative za pripremu različitih vrsta hljeba	Vrste hljeba: bijeli, polubijeli, crni, francuski, ražani, heljdin, mliječni i dr.
2. Demonstrira pripremu hljeba, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru	
3. Objasni standarde i normative za pripremu različitih vrsta peciva	Vrste peciva: kifle, devreci, kajzerice, pekarska lepinja, zemičke, perece i dr.
4. Demonstrira pripremu peciva, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom 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 1 i 3. Za kriterijume 2 i 4 potrebne su ispravno urađene praktične vježbe sa usmenim obrazloženjem.

Predložene teme

- Pekarski proizvodi

4. Didaktičke preporuke za realizaciju modula

- Modul Pekarstvo u ugostiteljstvu I je tako koncipiran da učenicima omogućava sticanje znanja i vještina iz ove oblasti kroz časove teorijske i praktične nastave.
- Teorijski dio nastave treba izvoditi sa odjeljenjem koje se ne dijeli na grupe. Preporučuju se kombinovane aktivne metode savremene nastave i oblici rada prilagođeni učenicima (dijaloška, istraživačka, učenje putem rješavanja problema, timski oblik rada, grupni oblik rada, rad u paru i individualni oblik rada), kao i korišćenje odgovarajuće literature. Nastava treba da bude aktivna sa uključivanjem svih učenika.
- Praktični dio nastave treba realizovati u kabinetu praktične nastave koja je opremljena preporučenim materijalnim uslovima ili kod poslodavca. Časove praktične nastave treba izvoditi sa odjeljenjem koje se dijeli na grupe do 16 učenika. Preporučljivo je da učenici samostalno izvode praktične vježbe za pripremu pekarskih proizvoda. Tokom prezentacije učenici treba da se jasno izražavaju i pravilno koriste stručnu terminologiju. Nastavnik treba da podstiče problemsku nastavu u kojoj navodi učenike da sami dolaze do zaključaka prilikom rješavanja problema, čime im omogućava povezivanje teorijskih znanja sa praktičnom primjenom.
- Realizacija pojedinih nastavnih sadržaja omogućava individualni rad koji se manifestuje kroz izradu seminarskih radova. Učenici svoje seminarske radove treba da javno prezentuju ostalim učenicima u odjeljenju ili grupi i da pruže odgovore na postavljena pitanja ili kritičke stavove. Nastavnici treba da daju uputstva učenicima o metodama pri izradi seminarskih radova.
- 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 treba da podstakne učenike na razvoj njihovih sposobnosti i interesovanja u cilju pravilne karijerne orijentacije.
- Preporučuju se posjete ugostiteljskim objektima, sajmovima i manifestacijama u kojima se učenici neposredno upoznaju sa praktičnom realizacijom nastavnih sadržaja.

5. Okvirni spisak literature i drugih izvora

- Stojanović R.; Jokić J.; Petković P., Kuvarstvo sa praktičnom nastavom za I razred ugostiteljsko - turističke škole, Beograd, 2000.
- Jovanović M.; Vukić M., Pekarstvo za III razred ugostiteljsko-turističke škole, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Beograd, 2002.
- Vujanov I.; Zlatić M., Pekarstvo za III razred ugostiteljsko-turističke škole, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Beograd, Zavod za udžbenike, Novi Sad, Zavod za školstvo, Podgorica, 1992.

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.	Štampač	1
5.	Šporet sa pećnicom	6
6.	Frižider sa zamrzivačem	4
7.	Radni sto	4

Redni broj	Opis – alati, instrumenti i uređaji	Kom.
8.	Sudopera	4
9.	Elektronska vaga	1
10.	Stoni mikser	1
11.	Ormar i stalaže za pribor	4
12.	Konvektomat	1
13.	Sitan inventar (nož, aušteheri za oblikovanje, forme i kalupi, oklagija, gulilica, kašika, viljuška, varjača, staklena činija, plastična činija, daska, tanjir, daska za serviranje, špatula, pinceta, četkica za premazivanje, cjediljka, šerpa, tiganj, pleh i dr.)	po 6
14.	Sirovine (brašno, kvasac, začini, mlijeko i mliječni proizvodi, jaja, mast, šećer, aditivi i dr.)	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 dostignutosti ishoda učenja definisani su za svaki ishod posebno.
- 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

- Uvod u kuvarstvo
- Jednostavna jela od povrća i jaja
- Higijena u kuhinjskom bloku
- Osnove ugostiteljstva
- Drugi strani jezik
- Kulturno-istorijska baština Crne Gore

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

- Kompetencija pismenosti (upotreba stručne terminologije u usmenom i pisanom obliku pravilnim formulisanjem pojmova, činjenica i pravila iz oblasti pekarstva, izražavanjem argumenata i kritičkog mišljenja na uvjerljiv način primjeren kontekstu; korišćenje različitih izvora znanja pretragom, prikupljanjem i obradom vizuelnih, audio/video i digitalnih informacija; poštovanje pravila i preporuka prilikom prezentovanja zadate teme i dr.)

- Kompetencija višejezičnosti (razumijevanje stručne terminologije iz oblasti pekarstva i istraživanja različitih stručnih tekstova na Internetu; korišćenje literature i različitih informacija iz oblasti pekarstva na stranom jeziku i dr.)
- Matematička kompetencija i osnovne kompetencije u prirodnim naukama i tehnologiji (primjena matematičkog mišljenja tokom rješavanja problema, pri razlikovanju oblika, upotrebi razmjera iz uvodnih oblasti pekarstva i dr.)
- Digitalna kompetencija (upotreba namjenskog softvera za obradu i uređivanje teksta i tabela, čuvanje dokumenata u elektronskom obliku; korišćenje informaciono-komunikacionih tehnologija radi pretrage, prikupljanja i upotrebe podataka iz oblasti pekarstva, prepoznavanjem relevantnih stručnih tekstova i video zapisa; upotreba softverskih alata za izradu prezentacija na zadatu temu; razvijanje svijesti o značaju elektronskog učenja kroz različite vidove online nastave i interakcije; korišćenje foruma i društvenih mreža, u cilju razmjene stručnih informacija, poštovanjem pravila bezbjednosti i etike prilikom korišćenja Interneta i dr.)
- Lična, socijalna i kompetencija učiti kako učiti (razvijanje tehnika samostalnog učenja, kao i učenja u timu kroz vršnjačku edukaciju i diskusiju, izradu domaćih zadataka, seminarskih radova i prezentacija na zadatu temu; razvijanje sposobnosti izražavanja sopstvenog mišljenja učešćem u konstruktivnoj diskusiji sa uvažavanjem drugačijih stavova; razvijanje tolerancije, kulture dijaloga i poštovanja tuđeg integriteta, u skladu sa etičkim pravilima; razvijanje tehnika istraživanja, sistematizovanja i vrednovanja informacija u cilju nadogradnje prethodno stečenih znanja, kao i otkrivanja novih; razvijanje sposobnosti učenja na sopstvenim greškama kroz samoprocjenu i samoevaluaciju; razvijanje svijesti o značaju vođenja zdravog života i dr.)
- Građanska kompetencija (angažovanje u zajedničkom ili javnom interesu kroz različite društveno odgovorne aktivnosti; poštovanje prava, jednakosti, slobode izražavanja i mišljenja kroz debate, diskusije i podjelu na grupe; razvijanje svijesti o značaju savremenih događaja, kao i njihovu povezanost sa istorijskim; razvijanje svijesti o značaju održivog razvoja i odgovornog ponašanja prema prirodi i životnoj sredini, racionalnom primjenom odgovarajućih materijala u radu, pravilnim odlaganjem otpada nakon izvedenih praktičnih zadataka; poštovanje pravila bezbjednosti i zaštite na radu prilikom izvođenja praktičnih vježbi i dr.)
- Preduzetnička kompetencija (razvijanje sposobnosti davanja inicijative i pravilnog određivanja prioriteta prilikom rješavanja problema; razvijanje kreativnosti, kao i vještina planiranja i upravljanja vremenom prilikom rješavanja različitih zadataka, samostalno ili u timu, kroz izradu i upravljanje projektima iz stručne ili društveno odgovorne oblasti; planiranje i organizacija resursa i materijala za izvođenje praktičnih zadataka i dr.)
- Kompetencija kulturološke svijesti i izražavanja (razvijanje svijesti o značaju poznavanja i poštovanja lokalnih, nacionalnih, regionalnih, evropskih i globalnih kultura kroz povezivanje sa primjerima iz oblasti pekarstva; predstavljanje ideja putem različitih kulturoloških formi kao što su pisani, štampani ili digitalni tekst, film, dizajn i dr.)

3.3.2. KULTURNO-ISTORIJSKA BAŠTINA 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:

- Sticanje znanja o kulturnoj baštini praistorije i antičkog perioda, Duklje i Zete, Primorja iz srednjeg vijeka, Balšića i Crnojevića, kao i kulturne baštine iz perioda Vladikata. Upoznavanje sa obrazovnim i graditeljskim postignućima iz perioda Knjaževine/ Kraljevine Crne Gore. Osposobljavanje za predstavljanje savremenih institucija kulture i kulturnih prilika u Crnoj Gori, kao i značaja etnografskih vrijednosti Crne Gore za njen kulturni razvoj. Razvijanje analitičkog mišljenja, kulturne svijesti, sposobnosti povezivanja i zaključivanja.

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 kulturna, obrazovna i graditeljska postignuća 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 kulturne prilike u Crnoj Gori
9. Ocijeni uticaj i značaj etnografskih vrijednosti Crne Gore na njen kulturni razvoj

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. Opiše 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. Opiše 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. Opiše 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. Opiše antropogene ostatke iz doba praistorije i antičkog perioda (izbrisana zagrada)	Antropogeni ostaci: lokalni ostaci, lokalna 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. Opiše dolazak Slovena na tlo Crne Gore	
2. Objasni nastanak prve crnogorske države Duklje	
3. Izloži legendu o Vladimiru i Kosari	Legenda o Vladimiru i Kosari: priča o ljubavi; građenje kulta; značaj ritualnog iznošenja krsta na Rumiju
4. Opiše prve sakralne 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. Objasni značaj i uticaj književnih i umjetničkih djela za duhovni razvoj Zete	Književna i umjetnička djela: Ljetopis popa Dukljanina, Miroslavljevo jevanđelje
7. Navede lokalne ostatke i spomenike iz perioda Duklje/Zete	
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 baština iz perioda Duklje, odnosno Zete	

Ishod 3 - Učenik će biti sposoban da Okarakterise kulturnu baštinu Primorja iz srednjeg vijeka	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja	Kontekst
U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	(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. Navede 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	Kontekst
U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	(Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Navede 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. Opiše nastajanje Cetinja i najstarija kulturna zdanja	
4. Navede pripadnike dinastije Crnojevića	
5. Objasni 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 spoljni kulturni uticaj država Mediterana na Zetu	
8. Opiše način života, kulturu i nastanak novih sakralnih spomenika u doba otomanske vladavine u Crnoj Gori	
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	Kontekst
U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	(Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Navede pripadnike dinastije Petrović	
2. Objasni kulturne i duhovna 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 mikrokozma“, „Gorski vijenac“, „Šćepan Mali“, Senat, Gvardija, škole
5. Objasni kulturne prilike tokom „ zlatnog doba “ Boke	„Zlatno doba“ Boke: od 16. do 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 kulturna, obrazovna i graditeljska postignuća 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 kulturna i obrazovna postignuća Knjaževine od 1852. do 1860. godine	Kulturna i obrazovna postignuća Knjaževine od 1852. do 1860. godine: knjaz Danilo I Petrović
2. Objasni kulturna, graditeljska i obrazovna postignuća Knjaževine od 1860. do 1918. godine	Kulturna, graditeljska i obrazovna postignuća Knjaževine od 1860. do 1918. godine: razvoj školstva; razvoj institucija kulture; književnost i izdavaštvo; saobraćaj; graditeljstvo
3. Objasni uticaj „ izvanjaca “ na kulturni i obrazovni razvoj Crne Gore	„ Izvanjci “: Simo Matavulj, Valtazar Bogišić, 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: Austrougarska okupacija i Otomanska okupacija
5. Objasni na lokalnim primjerima kulturna i obrazovna postignuća 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. Objasni kulturne prilike u Crnoj Gori za vrijeme Kraljevine Jugoslavije	Kulturne prilike u Crnoj Gori za vrijeme Kraljevine Jugoslavije: u obrazovanju u književnosti i drugim vidovima umjetnosti
2. Objasni društvene prilike u Crnoj Gori za vrijeme Kraljevine Jugoslavije	Društvene prilike u Crnoj Gori za vrijeme Kraljevine Jugoslavije: u književnosti, u izdavaštvu i novinarstvu, u likovnoj umjetnosti, u filmskoj umjetnosti (crnogorska emigracija)
3. Objasni društveni razvoj Crne Gore u periodu SFR Jugoslavije	Društveni razvoj Crne Gore u periodu SFR Jugoslavije: 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 razvoj medija, književnost i druge vidove 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 kulturne prilike u Crnoj Gori	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja	Kontekst
U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	(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. 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 u Crnoj Gori	
7. Objasni 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 na njen kulturni razvoj	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Interpretira običaje i tradiciju pojedinih krajeva Crne Gore	
2. Opiše nošnje i narodnu radinost Crne Gore	
3. Interpretira karakteristike gastronomije Crne Gore	
4. Interpretira lokalne etnografske vrijednosti 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"> - Običaji i tradicija u Crnoj Gori - Etnografske vrijednosti Crne Gore - Gastronomija Crne Gore 	

4. Didaktičke preporuke za realizaciju modula

- Modul Kulturno-istorijska baština Crne Gore je tako koncipiran da učenicima omogućava sticanje znanja iz ove oblasti kroz časove teorijske nastave.
- Teorijsku nastavu treba izvoditi sa odjeljenjem koje se ne dijeli na grupe. Preporučuju se didaktičke metode koje omogućavaju da učenik u najvećoj mjeri bude aktivan u cilju postizanja značajnog stepena samostalnosti i inicijativnosti učenika 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 PowerPoint prezentacija i panoa, izrada projektnih zadataka, upotreba odgovarajućih statističkih podataka. Osim prethodnog, u cilju postizanja kvalitetnog i trajno stečenog znanja, neophodno je ostvariti i korelaciju među različitim modulima.
- 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 treba da podstakne učenike na razvoj njihovih sposobnosti i interesovanja u cilju pravilne karijerne orijentacije.

5. Okvirni spisak literature i drugih izvora

- Kujović D., Tragovima orijentalno islamskog kulturnog naslijeđa 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 unapređivanje 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.	Računar	1
2.	Projektor	1
3.	Projekciono platno	1
4.	Fizičko - geografska karta Crne Gore	1
5.	Turistička karta Crne Gore	1
6.	Promotivni materijali	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 dostignutosti ishoda učenja definisani su za svaki ishod posebno.
- 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

- Uvod u kuvarstvo
- Jednostavna jela od povrća i jaja
- Higijena u kuhinjskom bloku
- Osnove ugostiteljstva
- Drugi strani jezik
- Pekarstvo u ugostiteljstvu 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

- Kompetencija pismenosti (upotreba stručne terminologije u usmenom i pisanom obliku pravilnim formulisanjem pojmova, činjenica i pravila iz oblasti kulturno-istorijske baštine Crne Gore, izražavanjem argumenata i kritičkog mišljenja na uvjerljiv način primjeren kontekstu; korišćenje različitih izvora znanja pretragom, prikupljanjem i obradom vizuelnih, audio/video i digitalnih informacija; poštovanje pravila i preporuka prilikom prezentovanja zadate teme i dr.)
- Kompetencija višejezičnosti (razumijevanje stručne terminologije iz oblasti kulturno-istorijske baštine Crne Gore i istraživanja različitih stručnih tekstova na Internetu; korišćenje literature i različitih informacija iz oblasti pekarstva na stranom jeziku i dr.)
- Matematička kompetencija i osnovne kompetencije u prirodnim naukama i tehnologiji (primjena matematičkog mišljenja tokom rješavanja problema, pri razlikovanju oblika, upotrebi razmjera iz uvodnih oblasti kulturno-istorijske baštine Crne Gore i dr.)
- Digitalna kompetencija (upotreba namjenskog softvera za obradu i uređivanje teksta i tabela, čuvanje dokumenata u elektronskom obliku; korišćenje informaciono-komunikacionih tehnologija radi pretrage, prikupljanja i upotrebe podataka iz oblasti kulturno-istorijske baštine Crne Gore, prepoznavanjem relevantnih stručnih tekstova i video zapisa; upotreba softverskih alata za izradu prezentacija na zadatu temu; razvijanje svijesti o značaju elektronskog učenja kroz različite vidove online nastave i interakcije; korišćenje foruma i društvenih mreža, u cilju razmjene stručnih informacija, poštovanjem pravila bezbjednosti i etike prilikom korišćenja Interneta i dr.)
- Lična, socijalna i kompetencija učiti kako učiti (razvijanje tehnika samostalnog učenja, kao i učenja u timu kroz vršnjačku edukaciju i diskusiju, izradu domaćih zadataka, seminarskih radova i prezentacija na zadatu temu; razvijanje sposobnosti izražavanja sopstvenog mišljenja učešćem u konstruktivnoj diskusiji sa uvažavanjem drugačijih stavova; razvijanje tolerancije, kulture dijaloga i poštovanja tuđeg integriteta, u skladu sa etičkim pravilima; razvijanje tehnika istraživanja, sistematizovanja i vrednovanja informacija u cilju nadogradnje prethodno stečenih znanja, kao i otkrivanja novih; razvijanje sposobnosti učenja na sopstvenim greškama kroz samoprocjenu i samoevaluaciju; razvijanje svijesti o značaju vođenja zdravog života i dr.)
- Građanska kompetencija (angažovanje u zajedničkom ili javnom interesu kroz različite društveno odgovorne aktivnosti; poštovanje prava, jednakosti, slobode izražavanja i mišljenja kroz debate, diskusije i podjelu na

- grupe; razvijanje svijesti o značaju savremenih događaja, kao i njihovu povezanost sa istorijskim; razvijanje svijesti o značaju održivog razvoja i odgovornog ponašanja prema prirodi i životnoj sredini, racionalnom primjenom odgovarajućih materijala u radu, pravilnim odlaganjem otpada nakon izvedenih praktičnih zadataka; poštovanje pravila bezbjednosti i zaštite na radu prilikom izvođenja praktičnih vježbi i dr.)
- Preduzetnička kompetencija (razvijanje sposobnosti davanja inicijative i pravilnog određivanja prioriteta prilikom rješavanja problema; razvijanje kreativnosti, kao i vještina planiranja i upravljanja vremenom prilikom rješavanja različitih zadataka, samostalno ili u timu, kroz izradu i upravljanje projektima iz stručne ili društveno odgovorne oblasti; planiranje i organizacija resursa i materijala za izvođenje praktičnih zadataka i dr.)
 - Kompetencija kulturološke svijesti i izražavanja (razvijanje svijesti o značaju poznavanja i poštovanja lokalnih, nacionalnih, regionalnih, evropskih i globalnih kultura kroz povezivanje sa primjerima iz oblasti kulturno-istorijske baštine Crne Gore; predstavljanje ideja putem različitih kulturoloških formi kao što su pisani, štampani ili digitalni tekst, film, dizajn i dr.)

3.3.3. PEKARSTVO U UGOSTITELJSTVU II**1. Broj časova i kreditna vrijednost:**

Razred	Oblici nastave			Ukupno	Kreditna vrijednost
	Teorijska nastava	Vježbe	Praktična nastava		
II	36		36	72	3

Praktična nastava: Odjeljenje se dijeli na grupe do 16 učenika.

2. Cilj modula:

- Upoznavanje sa standardima i normativima za pripremu čajnih peciva, medenjaka, vafli, proizvoda od lisnatog tijesta, slanah peciva, krekeri, bureka i pita u ugostiteljstvu. Osposobljavanje za pripremanje čajnih peciva, medenjaka, vafli, proizvoda od lisnatog tijesta, slanah peciva, krekeri, bureka i pita, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu. Razvijanje preciznosti, sistematičnosti, tačnosti u radu, odgovornosti i timskog rada.

3. Ishodi učenja

Po završetku ovog modula učenik će biti sposoban da:

1. Pripremi čajna peciva i medenjake, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu
2. Pripremi vafle i proizvode od lisnatog tijesta, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu
3. Pripremi slana peciva i krekeri, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu
4. Pripremi bureke i pite, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu

Ishod 1 - Učenik će biti sposoban da Pripremi čajna peciva i medenjake, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni standarde i normative za pripremu tijesta za čajna peciva i čajna peciva	Tijesta za čajna peciva: slano, slatko, formovano, rezano i špricano Čajna peciva: punjena, prelivena, djelimično prelivena i ukrašena
2. Demonstrira pripremu čajnih peciva, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru	
3. Objasni standarde i normative za pripremu tijesta za medenjake i medenjake	Medenjaci: punjeni, preliveni, djelimično preliveni i ukrašeni (šam od bjelanaca i od čokolade)
4. Demonstrira pripremu medenjaka, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom 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 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"> - Čajna peciva - Medenjaci 	

Ishod 2 - Učenik će biti sposoban da Pripremi vafle i proizvode od lisnatog tijesta, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja	Kontekst
U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	(Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni standarde i normative za pripremu tečnog tijesta za proizvodnju vafel listova i vafli	Vafel listovi: korneti, čašice, korpice i dr. Vafli: preliveni, djelimično preliveni i ukrašeni
2. Demonstrira pripremu vafli, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru	
3. Objasni standarde i normative za pripremu proizvoda od lisnatog tijesta	Proizvodi od lisnatog tijesta: prazni, punjeni i preliveni
4. Demonstrira pripremu proizvoda od lisnatog tijesta, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom 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 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"> - Vafli - Proizvodi od lisnatog tijesta 	

Ishod 3 - Učenik će biti sposoban da Pripremi slana peciva i krekere, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja	Kontekst
U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	(Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni standarde i normative za pripremu slanih peciva	Slana peciva: slane štanglice, štapići, perece i dr.
2. Demonstrira pripremu slanih peciva, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru	
3. Objasni standarde i normative za pripremu krekeri	Krekeri: sa sjemenkama suncokreta, bundeve, susamom i dr.
4. Demonstrira pripremu krekeri, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom 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 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"> - Slana peciva - Krekeri 	

Ishod 4 - Učenik će biti sposoban da Pripremi bureke i pite, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja	Kontekst
U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	(Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni standarde i normative za pripremu tijesta za bureke	Burek: sa mljevenim i sitno sjeckanim mesom (teleće, juneće, svinjsko, pileće, jagnjeće i miješana)
2. Demonstrira pripremu bureka, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru	
3. Objasni standarde i normative za pripremu tijesta za pite	Pite: slane (sirom, zeljem, pečurkama i dr.) i slatke (sa jabukama, višnjama, orasima i dr.)
4. Demonstrira pripremu pita, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom 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 1 i 3. Za kriterijume 2 i 4 potrebne su ispravno urađene praktične vježbe sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
- Bureci i pite	

4. Didaktičke preporuke za realizaciju modula

- Modul Pekarstvo u ugostiteljstvu II je tako koncipiran da učenicima omogućava sticanje znanja i vještina iz ove oblasti kroz časove teorijske i praktične nastave.
- Teorijski dio nastave treba izvoditi sa odjeljenjem koje se ne dijeli na grupe. Preporučuju se kombinovane aktivne metode savremene nastave i oblici rada prilagođeni učenicima (dijaloška, istraživačka, učenje putem rješavanja problema, timski oblik rada, grupni oblik rada, rad u paru i individualni oblik rada), kao i korišćenje odgovarajuće literature. Nastava treba da bude aktivna sa uključivanjem svih učenika.
- Praktični dio nastave treba realizovati u kabinetu praktične nastave koja je opremljena preporučenim materijalnim uslovima ili kod poslodavca. Časove praktične nastave treba izvoditi sa odjeljenjem koje se dijeli na grupe do 16 učenika. Preporučljivo je da učenici samostalno izvode praktične vježbe za pripremu pekarskih proizvoda. Tokom prezentacije učenici treba da se jasno izražavaju i pravilno koriste stručnu terminologiju. Nastavnik treba da podstiče problemsku nastavu u kojoj navodi učenike da sami dolaze do zaključaka prilikom rješavanja problema, čime im omogućava povezivanje teorijskih znanja sa praktičnom primjenom.
- Realizacija pojedinih nastavnih sadržaja omogućava individualni rad koji se manifestuje kroz izradu seminarskih radova. Učenici svoje seminarske radove treba da javno prezentuju ostalim učenicima u odjeljenju ili grupi i da pruže odgovore na postavljena pitanja ili kritičke stavove. Nastavnici treba da daju uputstva učenicima o metodama pri izradi seminarskih radova.
- 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 treba da podstakne učenike na razvoj njihovih sposobnosti i interesovanja u cilju pravilne karijerne orijentacije.

5. Okvirni spisak literature i drugih izvora

- Jovanović M.; Vukić M., Pekarstvo za III razred ugostiteljsko-turističke škole, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Beograd, 2002.
- Stojanović R.; Jokić J.; Petković P., Kuvarstvo sa praktičnom nastavom za I razred, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Beograd, 2001.
- Vujanov I.; Zlatić M., Pekarstvo za III razred ugostiteljsko-turističke škole, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Beograd, Zavod za udžbenike, Novi Sad, Zavod za školstvo, Podgorica, 1992.

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.	Štampač	1
5.	Šporet sa pećnicom	6
6.	Frižider sa zamrzivačem	4
7.	Radni sto	4
8.	Sudopera	4

Redni broj	Opis – alati, instrumenti i uređaji	Kom.
9.	Mikrotalasna pećnica	1
10.	Elektronska vaga	1
11.	Stoni mikser	1
12.	Ormar i stalaže za pribor	4
13.	Konvektomat	1
14.	Sitan inventar (nož, aušteheri za oblikovanje, forme i kalupi, oklagija, gulilica, kašika, viljuška, varjača, staklena činija, plastična činija, daska, tanjir, daska za serviranje, špatula, pinceta, četkica za premazivanje, cjediljka, šerpa, tiganj, pleh i dr.)	po 6
15.	Namirnice (brašno, kvasac, začini, mlijeko i mliječni proizvodi, jaja, mast, šećer, aditivi, meso, voće, povrće, pečurke, čokolada i dr.)	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 dostignutosti ishoda učenja definisani su za svaki ishod posebno.
- 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

- Fondovi, supe i čorbe
- Gastronomski proizvodi od tijesta
- Poslastičarski proizvodi I
- Teorija hrane
- Ekologija i zaštita životne sredine
- Istorija*
- Savremeno odrastanje

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

- Kompetencija pismenosti (upotreba stručne terminologije u usmenom i pisanom obliku pravilnim formulisanjem pojmova, činjenica i pravila iz oblasti pekarstva, izražavanjem argumenata i kritičkog mišljenja na uvjerljiv način primjeren kontekstu; korišćenje različitih izvora znanja pretragom, prikupljanjem i obradom vizuelnih, audio/video i digitalnih informacija; poštovanje pravila i preporuka prilikom prezentovanja zadate teme i dr.)
- Kompetencija višejezičnosti (razumijevanje stručne terminologije iz oblasti pekarstva i istraživanja različitih stručnih tekstova na Internetu; korišćenje literature i različitih informacija iz oblasti pekarstva na stranom jeziku i dr.)
- Matematička kompetencija i osnovne kompetencije u prirodnim naukama i tehnologiji (primjena matematičkog mišljenja tokom rješavanja problema, pri razlikovanju oblika, upotrebi razmjera iz uvodnih oblasti pekarstva i dr.)
- Digitalna kompetencija (upotreba namjenskog softvera za obradu i uređivanje teksta i tabela, čuvanje dokumenata u elektronskom obliku; korišćenje informaciono-komunikacionih tehnologija radi pretrage, prikupljanja i upotrebe podataka iz oblasti pekarstva, prepoznavanjem relevantnih stručnih tekstova i video zapisa; upotreba softverskih alata za izradu prezentacija na zadatu temu; razvijanje svijesti o značaju elektronskog učenja kroz različite vidove online nastave i interakcije; korišćenje foruma i društvenih mreža, u cilju razmjene stručnih informacija, poštovanjem pravila bezbjednosti i etike prilikom korišćenja Interneta i dr.)
- Lična, socijalna i kompetencija učiti kako učiti (razvijanje tehnika samostalnog učenja, kao i učenja u timu kroz vršnjačku edukaciju i diskusiju, izradu domaćih zadataka, seminarskih radova i prezentacija na zadatu temu; razvijanje sposobnosti izražavanja sopstvenog mišljenja učešćem u konstruktivnoj diskusiji sa uvažavanjem drugačijih stavova; razvijanje tolerancije, kulture dijaloga i poštovanja tuđeg integriteta, u skladu sa etičkim pravilima; razvijanje tehnika istraživanja, sistematizovanja i vrednovanja informacija u cilju nadogradnje prethodno stečenih znanja, kao i otkrivanja novih; razvijanje sposobnosti učenja na sopstvenim greškama kroz samoprocjenu i samoevaluaciju; razvijanje svijesti o značaju vođenja zdravog života i dr.)
- Građanska kompetencija (angažovanje u zajedničkom ili javnom interesu kroz različite društveno odgovorne aktivnosti; poštovanje prava, jednakosti, slobode izražavanja i mišljenja kroz debate, diskusije i podjelu na grupe; razvijanje svijesti o značaju savremenih događaja, kao i njihovu povezanost sa istorijskim; razvijanje svijesti o značaju održivog razvoja i odgovornog ponašanja prema prirodi i životnoj sredini, racionalnom primjenom odgovarajućih materijala u radu, pravilnim odlaganjem otpada nakon izvedenih praktičnih zadataka; poštovanje pravila bezbjednosti i zaštite na radu prilikom izvođenja praktičnih vježbi i dr.)
- Preduzetnička kompetencija (razvijanje sposobnosti davanja inicijative i pravilnog određivanja prioriteta prilikom rješavanja problema; razvijanje kreativnosti, kao i vještina planiranja i upravljanja vremenom prilikom rješavanja različitih zadataka, samostalno ili u timu, kroz izradu i upravljanje projektima iz stručne ili društveno odgovorne oblasti; planiranje i organizacija resursa i materijala za izvođenje praktičnih zadataka i dr.)
- Kompetencija kulturološke svijesti i izražavanja (razvijanje svijesti o značaju poznavanja i poštovanja lokalnih, nacionalnih, regionalnih, evropskih i globalnih kultura kroz povezivanje sa primjerima iz oblasti pekarstva; predstavljanje ideja putem različitih kulturoloških formi kao što su pisani, štampani ili digitalni tekst, film, dizajn i dr.)

3.3.4. SAVREMENO ODRASTANJE

1. Broj časova i kreditna vrijednost:

Razred	Oblici nastave			Ukupno	Kreditna vrijednost
	Teorijska nastava	Vježbe	Praktična nastava		
II	54	18		72	3

2. Cilj modula:

- Osposobljavanje mladih za razumijevanje procesa odrastanja, kao izazova savremenog društva koje nudi različite faktore u formiranju identiteta. Razvoj kritičkog odnosa prema sadržajima potrošačke-popularne kulture, rizičnim oblicima ponašanja mladih, kao i afirmativnog stava prema identifikaciji sa pozitivnim vrijednostima subkulture mladih i zdravim stilovima života.

3. Ishodi učenja

Po završetku ovog modula učenik će biti sposoban da:

1. Identifikuje izazove procesa odrastanja i adolescencije
2. Uoči značaj porodice kao faktora socijalizacije
3. Prepozna ulogu i sadržaj subkulture mladih
4. Uoči uticaj masovnih medija na mlade, kao konzumente
5. Identifikuje uticaj potrošačke-popularne kulture na oblikovanje stila života
6. Uoči značaj primjene zdravih životnih stilova
7. Prepozna rizično ponašanje mladih i mehanizme prevencije

Ishod 1 - Učenik će biti sposoban da Identifikuje izazove procesa odrastanja i adolescencije	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni pojam i karakteristike razvojnih faza adolescencije	
2. Opiše društvene faktore koji utiču na razvoj ličnosti	Faktori: porodica, škola, vršnjaci, kultura, društvo i dr.
3. Objasni uticaj porodičnog i društvenog konteksta na formiranje identiteta	
4. Objasni oblike socijalne izolacije u adolescenciji	
5. Opiše razvojne probleme u procesu odrastanja	
6. Objasni idealističke vrijednosti i ciljeve karakteristične za period adolescencije	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 6.	
Predložene teme	
- Adolescencija	

Ishod 2 - Učenik će biti sposoban da

Uoči značaj porodice kao faktora socijalizacije

Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja	Kontekst
U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	(Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Navede značaj primarne socijalizacije za pojedinca i društvo	
2. Opiše ulogu i najvažnije pravce promjena savremene porodice	
3. Objasni rodnu podjelu uloga unutar porodice i refleksiju na rodnu diskriminaciju	
4. Prezentuje konflikt posla i porodice kao problema modernog društva, na zadatom primjeru	
5. Navede društvene mehanizme zaštite porodice	
6. Prezentuje različite aspekte u procesu prelaska iz roditeljske porodice u sopstvenu	

Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja

U cilju provjeravanja dostignutosti 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 vježbe sa usmenim obrazloženjem.

Predložene teme

- Primarna socijalizacija
- Značaj porodice u razvoju mladih

Ishod 3 - Učenik će biti sposoban da Prepozna ulogu i sadržaj subkulture mladih	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja	Kontekst
U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	(Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Navede značenje pojma subkultura mladih	
2. Objasni ulogu subkulture mladih u rješavanju protivrječnosti dominantne i roditeljske kulture	
3. Objasni različite oblike subkulture i kontrakulture mladih	Oblici subkulture i kontrakulture mladih: navijačke grupe, pankeri, rave pokret, mirovni, ekološki, veganski i skvoterski pokreti
4. Prezentuje uticaj subkulturnih grupa na razvoj zdravih životnih stilova, na zadatom primjeru	
5. Prezentuje igru kao slobodnu djelatnost duha i tijela mladih, na zadatom primjeru	
6. Objasni sociološko određenje i karakteristike kulture takmičenja	
7. Objasni karakteristike i značaj sporta kao socijalne i kulturne kategorije	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume 1, 2, 3, 6 i 7. Za kriterijume 4 i 5 potrebne su ispravno urađene vježbe sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
<ul style="list-style-type: none"> - Subkultura mladih - Igra kao društveni fenomen 	

Ishod 4 - Učenik će biti sposoban da

Uoči uticaj masovnih medija na mlade, kao konzumente

Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja	Kontekst
U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	(Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni vaspitnu uloga medija	
2. Procijeni kvalitet medijskog sadržaja kome su mladi izloženi, na zadatom primjeru	
3. Objasni principe učenja i zabave, kao načina za postizanje društvene promjene	
4. Objasni „gejming kulturu“ i njen uticaj na mlade	
5. Objasni povezanost medijskih sadržaja i životnog stila mladih	
6. Istraži uticaj medija na oblikovanje sadržaja vlastite subkulture, na zadatom primjeru	

Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja

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

Predložene teme

- Vaspitna uloga medija
- Zloupotreba djece u medijima
- Gejming kultura

Ishod 5 - Učenik će biti sposoban da

Identifikuje uticaj potrošačke-popularne kulture na oblikovanje stila života

Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja	Kontekst
U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	(Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni značenje pojmova potrošačka kultura i potrošačko društvo	
2. Navede osnovne karakteristike potrošačke kulture	
3. Navede primjere masovne kulture	
4. Objasni uticaj masovne kulture na oblikovanje stila života	
5. Objasni uticaj masovne kulture na formiranje potrošačkih navika	
6. Predloži načine za primjenu društveno-odgovorne potrošnje, na zadatom primjeru	

Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja

U cilju provjeravanja dostignutosti 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 vježba sa usmenim obrazloženjem.

Predložene teme

- Potrošačka-popularna kultura

Ishod 6 - Učenik će biti sposoban da Uoči značaj primjene zdravih životnih stilova	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja	Kontekst
U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	(Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni pojam zdravog životnog stila	
2. Objasni uticaj društvenih faktora na razvoj zdravih stilova života	
3. Objasni koncept zdrave ishrane	
4. Objasni značaj fizičke aktivnosti sa individualnog i socijalnog aspekta	
5. Objasni značaj razvoja životnih vještina	
6. Opiše značaj edukacije za zdravo ponašanje, stavove i navike	Navike: lična higijena, pravilna ishrana, higijena odjeće i obuće i dr.
7. Istraži posljedice negativnih životnih navika, na zadatom primjeru	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti 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 vježba sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
- Zdravi životni stilovi	

Ishod 7 - Učenik će biti sposoban da Prepozna rizično ponašanje mladih i mehanizme prevencije	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni uzroke maloljetničke delikvencije	
2. Navede karakterisitike rizičnih društvenih grupa	
3. Objazloži devijantnosti u sportu	Devijantnosti: politizacija, komercijalizacija, doping, nasilje, medijska eksploatacija i dr.
4. Objasni moguće posljedice zloupotrebe psihooaktivnih supstanci i alkohola	Psihoaktivne supstance: psihodelične droge, opijati, kanabis, cigarete i dr.
5. Objasni moguće uzroke i posljedice rizičnih oblika seksualnog ponašanja	Oblici seksualnog ponašanja: prerano stupanje u polne odnose, neupotreba zaštitnih sredstava, prostitucija i dr.
6. Objazloži moguće uzroke i posljedice različitih oblika nasilja	Oblici nasilja: nasilje nad odraslima (roditeljima, nastavnicima ili drugim osobama), vršnjačko nasilje, nasilje nad marginalizovanim grupama i dr.
7. Objazloži karakteristike i negativnosti hazardnih igara i igara zanosa	Negativnosti: koristoljublje, lažiranje, pasivnost, rizik, negacija rada, pretvaranje igre u profesiju, irealnost, nesvjесnost i dr.
8. Objasni ostale oblike rizičnog ponašanja	Oblici rizičnog ponašanja: nezainteresovanost za školu, neosmišljene "životne" aktivnosti, sklonost ka rizičnoj vožnji motornih vozila, dugotrajni noćni izlasci, trajno ili dugotrajno napuštanje škole i dr.
9. Istraži društvene kanale za sprečavanje i prevenciju rizičnog ponašanja, na zadatom primjeru	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti 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 vježba sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
<ul style="list-style-type: none"> - Oblici rizičnog ponašanja - Mehanizmi za prevenciju i sprečavanje društveno rizičnog ponašanja 	

4. Didaktičke preporuke za realizaciju modula

- Modul Savremeno odrastanje koncipiran je tako da učenicima omogućava sticanje znanja iz ove oblasti kroz teorijsku nastavu i vježbe. Teorijski dio nastave i vježbe 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.
- Prilikom realizacije vježbi, u zavisnosti od tipa situacije i zadataka, može se organizovati demonstracija/ simulacija u radu sa učenicima. Nakon urađenih vježbi, učenici treba da prezentuju svoje rezultate, uz obrazloženje vlastitog stava i da o istom diskutuju sa drugim učenicima i nastavnikom.
- Preporučuje se ostvarivanje saradnje sa NVO sektorom i poslodavcima. Prilikom realizacije sadržaja mogu se koristiti filmovi, stripovi, propagandni materijali kojim se promovišu zdravi životni stilovi i dr. Potrebno je podsticati učenike na primjenu stečenih znanja. U nastavnom procesu mogu se koristiti društvene mreže kao što je www.edmundo.com ili druge za koje nastavnik procijeni da su prilagođene učenicima.
- 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 trebao da podstiče učenike na razvoj njihovih sposobnosti i interesovanja u cilju pravilne karijerne orijentacije.

5. Okvirni spisak literature i drugih izvora

- Laušević D.; Mugoša B.; Žižić Lj.; Ljaljević A.; Vujošević N.; Vratnica Z., Zdravstvene poruke, Zavod za zdravstvenu zaštitu i UNICEF, Podgorica, 2000.
- Krkeljić Lj.; Slobig J.; Dibe F., Srednjoškolci, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Beograd, 2002.
- Kreativno rješavanje konflikta u učionici, UNICEF i Ministarstvo prosvjete i nauke Crne Gore, Podgorica, 2001.
- Vukićević S., Ideal i stvarnost eko menadžmenta, Služba zaštite životne sredine Opštine Nikšić, 1956.
- Zečević S.; Krivokapić, N., (prir) Rod, identitet i kultura, Institut za sociologiju, Filozofski fakultet, Nikšić.
- Rot N., Osnovi socijalne psihologije, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Beograd, 1989.
- Ilić M., Sociologija kulture, Beograd, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva Beograd 2010.
- Đorđević D., Sociologija forever, Niš, 1996.
- Kajoa R., Igre i ljudi, Nolit, Beograd, 1965.
- Skembler G., Sport i društvo-istorija, mocikultura, CLIO, Beograd, 2007.
- Vuletic V., Sociologija, Klet, Beograd, 2014.

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

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 dostignutosti ishoda učenja definisani su za svaki ishod posebno.

- 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

- Fondovi, supe i čorbe
- Gastronomski proizvodi od tijesta
- Poslastičarski proizvodi I
- Teorija hrane
- Pekarstvo u ugostiteljstvu II
- Ekologija i zaštita životne sredine
- Istorija*

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

- Kompetencija pismenosti (upotreba stručne terminologije u usmenom i pisanom obliku pravilnim formulisanjem pojmova, činjenica i pravila iz oblasti savremenog odrastanja, izražavanjem argumenata i kritičkog mišljenja na uvjerljiv način primjeren kontekstu; korišćenje različitih izvora znanja pretragom, prikupljanjem i obradom vizuelnih, audio/video i digitalnih informacija; poštovanje pravila i preporuka prilikom prezentovanja zadate teme i dr.)
- Kompetencija višejezičnosti (razumijevanje stručne terminologije iz oblasti savremenog odrastanja i istraživanja različitih stručnih tekstova na Internetu; korišćenje literature i različitih informacija iz oblasti savremenog odrastanja na stranom jeziku i dr.)
- Matematička kompetencija i osnovne kompetencije u prirodnim naukama i tehnologiji (primjena matematičkog mišljenja tokom rješavanja problema, pri razlikovanju oblika, upotrebi razmjera iz uvodnih oblasti savremenog odrastanja i dr.)
- Digitalna kompetencija (upotreba namjenskog softvera za obradu i uređivanje teksta i tabela, čuvanje dokumenata u elektronskom obliku; korišćenje informaciono-komunikacionih tehnologija radi pretrage, prikupljanja i upotrebe podataka iz oblasti savremenog odrastanja, prepoznavanjem relevantnih stručnih tekstova i video zapisa; upotreba softverskih alata za izradu prezentacija na zadatu temu; razvijanje svijesti o značaju elektronskog učenja kroz različite vidove online nastave i interakcije; korišćenje foruma i društvenih mreža, u cilju razmjene stručnih informacija, poštovanjem pravila bezbjednosti i etike prilikom korišćenja Interneta i dr.)
- Lična, socijalna i kompetencija učiti kako učiti (razvijanje tehnika samostalnog učenja, kao i učenja u timu kroz vršnjačku edukaciju i diskusiju, izradu domaćih zadataka, seminarских radova i prezentacija na zadatu temu; razvijanje sposobnosti izražavanja sopstvenog mišljenja učešćem u konstruktivnoj diskusiji sa uvažavanjem drugačijih stavova; razvijanje tolerancije, kulture dijaloga i poštovanja tuđeg integriteta, u skladu sa etičkim pravilima; razvijanje tehnika istraživanja, sistematizovanja i vrednovanja informacija u cilju nadogradnje prethodno stečenih znanja, kao i otkrivanja novih; razvijanje sposobnosti učenja na sopstvenim greškama kroz samoprocjenu i samoevaluaciju; razvijanje svijesti o značaju vođenja zdravog života i dr.)
- Građanska kompetencija (angažovanje u zajedničkom ili javnom interesu kroz različite društveno odgovorne aktivnosti; poštovanje prava, jednakosti, slobode izražavanja i mišljenja kroz debate, diskusije i podjelu na grupe; razvijanje svijesti o značaju savremenih događaja, kao i njihovu povezanost sa istorijskim; razvijanje svijesti o značaju održivog razvoja i odgovornog ponašanja prema prirodi i životnoj sredini, racionalnom primjenom odgovarajućih materijala u radu, pravilnim odlaganjem otpada nakon izvedenih praktičnih zadataka; poštovanje pravila bezbjednosti i zaštite na radu prilikom izvođenja praktičnih vježbi i dr.)
- Preduzetnička kompetencija (razvijanje sposobnosti davanja inicijative i pravilnog određivanja prioriteta prilikom rješavanja problema; razvijanje kreativnosti, kao i vještina planiranja i upravljanja vremenom prilikom

- rješavanja različitih zadataka, samostalno ili u timu, kroz izradu i upravljanje projektima iz stručne ili društveno odgovorne oblasti; planiranje i organizacija resursa i materijala za izvođenje praktičnih zadataka i dr.)
- Kompetencija kulturološke svijesti i izražavanja (razvijanje svijesti o značaju poznavanja i poštovanja lokalnih, nacionalnih, regionalnih, evropskih i globalnih kultura kroz povezivanje sa primjerima iz oblasti savremnog odrastanja; predstavljanje ideja putem različitih kulturoloških formi kao što su pisani, štampani ili digitalni tekst, film, dizajn i dr.

3.3.5. OSNOVE TURIZMA**1. Broj časova i kreditna vrijednost:**

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

2. Cilj modula:

- Upoznavanje sa osnovnim pojmovima u turizmu, funkcijama, pojmom održivog razvoja turizma, nosiocima poslovne i turističke politike, značajem pravne regulative i razumijevanje turizma kao pojave i njegovih specifičnosti. Razvijanje preciznosti, kreativnosti, kritičkog mišljenja i pozitivnog odnosa prema struci.

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	Kontekst
U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	(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	
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	Kontekst
U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	(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	Kontekst
U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	(Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni pojam, tipologiju i elemente turističkih destinacija	Elementi turističkih destinacija: atrakcija, dostupnost, uslovi boravka turiste, 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	Kontekst
U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	(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 U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (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

- Modul Osnove turizma je tako koncipiran da učenicima omogućava sticanje teorijskih znanja iz ove oblasti. Teorijsku nastavu treba realizovati u učionici sa svim učenicima. Sadržaje programa je neophodno realizovati savremenim nastavnim metodama, sredstvima i oblicima 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. Prilikom realizacije ovog modula učenike treba motivisati na aktivno učenje, samostalno pronalaženje, sistematizovanje i korišćenje informacija o proučavanoj temi iz različitih izvora, na timski rad i efikasnu verbalnu i pisanu komunikaciju.
- U radu sa darovitim učenicima treba davati problemske zadatke koji podstiču na razmišljanje, zaključivanje i analizu problema. Nastavnik u okviru rada sa darovitim učenicima treba da obezbijedi i mentorski rad kako bi podstakao razvoj njihovih sposobnosti i njihovo interesovanje u cilju karijerne orijentacije.

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.
- Županović I., Osnove turizma i ugostiteljstva, 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.	Računar	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 dostignutosti ishoda učenja definisani su za svaki ishod posebno.
- 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

- Glavna jela I
- Hladna i topla predjela
- Gastronomski proizvodi sa roštilja
- Preduzetništvo
- Osnove hotelijerstva
- Socijalne mreže i globalizacija

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

- Kompetencija pismenosti (upotreba stručne terminologije u usmenom i pisanom obliku pravilnim formulisanjem pojmova, činjenica i pravila iz oblasti turizma, izražavanjem argumenata i kritičkog mišljenja na uvjerljiv način primjeren kontekstu; korišćenje različitih izvora znanja pretragom, prikupljanjem i obradom vizuelnih, audio/video i digitalnih informacija; poštovanje pravila i preporuka prilikom prezentovanja zadate teme i dr.)
- Kompetencija višjezičnosti (razumijevanje stručne terminologije iz oblasti turizma i istraživanja različitih stručnih tekstova na Internetu; korišćenje literature i različitih informacija iz oblasti turizma na stranom jeziku i dr.)
- Matematička kompetencija i osnovne kompetencije u prirodnim naukama i tehnologiji (primjena matematičkog mišljenja tokom rješavanja problema, pri razlikovanju oblika, upotrebi razmjera iz uvodnih oblasti turizma i dr.)
- Digitalna kompetencija (upotreba namjenskog softvera za obradu i uređivanje teksta i tabela, čuvanje dokumenata u elektronskom obliku; korišćenje informaciono-komunikacionih tehnologija radi pretrage, prikupljanja i upotrebe podataka iz oblasti turizma, prepoznavanjem relevantnih stručnih tekstova i video zapisa; upotreba softverskih alata za izradu prezentacija na zadatu temu; razvijanje svijesti o značaju elektronskog učenja kroz različite vidove online nastave i interakcije; korišćenje foruma i društvenih mreža, u cilju razmjene stručnih informacija, poštovanjem pravila bezbjednosti i etike prilikom korišćenja Interneta i dr.)
- Lična, socijalna i kompetencija učiti kako učiti (razvijanje tehnika samostalnog učenja, kao i učenja u timu kroz vršnjačku edukaciju i diskusiju, izradu domaćih zadataka, seminarских radova i prezentacija na zadatu temu; razvijanje sposobnosti izražavanja sopstvenog mišljenja učešćem u konstruktivnoj diskusiji sa uvažavanjem drugačijih stavova; razvijanje tolerancije, kulture dijaloga i poštovanja tuđeg integriteta, u skladu sa etičkim pravilima; razvijanje tehnika istraživanja, sistematizovanja i vrednovanja informacija u cilju nadogradnje prethodno stečenih znanja, kao i otkrivanja novih; razvijanje sposobnosti učenja na sopstvenim greškama kroz samoprocjenu i samoevaluaciju; razvijanje svijesti o značaju vođenja zdravog života i dr.)
- Građanska kompetencija (angažovanje u zajedničkom ili javnom interesu kroz različite društveno odgovorne aktivnosti; poštovanje prava, jednakosti, slobode izražavanja i mišljenja kroz debate, diskusije i podjelu na grupe; razvijanje svijesti o značaju savremenih događaja, kao i njihovu povezanost sa istorijskim; razvijanje svijesti o značaju održivog razvoja i odgovornog ponašanja prema prirodi i životnoj sredini, racionalnom primjenom odgovarajućih materijala u radu, pravilnim odlaganjem otpada nakon izvedenih praktičnih zadataka; poštovanje pravila bezbjednosti i zaštite na radu prilikom izvođenja praktičnih vježbi i dr.)
- Preduzetnička kompetencija (razvijanje sposobnosti davanja inicijative i pravilnog određivanja prioriteta prilikom rješavanja problema; razvijanje kreativnosti, kao i vještina planiranja i upravljanja vremenom prilikom rješavanja različitih zadataka, samostalno ili u timu, kroz izradu i upravljanje projektima iz stručne ili društveno odgovorne oblasti; planiranje i organizacija resursa i materijala za izvođenje praktičnih zadataka i dr.)
- Kompetencija kulturološke svijesti i izražavanja (razvijanje svijesti o značaju poznavanja i poštovanja lokalnih, nacionalnih, regionalnih, evropskih i globalnih kultura kroz povezivanje sa primjerima iz oblasti turizma; predstavljanje ideja putem različitih kulturoloških formi kao što su pisani, štampani ili digitalni tekst, film, dizajn i dr.)

3.3.6. OSNOVE HOTELIJERSTVA**1. Broj časova i kreditna vrijednost:**

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

2. Cilj modula:

- Upoznavanje sa karakteristikama hotelijerstva kao ugostiteljske djelatnosti, jedne od prioriternih djelatnosti u Crnoj Gori, kao i podjele hotela, kategorizacije i poslovanja sa putničkim i turističkim agencijama. Razvijanje preciznosti, kreativnosti, kritičkog mišljenja i pozitivnog odnosa prema struci.

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

1. Identifikuje hotel i hotelijerstvo i specifične vrste hotelskih objekata
2. Identifikuje kategorizaciju, vrste hotela i organizacionu strukturu hotela
3. Analizira recepcijsko poslovanje i rad ostalih službi u hotelu
4. Analizira hotelsko i agencijsko poslovanje

Ishod 1 - Učenik će biti sposoban da Identifikuje hotel i hotelijerstvo i specifične vrste hotelskih objekata	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja	Kontekst
U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	(Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Definiše pojam hotelijerstva kao uslužne privredne djelatnosti	
2. Objasni ulogu hotelijerstva u sklopu ugostiteljske djelatnosti i njegov značaj za razvoj turizma	
3. Opiše razvoj hotelijerstva u svijetu i faktore koji su uticali na njegov nastanak	Faktori: saobraćaj, razvoj i omasovljavanje turizma, razvoj proizvodnih snaga (razvoj tehnike i tehnologije) i dr.
4. Objasni savremene tendencije u razvoju hotelijerstva	
5. Definiše pojam hotela	
6. Objasni strukturu i sektore hotela	Sektori: sektor smještaja i sektor hrane i pića (kuhinja i restoran)
7. Objasni specifične vrste hotelskih objekata	Specifične vrste hotelskih objekata: hotel, apartman, motel, hostel i kazino-hotel.
8. Istraži informacije o najluksuznijim, najpoznatijim i najskupljim svjetskim hotelima visoke kategorije	Najpoznatiji, najluksuzniji i najskuplji svjetski hoteli: Burž Al Arab (Dubai), Plaza Hotel (Njujork), The Grand Resort Lagonissi (Atina) 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 8.	
Predložene teme	
<ul style="list-style-type: none"> - Pojam, nastanak i značaj hotelijerstva - Pojam i struktura hotela - Specifične vrste hotelskih objekata 	

Ishod 2 - Učenik će biti sposoban da Identifikuje kategorizaciju, vrste hotela i organizacionu strukturu hotela	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja	Kontekst
U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	(Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Definiše kategorizaciju hotela	
2. Objasni vrste kategorija i način označavanja hotela	Vrste kategorija: prva, druga, treća, četvrta i peta
3. Objasni vrste hotela sa stanovišta veličine, lokacije, vremena rada, namjene određenim segmentima potrošača i sadržaja usluga koje pružaju	Veličina: mali, srednji i veliki Lokacije: gradski, banjski, planinski, primorski i dr. Vrijeme rada: sezonskim i stalnim poslovanjem Namjena određenim segmentima potrošača: tranzitni, odmarališni ili resort hoteli, konvencionalni, rezident hoteli Sadržaj usluga koje pružaju: garni hoteli i klasični hoteli
4. Objasni organizacione cjeline hotela , značaj i iskorišćenost kapaciteta	Organizacione cjeline hotela: sektor smještaja, sektor hrane i pića, sektor nabavke, sektor personala i obuke, sektor računovodstva, sektor prodaje i marketinga i sektor održavanja
5. Objasni strukturu kadrova i podjelu poslova u hotelu	
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"> - Kategorizacija i podjela hotela - Kapacitet hotela - Organizaciona struktura hotela - Rad i kadrovi u hotelima 	

Ishod 3 - Učenik će biti sposoban da Analizira recepcijsko poslovanje i rad ostalih službi u hotelu	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja	Kontekst
U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	(Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni pojam recepcije i poslove recepcionera i šefa recepcije	
2. Objasni vrste rezervacije i knjigu rezervacije	Vrste rezervacije: individualna i grupna
3. Objasni poslove tokom prijema, boravka i odjave gosta	Poslovi tokom prijema i boravka gosta: uzimanje dokumenata, upisivanje gosta u hotelski dnevnik ili elektronskim putem, pisanje prijave boravka za domaćeg i stranog gosta, otvaranje hotelskog računa, ugovaranje korišćenja raznih hotelskih usluga (korišćenje bazena, spa centra, kongresne sale, sastavljanje liste buđenja gostiju, primanje poruka za goste) i dr. Poslovi tokom odjave gosta: ispostavljanje računa (za pansionске i za vanpansionске usluge), pravljenje obračuna telefonskih usluga/dodatnih usluga u hotelu i dr.
4. Opiše pružanje informacija gostu	Informacije gostu: informacije o gradu, državi, dodatnim uslugama u hotelu, mogućnosti korišćenja sefa i dr.
5. Objasni poslovanje ostalih hotelskih sektora i komunikaciju sa recepcijom	Hotelski sektori: sektor hrane i pića, nabavke, domaćinstva, tehničke službe, marketing 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"> - Recepcijsko poslovanje - Ostale službe u hotelu 	

Ishod 4 - Učenik će biti sposoban da Analizira hotelsko i agencijsko poslovanje	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja	Kontekst
U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	(Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni pojam i vrste turističkih agencija	
2. Navede načine međusobnog poslovanja hotela i turističke agencije	
3. Objasni sastavljanje ugovora između hotela i agencije	
4. Objasni korišćenje konvencija i uzansi u odnosima između agencije i hotelijera.	Uzanse: vezane za naplatu trećeg kreveta, za naplatu dvokrevetne za jednokrevetnu sobu 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 4.	
Predložene teme	
<ul style="list-style-type: none"> - Hotelsko i agencijsko poslovanje - Uzanse u ugostiteljstvu 	

4. Didaktičke preporuke za realizaciju modula

- Modul Osnove hotelijerstva je tako koncipiran da učenicima omogućava sticanje znanja iz ove oblasti kroz časove teorijske nastave.
- Teorijski dio nastave treba izvoditi sa odjeljenjem koje se ne dijeli na grupe. 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. univerzitetski profesor iz oblasti hotelijerstva, 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.
- Realizacija pojedinih nastavnih sadržaja omogućava individualni rad koji se manifestuje kroz izradu seminarskih radova. Učenici svoje seminarske radove treba da javno prezentuju ostalim učenicima u odjeljenju ili grupi i da pruže odgovore na postavljena pitanja ili kritičke stavove. Nastavnici treba da daju uputstva učenicima o metodama pri izradi seminarskih radova.
- 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 treba da podstakne učenike na razvoj njihovih sposobnosti i interesovanja u cilju pravilne karijerne orijentacije.
- Preporučuju se posjete ugostiteljskim objektima, sajmovima i manifestacijama u kojima se učenici neposredno upoznaju sa praktičnom realizacijom nastavnih sadržaja.

5. Okvirni spisak literature i drugih izvora

- Bakić O.; Nikolić M., Osnove turizma i ugostiteljstva, za I razred ugostiteljsko-turističke škole, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Beograd, 1989.
- Dr Čačić K.; dr Popesku J.; dr Nikolić M., Agencijsko i hotelijersko poslovanje, za IV razred ugostiteljsko-turističke škole, Zavod za udžbenike, Beograd, 1992.
- Dr Bakić O.; dr Nikolić M.; dr Zečević B., Agencijsko i hotelijersko poslovanje, za I razred ugostiteljsko-turističke škole, Zavod za udžbenike, Beograd, 1991.
- Dr Kosar Lj., Hotelijerstvo I, Viša hotelijerska škola, Beograd, 2002.
- Dr Kosar Lj., Hotelijerstvo II, Viša hotelijerska škola, Beograd, 2002.

Napomena:

Nastavnik treba da koristi i preporuča 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.	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 dostignutosti ishoda učenja definisani su za svaki ishod posebno.
- 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

- Glavna jela I
- Hladna i topla predjela
- Gastronomski proizvodi sa roštilja
- Preduzetništvo
- Osnove turizma
- Socijalne mreže i globalizacija

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

- Kompetencija pismenosti (upotreba stručne terminologije u usmenom i pisanom obliku pravilnim formulisanjem pojmova, činjenica i pravila iz oblasti hotelijerstva, izražavanjem argumenata i kritičkog mišljenja na uvjerljiv način primjeren kontekstu; korišćenje različitih izvora znanja pretragom, prikupljanjem i obradom vizuelnih, audio/video i digitalnih informacija; poštovanje pravila i preporuka prilikom prezentovanja zadate teme i dr.)
- Kompetencija višejezičnosti (razumijevanje stručne terminologije iz oblasti hotelijerstva i istraživanja različitih stručnih tekstova na Internetu; korišćenje literature i različitih informacija iz oblasti hotelijerstva na stranom jeziku i dr.)
- Matematička kompetencija i osnovne kompetencije u prirodnim naukama i tehnologiji (primjena matematičkog mišljenja tokom rješavanja problema, pri razlikovanju oblika, upotrebi razmjera iz uvodnih oblasti hotelijerstva i dr.)
- Digitalna kompetencija (upotreba namjenskog softvera za obradu i uređivanje teksta i tabela, čuvanje dokumenata u elektronskom obliku; korišćenje informaciono-komunikacionih tehnologija radi pretrage, prikupljanja i upotrebe podataka iz oblasti hotelijerstva, prepoznavanjem relevantnih stručnih tekstova i video zapisa; upotreba softverskih alata za izradu prezentacija na zadatu temu; razvijanje svijesti o značaju elektronskog učenja kroz različite vidove online nastave i interakcije; korišćenje foruma i društvenih mreža, u cilju razmjene stručnih informacija, poštovanjem pravila bezbjednosti i etike prilikom korišćenja Interneta i dr.)
- Lična, socijalna i kompetencija učiti kako učiti (razvijanje tehnika samostalnog učenja, kao i učenja u timu kroz vršnjačku edukaciju i diskusiju, izradu domaćih zadataka, seminarских radova i prezentacija na zadatu temu; razvijanje sposobnosti izražavanja sopstvenog mišljenja učešćem u konstruktivnoj diskusiji sa uvažavanjem drugačijih stavova; razvijanje tolerancije, kulture dijaloga i poštovanja tuđeg integriteta, u skladu sa etičkim pravilima; razvijanje tehnika istraživanja, sistematizovanja i vrednovanja informacija u cilju nadogradnje prethodno stečenih znanja, kao i otkrivanja novih; razvijanje sposobnosti učenja na sopstvenim greškama kroz samoprocjenu i samoevaluaciju; razvijanje svijesti o značaju vođenja zdravog života i dr.)
- Građanska kompetencija (angažovanje u zajedničkom ili javnom interesu kroz različite društveno odgovorne aktivnosti; poštovanje prava, jednakosti, slobode izražavanja i mišljenja kroz debate, diskusije i podjelu na grupe; razvijanje svijesti o značaju savremenih događaja, kao i njihovu povezanost sa istorijskim; razvijanje svijesti o značaju održivog razvoja i odgovornog ponašanja prema prirodi i životnoj sredini, racionalnom primjenom odgovarajućih materijala u radu, pravilnim odlaganjem otpada nakon izvedenih praktičnih zadataka; poštovanje pravila bezbjednosti i zaštite na radu prilikom izvođenja praktičnih vježbi i dr.)
- Preduzetnička kompetencija (razvijanje sposobnosti davanja inicijative i pravilnog određivanja prioriteta prilikom rješavanja problema; razvijanje kreativnosti, kao i vještina planiranja i upravljanja vremenom prilikom rješavanja različitih zadataka, samostalno ili u timu, kroz izradu i upravljanje projektima iz stručne ili društveno odgovorne oblasti; planiranje i organizacija resursa i materijala za izvođenje praktičnih zadataka i dr.)

- Kompetencija kulturološke svijesti i izražavanja (razvijanje svijesti o značaju poznavanja i poštovanja lokalnih, nacionalnih, regionalnih, evropskih i globalnih kultura kroz povezivanje sa primjerima iz oblasti hotelijerstva; predstavljanje ideja putem različitih kulturoloških formi kao što su pisani, štampani ili digitalni tekst, film, dizajn i dr.

3.3.7. SOCIJALNE MREŽE I GLOBALIZACIJA**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:

- Upoznavanje sa procesom globalizacije, izazovima savremenog tržišta rada, cjeloživotnim učenjem i volonterizmom, ljudskim pravima i slobodama, kao i značajem političke anažovanosti i medijske pismenosti. Razvijanje stvaralačkog kritičkog i kreativnog odnosa prema izazovima savremenog društva.

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

1. Prepozna položaj mladih u procesu globalizacije društva
2. Identifikuje obilježja osnovnih ljudskih prava i sloboda
3. Prepozna društveni kontekst rodnih uloga u kulturološki različitim društvima
4. Procijeni značaj razvoja političke svijesti i ostvarivanja ciljeva održivog razvoja
5. Prepozna mogućnosti i zahtjeve globalnog tržišta rada
6. Primijeni medijsku pismenost u svakodnevnom životu
7. Identifikuje karakteristike sajber kulture, kao društvenog fenomena

Ishod 1 - Učenik će biti sposoban da Prepozna položaj mladih u procesu globalizacije društva	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja	Kontekst
U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	(Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni proces i uzroke globalizacije savremenog društva	Uzroci globalizacije: demografski, saobraćajni, komunikacijski, politički i dr.
2. Objasni faktore globalizacije savremenog društva	Faktori globalizacije: industrijski, finansijski, politički, informacijski i dr.
3. Objasni imperATIVE globalnog društva	
4. Objasni pojam mladosti kroz istorijske epohe	
5. Navede prosvjetiteljske ideje obrazovanja	
6. Obrazloži položaj mladih u globalnom društvu	
7. Prezentuje položaj mladih u savremenom i tradicionalnom društvu, na zadatom primjeru	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti 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 vježba sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
- Mladi i globalno društvo	

Ishod 2 - Učenik će biti sposoban da Identifikuje obilježja osnovnih ljudskih prava i sloboda	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni pojam i vrste ljudskih prava i sloboda	Vrste ljudskih prava i sloboda: pravo na život, pravo na poštovanje privatnog života, pravo slobode mišljenja, savjesti i vjeroispovjesti i dr.
2. Objasni istorijat i filozofiju ljudskih prava i sloboda	
3. Objasni kulturološke različitosti i univerzalnost ljudskih prava i sloboda	
4. Objasni uticaj socijalizacije na lične slobode	
5. Navede oblike kršenja ljudskih prava prema Univerzalnoj deklaraciji o ljudskim pravima	
6. Istraži primjere kršenja ljudskih prava i sloboda u svijetu	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti 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 vježba sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
- Ljudska prava i slobode	

Ishod 3 - Učenik će biti sposoban da

Prepozna društveni kontekst rodni uloga u kulturološki različitim društvima

Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja	Kontekst
U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	(Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni rodne uloge u tradicionalnom i savremenom društvu	
2. Objasni rodni identitet i vrijednosne orijentacije	
3. Opiše rodne nejednakosti u različitim razvojnim fazama i društvenim kontekstima	
4. Objasni pojmove kulturni identitet i etnocentrizam	
5. Navede primjere multikulturalnosti u društvu	
6. Objasni pojam i značaj etničke i rasne pripadnosti u društvu	
7. Objasni nastanak predrasuda i uticaj na razvoj društvene svijesti o prihvatanju različitosti	
8. Izradi kulturološku mapu na primjeru zadatog regiona	

Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja

U cilju provjeravanja dostignutosti 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

- Rodne uloge
- Kulturni identitet
- Globalno društvo
- Multikulturalnost

Ishod 4 - Učenik će biti sposoban da Procijeni značaj razvoja političke svijesti i ostvarivanja ciljeva održivog razvoja	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja	Kontekst
U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	(Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni aspekte odnosa mladih i politike	
2. Objasni značaj političkog integrisanja i aktivizma mladih	
3. Objasni značaj volonterizma i civilnosti mladih, kao oblika socijalnog kapitala	
4. Predloži oblike aktivizma i volonterizma mladih, na primjeru lokalne zajednice	
5. Argumentuje značaj globalnih ciljeva održivog razvoja i njihovu usmjerenost na izgradnju mira	Globalni ciljevi održivog razvoja: svijet bez siromaštva, svijet bez gladi, dostojanstven rad i ekonomski rast, mir, pravda i snažne institucije, smanjanje nejednakosti, odgovorna potrošnja i proizvodnja i dr.
6. Istraži politiku i ciljeve održivog razvoja, na primjeru lokalne zajednice	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti 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 vježbe sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
<ul style="list-style-type: none"> - Mladi i politika - Održivi razvoj 	

Ishod 5 - Učenik će biti sposoban da Prepozna mogućnosti i zahtjeve globalnog tržišta rada	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja	Kontekst
U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	(Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni posljedice globalizacijskih procesa na sferu rada	
2. Objasni nesigurnost tržišta rada u savremenom društvu	
3. Objasni potrebu za stalnim stručnim usavršavanjem i cjeloživotnim učenjem u cilju prilagođavanja potrebama tržišta rada	
4. Objasni koncept izgradnje stila života kroz slobodno vrijeme	
5. Navede mjere za prevazilaženje ograničenja u sferi rada koje nameće savremeno društvo	
6. Objasni funkcije slobodnog vremena i otuđenje od rada	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti 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"> - Uticaj globalizacije na rad i tržište rada - Otuđenje u procesu rada - Cjeloživotno učenje 	

Ishod 6 - Učenik će biti sposoban da Primijeni medijsku pismenost u svakodnevnom životu	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja	Kontekst
U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	(Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Navede različite aspekte medijske pismenosti	Aspekti medijske pismenosti: tehnička, kulturološka, društvena i misaona
2. Objasni pojam i metode spinovanja	
3. Opiše uticaj medija na formiranje javnog mnijenja	
4. Objasni pojam cenzure i medijske manipulacije	
5. Objasni uticaj demografskih karakteristika i kulturnog kapitala na formiranje različitih stavova o medijima	
6. Prepozna medijske stereotipe , na zadatom primjeru	Medijski stereotipi: kult tijela, diskriminacija, jezik mržnje i dr.
7. Objasni različite oblike uticaja medijskih sadržaja na publiku	
8. Procijeni objektivnost medija primjenom pravila (5W+1H) , na zadatom primjeru	Pravila (5W+1H): Ko je nešto uradio ili rekao? Šta se desilo? Gdje se desilo? Kada se desilo? Zašto se desilo? Kako se desilo?
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1, 2, 3, 4, 5 i 7. Za kriterijume 6 i 8 potrebne su ispravno urađene vježbe sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
- Medijska pismenost	

Ishod 7 - Učenik će biti sposoban da Identifikuje karakteristike sajber kulture, kao društvenog fenomena	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja	Kontekst
U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	(Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Navede specifičnosti umreženog društva	
2. Navede sadržaj i faktore razvoja sajber kulture	Sajber kultura: računarska tehnologija i digitalna revolucija, kiborg, virtualna stvarnost, kibernetički prostor, virtualne zajednice, onlajn identiteti i informacijsko društvo
3. Istraži uticaj virtuelne stvarnosti na kretanja u društvu	
4. Objasni pitanje identiteta i zajednice u virtuelnim svjetovima	
5. Objasni društvene mreže kao oblik sajber kulture	
6. Objasne pojam kiborgoetike	
7. Objasni značenje i tipove sajber kriminala	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume 1, 2, 4, 5, 6 i 7. Za kriterijum 3 potrebna je ispravno urađena vježba sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
<ul style="list-style-type: none"> - Umreženo društvo - Sajber kultura - Virtuelne zajednice i identitet - Kiborgoetika - Sajber kriminal 	

4. Didaktičke preporuke za realizaciju modula

- Modul Socijalne mreže i globalizacija koncipiran je tako da učenicima omogućava sticanje znanja iz ove oblasti kroz teorijsku nastavu i vježbe. Teprijski dio nastave i vježbe 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.
- Prilikom realizacije vježbi, u zavisnosti od tipa situacije i zadataka, može se organizovati demonstracija/simulacija u radu sa učenicima. Nakon urađenih vježbi, učenici treba da prezentuju svoje rezultate, uz obrazloženje vlastitog stava i da o istom diskutuju sa drugim učenicima i nastavnikom.
- Prilikom obrade nastavnog sadržaja preporučljivo je podsticati učenike na sprovođenje različitih istraživanja kako bi na taj način došli do informacija. Za realizaciju Ishoda 7 nastavnik može koristiti filmove „Terminator“, „Terminator II – Judgment day“, „Metropolis“, „1984.“ 5, „A Clockwork Orange“, „Star Trek – First Contact“, „Truman show“ i dr. U nastavnom procesu mogu se koristiti i društvene mreže kao što je www.edmundo.com ili druge za koje nastavnik procijeni da su prilagođene učenicima.
- 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 trebao da podstiče učenike na razvoj njihovih sposobnosti i interesovanja u cilju pravilne karijerne orijentacije.

5. Okvirni spisak literature i drugih izvora

- Đordjević D., Sociologija forever, Niš, 1996.
- Vuletić V., Sociologija, Klett, 2014, Beograd
- Entoni, G., Sociologija, CID, Podgorica, 1998.
- Eko U., Kultura, Informacija, Komunikacija, Nolit, Beograd, 1993.
- Dragičević, A., „Doba kiberkomunizma: visoke tehnologije i društvene promjene“, Zagreb, Golden marketing, 2003.
- Fukuyama F., Izgradnja države: vlade i svjetski poredak u 21. stoljeću, Zagreb, Izvori, 2005.

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

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 dostignutosti ishoda učenja definisani su za svaki ishod posebno.
- 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 godine.

9. Povezanost modula – korelacija

- Glavna jela I
- Hladna i topla predjela
- Gastronomski proizvodi sa roštilja
- Preduzetništvo
- Osnove turizma
- Osnove hotelijerstva

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

- Kompetencija pismenosti (upotreba stručne terminologije u usmenom i pisanom obliku pravilnim formulisanjem pojmova, činjenica i pravila iz oblasti socijalnih mreža i globalizacije, izražavanjem argumenata i kritičkog mišljenja na uvjerljiv način primjeren kontekstu; korišćenje različitih izvora znanja pretragom, prikupljanjem i obradom vizuelnih, audio/video i digitalnih informacija; poštovanje pravila i preporuka prilikom prezentovanja zadate teme i dr.)
- Kompetencija višejezičnosti (razumijevanje stručne terminologije iz oblasti socijalnih mreža i globalizacije i istraživanja različitih stručnih tekstova na Internetu; korišćenje literature i različitih informacija iz oblasti hotelijerstva na stranom jeziku i dr.)
- Matematička kompetencija i osnovne kompetencije u prirodnim naukama i tehnologiji (primjena matematičkog mišljenja tokom rješavanja problema, pri razlikovanju oblika, upotrebi razmjera iz uvodnih oblasti socijalnih mreža i globalizacije i dr.)
- Digitalna kompetencija (upotreba namjenskog softvera za obradu i uređivanje teksta i tabela, čuvanje dokumenata u elektronskom obliku; korišćenje informaciono-komunikacionih tehnologija radi pretrage, prikupljanja i upotrebe podataka iz oblasti socijalnih mreža i globalizacije, prepoznavanjem relevantnih stručnih tekstova i video zapisa; upotreba softverskih alata za izradu prezentacija na zadatu temu; razvijanje svijesti o značaju elektronskog učenja kroz različite vidove online nastave i interakcije; korišćenje foruma i društvenih mreža, u cilju razmjene stručnih informacija, poštovanjem pravila bezbjednosti i etike prilikom korišćenja Interneta i dr.)
- Lična, socijalna i kompetencija učiti kako učiti (razvijanje tehnika samostalnog učenja, kao i učenja u timu kroz vršnjačku edukaciju i diskusiju, izradu domaćih zadataka, seminarskih radova i prezentacija na zadatu temu; razvijanje sposobnosti izražavanja sopstvenog mišljenja učešćem u konstruktivnoj diskusiji sa uvažavanjem drugačijih stavova; razvijanje tolerancije, kulture dijaloga i poštovanja tuđeg integriteta, u skladu sa etičkim pravilima; razvijanje tehnika istraživanja, sistematizovanja i vrednovanja informacija u cilju nadogradnje prethodno stečenih znanja, kao i otkrivanja novih; razvijanje sposobnosti učenja na sopstvenim greškama kroz samoprocjenu i samoevaluaciju; razvijanje svijesti o značaju vođenja zdravog života i dr.)
- Građanska kompetencija (angažovanje u zajedničkom ili javnom interesu kroz različite društveno odgovorne aktivnosti; poštovanje prava, jednakosti, slobode izražavanja i mišljenja kroz debate, diskusije i podjelu na grupe; razvijanje svijesti o značaju savremenih događaja, kao i njihovu povezanost sa istorijskim; razvijanje svijesti o značaju održivog razvoja i odgovornog ponašanja prema prirodi i životnoj sredini, racionalnom primjenom odgovarajućih materijala u radu, pravilnim odlaganjem otpada nakon izvedenih praktičnih zadataka; poštovanje pravila bezbjednosti i zaštite na radu prilikom izvođenja praktičnih vježbi i dr.)
- Preduzetnička kompetencija (razvijanje sposobnosti davanja inicijative i pravilnog određivanja prioriteta prilikom rješavanja problema; razvijanje kreativnosti, kao i vještina planiranja i upravljanja vremenom prilikom rješavanja različitih zadataka, samostalno ili u timu, kroz izradu i upravljanje projektima iz stručne ili društveno odgovorne oblasti; planiranje i organizacija resursa i materijala za izvođenje praktičnih zadataka i dr.)
- Kompetencija kulturološke svijesti i izražavanja (razvijanje svijesti o značaju poznavanja i poštovanja lokalnih, nacionalnih, regionalnih, evropskih i globalnih kultura kroz povezivanje sa primjerima iz oblasti socijalnih mreža

i globalizacije; predstavljanje ideja putem različitih kulturoloških formi kao što su pisani, štampani ili digitalni tekst, film, dizajn i dr.

3.3.8. NACIONALNE GASTRONOMIJE**1. Broj časova i kreditna vrijednost:**

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

2. Cilj modula:

- Upoznavanje sa običajima, navikama, tradicijom i gastronomijom Italije, Grčke, Španije, Mađarske, Turske i zemalja Magreba. Razvijanje preciznosti, sistematičnosti, kreativnosti, kao i shvatanje značaja timskog rada.

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

1. Prezentuje karakteristike nacionalne kuhinje Italije
2. Prezentuje karakteristike nacionalne kuhinje Grčke
3. Prezentuje karakteristike nacionalne kuhinje Španije
4. Prezentuje karakteristike nacionalne kuhinje Mađarske
5. Prezentuje karakteristike nacionalne kuhinje Turske
6. Prezentuje karakteristike nacionalne kuhinje zemalja Magreba

Ishod 1 - Učenik će biti sposoban da Prezentuje karakteristike nacionalne kuhinje Italije	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni istorijski razvoj nacionalne kuhinje Italije	
2. Objasni običaje, navike i tradicije kroz gastronomske regije Italije	Gastronomske regije Italije: sjeverna, centralna i južna
3. Objasni nacionalne proizvode iz Italije	Nacionalni proizvodi iz Italije: sirevi (mocarela, maskarpone, parmezan i dr.), balzamovo sirće, maslinovo ulje, vina (barola, barbera, lambrusko i dr), pašte, pirinač i dr.
4. Objasni standarde i normative za pripremu nacionalnih jela iz Italije	Nacionalna jela iz Italije: hladne pene od lososa, zapečeni italijanski sendviči, tuna karpačo, kaneloni sa šunkom, italijanska pita sa sirom i voćem 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 4.	
Predložene teme	
- Italijanska gastronomija	

Ishod 2 - Učenik će biti sposoban da Prezentuje karakteristike nacionalne kuhinje Grčke	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni istorijski razvoj nacionalne kuhinje Grčke	
2. Objasni običaje, navike i tradicije kroz gastromske regije Grčke	Gastronske regije Grčke: primorska i planinska
3. Objasni nacionalne proizvode iz Grčke	Nacionalni proizvodi iz Grčke: maslinovo ulje, feta, giros, pića (uzo, retsina, metaksa i dr.) i dr.
4. Objasni standarde i normative za pripremu nacionalnih jela iz Grčke	Nacionalna jela iz Grčke: giros, suvlaki, zaziki, male pite sa sirom (tyropitakia), grčka musaka, kataifi rolnice sa orasima 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 4.	
Predložene teme	
- Grčka gastronomija	

Ishod 3 - Učenik će biti sposoban da Prezentuje karakteristike nacionalne kuhinje Španije	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni istorijski razvoj nacionalne kuhinje Španije	
2. Objasni običaje, navike i tradicije kroz gastronomске regije Španije	Gastronomске regije Španije: jug, zapad, centralna Španija, sjeverna obala, pirinejska Španija i istočna obala
3. Objasni nacionalne proizvode iz Španije	Nacionalni proizvodi iz Španije: sir (cabrales, castellano, idiazabal, mahon, manchego i dr.), sangria, tores vina, cherry, horchata
4. Objasni standarde i normative za pripremu nacionalnih jela iz Španije	Nacionalna jela iz Španije: fabada, kosido, tapas, pečurke na „Novara“ način, katalonska supa od dagnji, baelarska baštanska salata, slatki kolač od sira sa nanom 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 4.	
Predložene teme	
- Španska gastronomija	

Ishod 4 - Učenik će biti sposoban da Prezentuje karakteristike nacionalne kuhinje Mađarske	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja	Kontekst
U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	(Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni istorijski razvoj nacionalne kuhinje Mađarske	
2. Objasni običaje , navike i tradicije kroz gastronomске regije Mađarske	Običaji: svatovski, svinjokolj, imendan i dr. Gastronomске regije Mađarske: sjeverna, centralna i južna
3. Objasni nacionalne proizvode iz Mađarske	Nacionalni proizvodi iz Mađarske: tokajsko vino, liker unicum, rakija od višnje
4. Objasni standarde i normative za pripremu nacionalnih jela iz Mađarske	Nacionalna jela iz Mađarske: ljuta gulaš supa, sekelji gulaš, ovčiji tokanj na hajdučki način, guščije pečenje sa suvim šljivama, nasuvo sa makom, doboš torta, žerbo kocke, štrudla sa višnjama 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 4.	
Predložene teme	
- Mađarska gastronomija	

Ishod 5 - Učenik će biti sposoban da Prezentuje karakteristike nacionalne kuhinje Turske	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni istorijski razvoj nacionalne kuhinje Turske	
2. Objasni običaje, navike i tradicije kroz gastronomске regije Turske	Gastronomске regije Turske: sjeverna, centralna i južna
3. Objasni nacionalne proizvode iz Turske	Nacionalni proizvodi iz Turske: jufka, pide, somun, bulgur, pastrma, vina (suvo slatko vino guzel marmara), sir beyaz peynir i dr.
4. Objasni standarde i normative za pripremu nacionalnih jela iz Turske	Nacionalna jela iz Turske: kebab od mljevenog mesa, sogan dolma, manti sa piletinom, izmirske šnicle, šampita, ratluk, halva 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 4.	
Predložene teme	
- Turska gastronomija	

Ishod 6 - Učenik će biti sposoban da Prezentuje karakteristike nacionalne kuhinje zemalja Magreba	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni istorijski razvoj, običaje, navike, tradicije i gastronomiju zemalja Magreba	Zemlje Magreba: Alžir, Maroko i Tunis
2. Objasni standarde i normative za pripremu nacionalnih jela iz Alžira	Nacionalna jela iz Alžira: grilovana salata, salata od pomorandže sa orasima i urmama, alžirski kolačići sa grizom, alžirske punjene urme, alžirski kolači od badema i dr.
3. Objasni standarde i normative za pripremu nacionalnih jela iz Maroka	Nacionalna jela iz Maroka: začinjeno povrće kuskus, marokanski krompir i limun, bessara, teleći kebab začinjen sa kuminom i dr.
4. Objasni standarde i normative za pripremu nacionalnih jela iz Tunisa	Nacionalna jela iz Tunisa: punjeno sitno povrće na tunižanski način, tunižanska salata od hobotnice, hlalem sa artičokama, bil meslene kuskus, griba sa leblebijama 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 4.	
Predložene teme	
- Gastronomija zemalja Magreba	

4. Didaktičke preporuke za realizaciju modula

- Modul Nacionalne gastronomije je tako koncipiran da učenicima omogućava sticanje znanja iz ove oblasti kroz časove teorijske nastave.
- Teorijski dio nastave treba izvoditi sa odjeljenjem koje se ne dijeli na grupe. Preporučuju se kombinovane aktivne metode savremene nastave i oblici rada prilagođeni učenicima (dijaloška, istraživačka, učenje putem rješavanja problema, timski oblik rada, grupni oblik rada, rad u paru i individualni oblik rada), kao i korišćenje odgovarajuće literature. Nastava treba da bude aktivna sa uključivanjem svih 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 treba da podstakne učenike na razvoj njihovih sposobnosti i interesovanja u cilju pravilne karijerne orijentacije.

5. Okvirni spisak literature i drugih izvora

- Hazan M., Klasični italijanski kuvar, Puna kuća, Beograd, 2000.
- Ilić V.; Tešić S., Italijanski kuvar, Beoknjiga, Beograd, 2005.
- Topić S., Turska i orijentalna kuhinja, Aruna, Beograd, 2006.
- Vukić M.; Drljević O., Gastronomski proizvodi, Visoka hotelijerska škola za strukovne studije, Beograd, 2006.
- 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.	Računar	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 dostignutosti ishoda učenja definisani su za svaki ishod posebno.
- 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

- Glavna jela II
- Poslastičarski proizvodi II

- Tradicionalna kuhinja Crne Gore
- Nauka o ishrani
- Vino, hrana i kultura
- Marketing u turizmu
- Poslovna kultura

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

- Kompetencija pismenosti (upotreba stručne terminologije u usmenom i pisanom obliku pravilnim formulisanjem pojmova, činjenica i pravila iz oblasti nacionalnih kuhinja Grčke, Italije, Turske, Mađarske, Španije i zemalja Magreba, izražavanjem argumenata i kritičkog mišljenja na uvjerljiv način primjeren kontekstu; korišćenje različitih izvora znanja pretragom, prikupljanjem i obradom vizuelnih, audio/video i digitalnih informacija; poštovanje pravila i preporuka prilikom prezentovanja zadate teme i dr.)
- Kompetencija višejezičnosti (razumijevanje stručne terminologije iz oblasti nacionalnih kuhinja Grčke, Italije, Turske, Mađarske, Španije i zemalja Magreba i istraživanja različitih stručnih tekstova na Internetu; korišćenje literature i različitih informacija iz oblasti na stranom jeziku i dr.)
- Matematička kompetencija i osnovne kompetencije u prirodnim naukama i tehnologiji (primjena matematičkog mišljenja tokom rješavanja problema, pri razlikovanju oblika, upotrebi razmjera iz uvodnih oblasti oblasti nacionalnih kuhinja Grčke, Italije, Turske, Mađarske, Španije i zemalja Magreba i dr.)
- Digitalna kompetencija (upotreba namjenskog softvera za obradu i uređivanje teksta i tabela, čuvanje dokumenata u elektronskom obliku; korišćenje informaciono-komunikacionih tehnologija radi pretrage, prikupljanja i upotrebe podataka iz oblasti oblasti nacionalnih kuhinja Grčke, Italije, Turske, Mađarske, Španije i zemalja Magreba, prepoznavanjem relevantnih stručnih tekstova i video zapisa; upotreba softverskih alata za izradu prezentacija na zadatu temu; razvijanje svijesti o značaju elektronskog učenja kroz različite vidove online nastave i interakcije; korišćenje foruma i društvenih mreža, u cilju razmjene stručnih informacija, poštovanjem pravila bezbjednosti i etike prilikom korišćenja Interneta i dr.)
- Lična, socijalna i kompetencija učiti kako učiti (razvijanje tehnika samostalnog učenja, kao i učenja u timu kroz vršnjačku edukaciju i diskusiju, izradu domaćih zadataka, seminarskih radova i prezentacija na zadatu temu; razvijanje sposobnosti izražavanja sopstvenog mišljenja učešćem u konstruktivnoj diskusiji sa uvažavanjem drugačijih stavova; razvijanje tolerancije, kulture dijaloga i poštovanja tuđeg integriteta, u skladu sa etičkim pravilima; razvijanje tehnika istraživanja, sistematizovanja i vrednovanja informacija u cilju nadogradnje prethodno stečenih znanja, kao i otkrivanja novih; razvijanje sposobnosti učenja na sopstvenim greškama kroz samoprocjenu i samoevaluaciju; razvijanje svijesti o značaju vođenja zdravog života i dr.)
- Građanska kompetencija (angažovanje u zajedničkom ili javnom interesu kroz različite društveno odgovorne aktivnosti; poštovanje prava, jednakosti, slobode izražavanja i mišljenja kroz debate, diskusije i podjelu na grupe; razvijanje svijesti o značaju savremenih događaja, kao i njihovu povezanost sa istorijskim; razvijanje svijesti o značaju održivog razvoja i odgovornog ponašanja prema prirodi i životnoj sredini, racionalnom primjenom odgovarajućih materijala u radu, pravilnim odlaganjem otpada nakon izvedenih praktičnih zadataka; poštovanje pravila bezbjednosti i zaštite na radu prilikom izvođenja praktičnih vježbi i dr.)
- Preduzetnička kompetencija (razvijanje sposobnosti davanja inicijative i pravilnog određivanja prioriteta prilikom rješavanja problema; razvijanje kreativnosti, kao i vještina planiranja i upravljanja vremenom prilikom rješavanja različitih zadataka, samostalno ili u timu, kroz izradu i upravljanje projektima iz stručne ili društveno odgovorne oblasti; planiranje i organizacija resursa i materijala za izvođenje praktičnih zadataka i dr.)
- Kompetencija kulturološke svijesti i izražavanja (razvijanje svijesti o značaju poznavanja i poštovanja lokalnih, nacionalnih, regionalnih, evropskih i globalnih kultura kroz povezivanje sa primjerima iz oblasti oblasti nacionalnih kuhinja Grčke, Italije, Turske, Mađarske, Španije i zemalja Magreba; predstavljanje ideja putem različitih kulturoloških formi kao što su pisani, štampani ili digitalni tekst, film, dizajn i dr.)

3.3.9. MARKETING U TURIZMU**1. Broj časova i kreditna vrijednost:**

Razred	Oblici nastave			Ukupno	Kreditna vrijednost
	Teorijska nastava	Vježbe	Praktična nastava		
IV	44	22		66	3

2. Cilj modula:

- Sticanje znanja za primjenu različitih marketing aktivnosti sa ciljem oblikovanja proizvoda i usluga prema potrebama turističke tražnje. Razvijanje preciznosti, sistematičnosti, kreativnosti i tačnosti u radu, kao i shvatanje značaja timskog rada.

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	Kontekst
U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	(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. Sprovede 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 zenađenja
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, na konkretnom primjeru	
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	Kontekst
U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	(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 mnijenja, 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	Kontekst
U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	(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

- Modul Marketing u turizmu je tako koncipiran da učenicima omogućava sticanje znanja iz ove oblasti kroz časove teorijske nastave i vježbi.
- Teorijski dio nastave treba izvoditi sa odjeljenjem koje se ne dijeli na grupe. Preporučuju se kombinovane aktivne metode savremene nastave i oblici rada prilagođeni učenicima (dijaloška, istraživačka, učenje putem rješavanja problema, timski oblik rada, grupni oblik rada, rad u paru i individualni oblik rada), kao i korišćenje odgovarajuće literature. Nastava treba da bude aktivna sa uključivanjem svih učenika.
- Realizacija pojedinih nastavnih sadržaja omogućava individualni rad koji se manifestuje kroz izradu seminarskih radova. Učenici svoje seminarske radove treba da javno prezentuju ostalim učenicima u odjeljenju ili grupi i da pruže odgovore na postavljena pitanja ili kritičke stavove. Nastavnici treba da daju uputstva učenicima o metodama pri izradi seminarskih radova.
- 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 treba da podstakne učenike na razvoj njihovih sposobnosti i interesovanja u cilju pravilne karijerne orijentacije.

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	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 dostignutosti ishoda učenja definisani su za svaki ishod posebno.
- 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

- Glavna jela II
- Poslastičarski proizvodi II
- Tradicionalna kuhinja Crne Gore
- Nauka o ishrani
- Vino, hrana i kultura
- Nacionalne gastronomije
- Poslovna kultura

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

- Kompetencija pismenosti (upotreba stručne terminologije u usmenom i pisanom obliku pravilnim formulisanjem pojmova, činjenica i pravila iz oblasti marketinga u turizmu, izražavanjem argumenata i kritičkog mišljenja na uvjerljiv način primjeren kontekstu; korišćenje različitih izvora znanja pretragom, prikupljanjem i obradom vizuelnih, audio/video i digitalnih informacija; poštovanje pravila i preporuka prilikom prezentovanja zadate teme i dr.)
- Kompetencija višejezičnosti (razumijevanje stručne terminologije iz oblasti marketinga u turizmu i istraživanja različitih stručnih tekstova na Internetu; korišćenje literature i različitih informacija iz oblasti na stranom jeziku i dr.)
- Matematička kompetencija i osnovne kompetencije u prirodnim naukama i tehnologiji (primjena matematičkog mišljenja tokom rješavanja problema, pri razlikovanju oblika, upotrebi razmjera iz uvodnih oblasti oblasti marketinga u turizmu i dr.)
- Digitalna kompetencija (upotreba namjenskog softvera za obradu i uređivanje teksta i tabela, čuvanje dokumenata u elektronskom obliku; korišćenje informaciono-komunikacionih tehnologija radi pretrage, prikupljanja i upotrebe podataka iz oblasti oblasti marketinga u turizmu, prepoznavanjem relevantnih stručnih tekstova i video zapisa; upotreba softverskih alata za izradu prezentacija na zadatu temu; razvijanje svijesti o značaju elektronskog učenja kroz različite vidove online nastave i interakcije; korišćenje foruma i društvenih mreža, u cilju razmjene stručnih informacija, poštovanjem pravila bezbjednosti i etike prilikom korišćenja Interneta i dr.)
- Lična, socijalna i kompetencija učiti kako učiti (razvijanje tehnika samostalnog učenja, kao i učenja u timu kroz vršnjačku edukaciju i diskusiju, izradu domaćih zadataka, seminarskih radova i prezentacija na zadatu temu; razvijanje sposobnosti izražavanja sopstvenog mišljenja učešćem u konstruktivnoj diskusiji sa uvažavanjem drugačijih stavova; razvijanje tolerancije, kulture dijaloga i poštovanja tuđeg integriteta, u skladu sa etičkim pravilima; razvijanje tehnika istraživanja, sistematizovanja i vrednovanja informacija u cilju nadogradnje prethodno stečenih znanja, kao i otkrivanja novih; razvijanje sposobnosti učenja na sopstvenim greškama kroz samoprocjenu i samoevaluaciju; razvijanje svijesti o značaju vođenja zdravog života i dr.)
- Građanska kompetencija (angažovanje u zajedničkom ili javnom interesu kroz različite društveno odgovorne aktivnosti; poštovanje prava, jednakosti, slobode izražavanja i mišljenja kroz debate, diskusije i podjelu na grupe; razvijanje svijesti o značaju savremenih događaja, kao i njihovu povezanost sa istorijskim; razvijanje svijesti o značaju održivog razvoja i odgovornog ponašanja prema prirodi i životnoj sredini, racionalnom primjenom odgovarajućih materijala u radu, pravilnim odlaganjem otpada nakon izvedenih praktičnih zadataka; poštovanje pravila bezbjednosti i zaštite na radu prilikom izvođenja praktičnih vježbi i dr.)
- Preduzetnička kompetencija (razvijanje sposobnosti davanja inicijative i pravilnog određivanja prioriteta prilikom rješavanja problema; razvijanje kreativnosti, kao i vještina planiranja i upravljanja vremenom prilikom rješavanja različitih zadataka, samostalno ili u timu, kroz izradu i upravljanje projektima iz stručne ili društveno odgovorne oblasti; planiranje i organizacija resursa i materijala za izvođenje praktičnih zadataka i dr.)
- Kompetencija kulturološke svijesti i izražavanja (razvijanje svijesti o značaju poznavanja i poštovanja lokalnih, nacionalnih, regionalnih, evropskih i globalnih kultura kroz povezivanje sa primjerima iz oblasti oblasti marketinga u turizmu; predstavljanje ideja putem različitih kulturoloških formi kao što su pisani, štampani ili digitalni tekst, film, dizajn i dr.)

3.3.10. POSLOVNA KULTURA**1. Broj časova i kreditna vrijednost:**

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

2. Cilj modula:

- Osposobljavanje za primjenu osnovnih tehnika uspješne komunikacije, pravila za rješavanje konfliktnih situacija, realizaciju poslovnih sastanaka, rukovođenje radom manje radne grupe i primjenu pravila bontona. Podsticanje razumijevanja i prihvatanja različitosti u cilju ostvarivanja pozitivne interakcije u poslovnom okruženju.

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

1. Prepozna socijalne i psihičke procese u grupi i njihov uticaj na ponašanje u radnom okruženju
2. Primijeni tehnike uspješne komunikacije
3. Primijeni pravila za rješavanje konfliktnih situacija i mjere prevencije profesionalnog sagorijevanja
4. Identifikuje tipove rukovođenja, načine odlučivanja i pregovaranja u grupi
5. Organizuje rad male radne grupe
6. Uoči način funkcionisanja organizacione kulture
7. Uoči uticaj kulturoloških različitosti među narodima na njihovo međusobno razumijevanje
8. Primijeni pravila bontona u različitim oblastima ličnog i profesionalnog djelovanja

Ishod 1 - Učenik će biti sposoban da Prepozna socijalne i psihičke procese u grupi i njihov uticaj na ponašanje u radnom okruženju	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja	Kontekst
U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	(Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni specifičnosti poslovne psihologije	
2. Objasni pojmove grupna dinamika, grupni proces i grupna struktura	
3. Objasni karakteristike i mogućnosti mijenjanja stavova i predrasuda	
4. Objasni pojam i djelovanje grupnih normi	
5. Objasni uzroke i posljedice proindividualnog, prosocijalnog i antisocijalnog ponašanja u poslovnom okruženju	Proindividualno ponašanje: asertivnost, egoizam i takmičenje Prosocijalno ponašanje: saradnja, empatija i altruizam Antisocijalno ponašanje: agresivnost i delikventnost
6. Objasni uticaj socijalnih faktora na mišljenje i rasuđivanje pojedinca	Socijalni faktori: pritisak grupe, uticaj autoriteta i distribucija moći
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 6.	
Predložene teme	
- Socijalni i psihički procesi u grupi	

Ishod 2 - Učenik će biti sposoban da Primijeni tehnike uspješne komunikacije	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja	Kontekst
U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	(Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni pojam i tipologiju komunikacije	
2. Navede strukturu i elemente procesa komunikacije	
3. Objasni karakteristike i međuzavisnost verbalne i neverbalne komunikacije	
4. Opiše različite kanale komunikacije	
5. Opiše faktore koji utiču na proces komunikacije	Faktori: projekcije, efekat prvog utiska, efekat posljednjeg utiska, stereotipi, halo efekat i mentalni modeli
6. Objasni uzroke smetnji u verbalnoj i neverbalnoj komunikaciji	Uzroci smetnji u verbalnoj i neverbalnoj komunikaciji: „buka“ u komunikacionom kanalu, pridavanje različitog značenja verbalnim simbolima od strane pošiljaoca i primaoca poruke, neusklađenost verbalnih i neverbalnih znakova
7. Opiše tehnike uspješne komunikacije	
8. Objasni prednosti i nedostatke elektronske komunikacije	
9. Predstavi pravila uspješne komunikacije, na zadanom primjeru	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 8. Za kriterijum 9 potrebne su ispravno urađene vježbe sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
- Komunikacija	

Ishod 3 - Učenik će biti sposoban da Primijeni pravila za rješavanje konfliktnih situacija i mjere prevencije profesionalnog sagorijevanja	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja	Kontekst
U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	(Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni različite teorijske pristupe tumačenja konflikata	
2. Opiše moguće uzroke konfliktnih situacija u poslovnom okruženju	Uzroci konfliktnih situacija: socijalni, ekonomski, ideološki, historijski, lični i dr.
3. Navede preporuke za upotrebu različitih stilova u rješavanju konflikata	Stilovi u rješavanju konflikata: takmičenje, saradnja, izbjegavanje, prilagođavanje i kompromis
4. Predloži različite načine rješavanja konfliktnih situacija u radnim uslovima, na zadatom primjeru	
5. Navede faktore koji utiču na profesionalno sagorijevanje u procesu rada	
6. Navede mjere prevencije i terapije profesionalnog sagorijevanja	
7. Prezentuje primjere pojedinačnih odbrambenih mehanizama prema radnom zadatku, na zadatom primjeru	Odbrambeni mehanizmi: negiranje, projekcija, identifikacija, poricanje, racionalizacija, potiskivanje, regresija i dr.
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume 1, 2, 3, 5 i 6. Za kriterijume 4 i 7 potrebne su ispravno urađene vježbe sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
<ul style="list-style-type: none"> - Konflikti i rješavanje konfliktnih situacija - Asertivni govor i asertivno ponašanje 	

Ishod 4 - Učenik će biti sposoban da Identifikuje tipove rukovođenja, načine odlučivanja i pregovaranja u grupi	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja	Kontekst
U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	(Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Navede načela i faze uspješnog poslovnog razgovora	
2. Navede osnovne karakteristike i načine identifikacije različitih pregovaračkih stilova	Načini identifikacije: posmatranje, slušanje, postavljanje pitanja i dr. Pregovarački stilovi: slušalac, stvaralac, aktivista mislilac i dr.
3. Objasni različite stilove pristupa konfliktu prilikom pregovaranja	Različiti stilovi: rješavanje problema, kompromis, izbjegavanje, dominacija i dr.
4. Objasni principe pregovaranja i činioce na koje treba obratiti pažnju u različitim fazama pregovaranja do pronalaženja kooperativnog rješenja	Principi pregovaranja: principijelno pregovaranje, odvajanje ljudi od problema, fokusiranje na interese ne na pozicije, pronalaženje rješenja usmjerenih na zajedničku dobit, insistiranje na upotrebi objektivnih kriterijuma i dr. Faze: prije, u toku i poslije pregovora
5. Opiše psihosocijalne osobine koje karakterišu ulogu vođe	
6. Objasni različite načine odlučivanja u grupi	
7. Opiše različite tipove moći i stilove rukovođenja grupom	Tipovi moći: funkcionalna, statusna, manipulativna 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 7.	
Predložene teme	
- Tipovi rukovođenja, načini odlučivanja i pregovaranja u grupi	

Ishod 5 - Učenik će biti sposoban da Organizuje rad male radne grupe	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Navede pojam i tipologiju grupa	
2. Objasni najznačajnije aktivnosti u procesu organizacije tima	Aktivnosti: analiza radnih zadataka, određivanje uloga u timu, izbor članova tima, stvaranje klime povjerenja, saradnje i podrške, određivanje strategije rada i delegiranje zadataka
3. Opiše vještine potrebne za efikasan rad u timu	Vještine: razmjena ideja u grupi; uvažavanje različitosti u radnom iskustvu, znanju i mišljenju; učenje iz konstruktivne kritike i dr.
4. Opiše pretpostavke za uspješno funkcionisanje timova	Pretpostavke: adekvatan izbor članova tima, ohrabrivanje različitih mišljenja, njegovanje fokusirane aktivnosti, podsticanje kreativnosti, visok stepen integracije, favorizovanje otvorene komunikacije i dr.
5. Opiše karakteristike uspješnog rukovodioca i različite stilove rukovođenja	
6. Objasni pokazatelje uspješnog rada radne grupe	Pokazatelji uspješnog rada radne grupe: radni rezultati, očuvana pozitivna atmosfera, smanjeni nivo stresa sa aspekta očuvanja mentalnog zdravlja članova radne grupe i dr.
7. Prezentuje primjenu vještina timskog rada, na zadatom primjeru	
8. Prezentuje konstruktivne modele ponašanja tokom poslovnog sastanka u simuliranoj radnoj 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 6. Za kriterijume 7 i 8 potrebne su ispravno urađene vježbe sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
- Društvene grupe	

Ishod 6 - Učenik će biti sposoban da Uoči način funkcionisanja organizacione kulture	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni pojam organizacione kulture	
2. Objasni simbolički i kognitivni sadržaj organizacione kulture	Simbolički sadržaj: jezički simboli, bihevioralni simboli, materijalni simboli i dr. Kognitivni sadržaj: pretpostavke, vrijednosti, norme i stavovi
3. Analizira tipove organizacione kulture prema Handy-ovoj klasifikaciji	Tipovi organizacione kulture: kultura moći, kultura uloga, kultura zadataka i kultura podrške
4. Opiše uticaj organizacione kulture na uspjeh i osjećaj zadovoljstva u radu	
5. Istraži promjene organizacione kulture, na zadatom primjeru	
6. Predloži način rada organizacije, u skladu sa njenom vizijom i misijom, 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 4. Za kriterijume 5 i 6 potrebne su ispravno urađene vježbe sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
- Organizaciona kultura	

Ishod 7 - Učenik će biti sposoban da

Uoči uticaj kulturoloških različitosti među narodima na njihovo međusobno razumijevanje

Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja	Kontekst
U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	(Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni prepreke u interkulturnoj komunikaciji	Prepreke: etnocentrizam, jezik, pogrešno tumačenje neverbalne komunikacije i dr.
2. Objasni pojam kultura poslovnog ponašanja	
3. Analizira specifičnosti zapadnoevropske kulture	
4. Uporedi komunikacijske specifičnosti odabranih kultura širom svijeta	Komunikacijske specifičnosti: razlike u gestikulaciji, razlike u definisanju ličnog prostora, kontakt očima, fizički kontakt, razlike u neverbalnoj komunikaciji, razlike u tumačenju simbola i dr.
5. Obrazloži pozitivno i negativno djelovanje kulturoloških razlika između osoba koje učestvuju u poslovnoj komunikaciji	
6. Objasni kulturološke razlike u poslovnim protokolima	Poslovni protokoli: oblici etikecije, ceremonija, ispravni kodeksi ponašanja i dr.
7. Predstavi kros-kulturalne vještine, 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 vježba sa usmenim obrazloženjem.

Predložene teme

- Kulturološke različitosti među narodima

Ishod 8 - Učenik će biti sposoban da Primijeni pravila bontona u različitim oblastima ličnog i profesionalnog djelovanja	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja	Kontekst
U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	(Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni značaj i društvenu funkciju bontona	
2. Opiše pravila bontona u različitim situacijama	Situacije: ponašanje-maniri, ponašanje za stolom, telefoniranje, obilježavanje određenih datuma, cvjetni bonton, ponašanje na ulici, ponašanje u školi, turistički bonton i dr.
3. Opiše pravila poslovnog bontona	Poslovni bonton: poslovno odijevanje, poslovni pokloni, poslovna etikecija, poslovno pregovaranje, oslovljavanje, poslovno druženje i dr.
4. Objasni pravila internet bontona	
5. Objasni pravila bontona prema pripadnicima različitih grupa	
6. Opiše elemente i vrste imidža	Imidž: lični, profesionalni i digitalni
7. Predstavi pravila bontona, 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 potrebne su ispravno urađene vježbe sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
- Bonton	

4. Didaktičke preporuke za realizaciju modula

- Modul Poslovna kultura 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 ove časove neophodna je priprema nastavnika u dijelu prepoznavanja i prezentovanja učenicima situacija iz domena rada kroz koje učenici mogu da vježbaju različite pristupe različitim situacijama i da shvate da se komunikacione tehnike uče kroz vježbu i primjenu. Zavisno od tipa situacije i zadataka, na samim časovima vježbi može se organizovati samo demonstracija/simulacija, a učenicima se u vidu malog projekta za rad u grupama zadati konkretan zadatak.
- 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

- Kostic Z., Poslovna komunikacija, Zavod za udžbenike Beograd, 2015.
- Vuletic. V., Sociologija, Klet, Beograd, 2014.
- Trebješanin Ž.; Lalović Z., Pojedinač u grupi, Učbenik za treći i četvrti razred gimnazije, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Podgorica, 2011.
- Šarenac R., Rješavanje konfliktnih situacija, priručnik, Uprava za kadrove, Podgorica, 2006.
- Rot., Psihologija grupe, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Beograd, 1985.
- Gidens. Entoni, Sociologija, CID, Podgorica, 1998.
- Vasić M., Timovi i timski rad, Zavod distrofičara, Banja Luka, 2004.
- Šušnjic Dj., Teorija kulture, Zavod za udžbenike Beograd, 2015.

Napomena:

Nastavnik treba da koristi i preporuča 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

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 dostignutosti ishoda učenja definisani su za svaki ishod posebno.
- 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

- Glavna jela II
- Poslastičarski proizvodi II
- Tradicionalna kuhinja Crne Gore
- Nauka o ishrani
- Vino, hrana i kultura
- Nacionalne gastronomije
- 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

- Kompetencija pismenosti (upotreba stručne terminologije u usmenom i pisanom obliku pravilnim formulisanjem pojmova, činjenica i pravila iz oblasti poslovne kulture, izražavanjem argumenata i kritičkog mišljenja na uvjerljiv način primjeren kontekstu; korišćenje različitih izvora znanja pretragom, prikupljanjem i obradom vizuelnih, audio/video i digitalnih informacija; poštovanje pravila i preporuka prilikom prezentovanja zadate teme i dr.)
- Kompetencija višejezičnosti (razumijevanje stručne terminologije iz oblasti poslovne kulture i istraživanja različitih stručnih tekstova na Internetu; korišćenje literature i različitih informacija iz oblasti na stranom jeziku i dr.)
- Matematička kompetencija i osnovne kompetencije u prirodnim naukama i tehnologiji (primjena matematičkog mišljenja tokom rješavanja problema, pri razlikovanju oblika, upotrebi razmjera iz uvodnih oblasti oblasti poslovne kulture i dr.)
- Digitalna kompetencija (upotreba namjenskog softvera za obradu i uređivanje teksta i tabela, čuvanje dokumenata u elektronskom obliku; korišćenje informaciono-komunikacionih tehnologija radi pretrage, prikupljanja i upotrebe podataka iz oblasti oblasti poslovne kulture, prepoznavanjem relevantnih stručnih tekstova i video zapisa; upotreba softverskih alata za izradu prezentacija na zadatu temu; razvijanje svijesti o značaju elektronskog učenja kroz različite vidove online nastave i interakcije; korišćenje foruma i društvenih mreža, u cilju razmjene stručnih informacija, poštovanjem pravila bezbjednosti i etike prilikom korišćenja Interneta i dr.)
- Lična, socijalna i kompetencija učiti kako učiti (razvijanje tehnika samostalnog učenja, kao i učenja u timu kroz vršnjačku edukaciju i diskusiju, izradu domaćih zadataka, seminarskih radova i prezentacija na zadatu temu; razvijanje sposobnosti izražavanja sopstvenog mišljenja učešćem u konstruktivnoj diskusiji sa uvažavanjem drugačijih stavova; razvijanje tolerancije, kulture dijaloga i poštovanja tuđeg integriteta, u skladu sa etičkim pravilima; razvijanje tehnika istraživanja, sistematizovanja i vrednovanja informacija u cilju nadogradnje prethodno stečenih znanja, kao i otkrivanja novih; razvijanje sposobnosti učenja na sopstvenim greškama kroz samoprocjenu i samoevaluaciju; razvijanje svijesti o značaju vođenja zdravog života i dr.)
- Građanska kompetencija (angažovanje u zajedničkom ili javnom interesu kroz različite društveno odgovorne aktivnosti; poštovanje prava, jednakosti, slobode izražavanja i mišljenja kroz debate, diskusije i podjelu na grupe; razvijanje svijesti o značaju savremenih događaja, kao i njihovu povezanost sa istorijskim; razvijanje svijesti o značaju održivog razvoja i odgovornog ponašanja prema prirodi i životnoj sredini, racionalnom primjenom odgovarajućih materijala u radu, pravilnim odlaganjem otpada nakon izvedenih praktičnih zadataka; poštovanje pravila bezbjednosti i zaštite na radu prilikom izvođenja praktičnih vježbi i dr.)
- Preduzetnička kompetencija (razvijanje sposobnosti davanja inicijative i pravilnog određivanja prioriteta prilikom rješavanja problema; razvijanje kreativnosti, kao i vještina planiranja i upravljanja vremenom prilikom rješavanja različitih zadataka, samostalno ili u timu, kroz izradu i upravljanje projektima iz stručne ili društveno odgovorne oblasti; planiranje i organizacija resursa i materijala za izvođenje praktičnih zadataka i dr.)
- Kompetencija kulturološke svijesti i izražavanja (razvijanje svijesti o značaju poznavanja i poštovanja lokalnih, nacionalnih, regionalnih, evropskih i globalnih kultura kroz povezivanje sa primjerima iz oblasti oblasti poslovne kulture; predstavljanje ideja putem različitih kulturoloških formi kao što su pisani, štampani ili digitalni tekst, film, dizajn i dr.)

4. STRUČNI ISPIT

Program stručnog ispita za učenike koji nastavljaju obrazovanje:

- Crnogorski – srpski, bosanski, hrvatski jezik i književnost (odnosno Albanski jezik i književnost)
- Matematika ili Engleski jezik (odnosno Prvi strani jezik) na osnovnom ili višem nivou, u skladu sa ispitnim katalogom
- Stručna teorija

Program stručnog ispita za učenike koji ne nastavljaju obrazovanje:

- Crnogorski – srpski, bosanski, hrvatski jezik i književnost (odnosno Albanski jezik i književnost)
- Matematika ili Engleski jezik (odnosno Prvi strani jezik) na osnovnom nivou, u skladu sa ispitnim katalogom
- Stručni rad

4.1. ISPITNI KATALOG ZA STRUČNU TEORIJU

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

- Uvod u kuvarstvo
- Jednostavna jela od povrća i jaja
- Fondovi, supe i čorbe
- Gastronomski proizvodi od tijesta
- Glavna jela I
- Hladna i topla predjela
- Gastronomski proizvodi sa roštilja
- Glavna jela II
- Tradicionalna kuhinja Crne Gore

2. Cilj ispita:

- Provjera nivoa postignuća ishoda učenja definisanih u modulima koji čine stručnu teoriju od značaja za kvalifikaciju nivoa obrazovanja Tehničar/ Tehničarka gastronomije.

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

Ishodi učenja Učenik treba da dokaže da je sposoban da:	Kriterijumi za provjeru dostignutosti ishoda učenja Učenik treba da:
Identifikuje osnovne karakteristike kuvarstva	<ul style="list-style-type: none"> - Objasni organizaciju rada u savremenom kuvarstvu Organizacija rada: stručni termini - Objasni način rukovanja uređajima, opremom i inventarom za rad u kuhinjskom bloku Uređaji za rad: štednjak, pećnica, frižider, konvektomat, uređaj za duboko zamrzavanje i dr. Oprema za rad: radni sto, nosač za plehove, sudopera i dr. Inventar za rad : noževi, radne daske, štednjak, pećnica, friteza, roštilj, topli sto, mašina za pranje posuđa i dr. - Navede različite instrumente ponude, vrste jelovnika i menija, i podjelu obroka i vrsti doručka u ugostiteljskom objektu za pružanje usluge hrane i pića Instrumenti ponude: jelovnik, karta doručka i meni

Ishodi učenja Učenik treba da dokaže da je sposoban da:	Kriterijumi za provjeru dostignutosti ishoda učenja Učenik treba da:
<p>Analizira jednostavna jela od povrća i jaja, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu</p>	<p>Vrste jelovnika: za određeni obrok, dnevni i sezonski</p> <p>Vrste menija: jednostavni, prošireni, specijalni i svečani</p> <p>Obroci: doručak, ručak, večera i užine</p> <p>Vrste doručaka: jednostavni, bečki, švedski, engleski i nacionalni</p> <p>- Objasni vrste i način vođenja kuhinjske administracije u kuhinjskom bloku</p> <p>- Objasni podjelu namirnica biljnog porijekla i njihovu grubu i finu obradu</p> <p>Podjela namirnica biljnog porijekla: voće, povrće, žitarice i začini</p> <p>- Objasni podjelu, standarde i normative za pripremu jednostavnih, složenih i miješanih salata od svježeg i termički obrađenog povrća</p> <p>Jednostavne salate od svježeg povrća: kupus, zelena salata, krastavac, paradajz, paprika, šargarepa i mladi luk</p> <p>Jednostavne salate od termički obrađenog povrća: salate od kuvanog povrća (krompir, pasulj, cvekla, karfiol, boranija, grašak) i salate od pečenog povrća (paprika babura)</p> <p>Jednostavne salate od ukisjeljenog povrća: kupus, krastavac i paradajz</p> <p>Složene i miješane salate: bašta salata, šopska, grčka i vitaminska</p> <p>- Objasni standarde i normative za pripremu jednostavnih jela od povrća</p> <p>Podjela jednostavnih jela od povrća: kuvana, oblikovana, povezana, dinstana, gratinirana, pržena, pečena, restovana i pirei</p> <p>Kuvano povrće: šargarepa, boranija, karfiol, grašak, spanać na puteru i slani krompir</p> <p>Pvezano povrće: boranija, spanać a la krem, šargarepa a la krem, čorbast pasulj i gust pasulj</p> <p>Dinstano povrće: pirinač</p> <p>Gratinirano povrće: karfiol, brokoli i patlidžan</p> <p>Prženo povrće: pom-frit, pom-čips i pom-paj</p> <p>Pečeno povrće: krompir na pekarski način</p> <p>Restovano povrće: krompir</p> <p>Pirei: od krompira, od graška i od šargarepe</p> <p>- Objasni standarde i normative za pripremu toplih jela od jaja</p> <p>Topla jela od jaja: omleti, kajgane, pržena i specijaliteti od jaja</p>

Ishodi učenja Učenik treba da dokaže da je sposoban da:	Kriterijumi za provjeru dostignutosti ishoda učenja Učenik treba da:
<p>Analizira fondove, supe i čorbe, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Objasni podjelu i karakteristike, grubu i finu obradu namirnica životinjskog porijekla Podjela namirnica životinjskog porijekla: meso, ribe, rakovi, školjke i mekušci - Objasni pojam, značaj i podjelu fondova i sosova Podjela fondova: topli i hladni - Objasni standarde i normative za pripremu fondova i sosova u toploj i hladnoj kuhinji Fondovi tople kuhinje: bujon, mrki, crveni, svijetli i specijalni Sosovi tople kuhinje: ograten i madera Fondovi hladne kuhinje: uljni, sirćetni i specijalni Sosovi hladne kuhinje: sos majonez, tartar sos i šofroa sos - Objasni standarde i normative za pripremu bistrih supa i uložaka za bistre supe Bistra supa: bujoni i konsomei Uložci za bistre supe: kuvani, od palačnaka, pečeni i prženi - Objasni standarde i normative za pripremu čorbi i potaža Čorbe: ragu čorbe, nacionalne i internacionalne Potaži: velute, pasirani, ne pasirani i pire
<p>Analizira gastronomske proizvode od tijesta, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Objasni standarde i normative za pripremu gastronomskih proizvoda od kisjelog tijesta Vrste gastronomskih proizvoda od kisjelog tijesta: pogačice, pice i kalcone - Objasni standarde i normative za pripremu gastronomskih proizvoda od lisnatog tijesta Gastronomski proizvodi od lisnatog tijesta: paštete sa sirom, pogačice, štanglice, podloge za bifteke i omoti za velington - Objasni standarde i normative za pripremu gastronomskih proizvoda od vučenog tijesta Gastronomski proizvodi od vučenog tijesta: savijača sa sirom i mesom - Objasni standarde i normative za pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje kroketa na bazi krompir tijesta Kroketi na bazi krompir tijesta: kroketi od krompira

Ishodi učenja Učenik treba da dokaže da je sposoban da:	Kriterijumi za provjeru dostignutosti ishoda učenja Učenik treba da:
<p>Analizira gotova jela, jednostavna jela po porudžbini, pečenja i jednostavna nacionalna jela iz Crne Gore, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Objasni pojam, značaj i podjelu gotovih jela Podjela gotovih jela: prema vrsti mesa i nazivu - Objasni standarde i normative za pripremu gotovih jela, pečenja i saftova za pečenja Gotova jela: gulaši, paprikaši, sote, ragui, od kupusa i mesa, pasulj, đuveč, od rozbratne, složena gotova jela, od mljevenog mesa, musake, sarme, punjeno povrće i od iznutrica Pečenja: teleće, svinjsko, jagnjeće i pileće Saftovi za pečenja: jednostavni, obogaćeni i puter saft - Objasni standarde i normative za pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje jela od riba i morskih plodova Jela od riba: kuvana, poširana, paprikaši i brodeti Jela od morskih plodova: punjene lignje, dagnje na buzari i gambori na buzari - Objasni standarde i normative za pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje osnovnih jela po porudžbini od telećeg, junećeg, govedeg, svinjskog, jagnjećeg i pilećeg mesa Osnovna jela po porudžbini od telećeg, junećeg i govedeg mesa: teleće šnicle, teleći file-medaljoni, teleći kotleti, juneći file-biftek, juneći ramstek i rozbratna Osnovna jela po porudžbini od svinjskog mesa: krmenadla-kotlet, svinjski file-medaljoni i svinjska šnicla Osnovna jela po porudžbini od jagnjećeg mesa: čop na žaru i kotlet Osnovna jela po porudžbini od pilećeg mesa: kijevski kotlet i pile ameriken - Objasni standarde i normative za pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje nacionalnih jela iz Crne Gore Nacionalna jela iz Crne Gore: jagnjetina u mlijeku, kuvana jagnjetina, kačamak, popeci, japraci i njeğuški stek
<p>Analizira hladna i topla predjela, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Objasni standarde i normative za pripremu hladnih povezanih salata i hladnih predjela od jaja Hladne povezane salate: ruska, francuska, vindzor, valdorf, od hobotnice, od lignji i od tunjevine Hladna predjela od jaja: jaja u majonezu, punjena jaja kasino i jaja punjena sa ruskom salatam - Objasni standarde i normative za pripremu zakuski, kanapea i brusketa Kanapei: mus, riblji, mesni i povrće

Ishodi učenja Učenik treba da dokaže da je sposoban da:	Kriterijumi za provjeru dostignutosti ishoda učenja Učenik treba da:
	<p>Brusketi: sa paradajzom i rukolom, masline i mocarela</p> <ul style="list-style-type: none"> - Objasni standarde i normative za pripremu hladnih predjela od povrća, mesa, riba, rakova i mekušaca <p>Hladna predjela od povrća: punjene pečurke, mlade tikvice, paradajz i dr.</p> <p>Hladna predjela od mesa: hladan goveđi rozbif</p> <p>Hladna predjela od riba: smuđ u marinatu od povrća</p> <p>Hladna predjela od rakova: koktel od jastoga</p> <p>Hladna predjela od mekušaca: salata od hobotnice, lignji, škampa, morskih plodova i punjene lignje</p> <ul style="list-style-type: none"> - Objasni standarde i normative za pripremu toplih predjela od tijesta, pečuraka, rižota i kroketa od povrća <p>Vrste toplih predjela od tijesta: špagete italijen, bolonjez, carbonare, pesto sos, slane palačinke sa povrćem i mesom</p> <p>Topla predjela od pečuraka: pečurke na žaru, na pariski, bečki i orli način</p> <p>Rižota: od pečuraka, povrća, morskih plodova, mesa</p>
<p>Analizira gastronomski proizvodi sa roštilja, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Navede Dodaci koji se poslužuju uz gastronomske poroizvode sa roštilja <p>Dodaci: majonez, tartar sos, senf, pavlaka, kečap, ljuta mljevena paprika i urnebes</p> <ul style="list-style-type: none"> - Objasni sastav mesne mase za pripremu poluproizvoda od mesa i gastronomskih proizvoda sa roštilja od mljevenog mesa <p>Poluproizvodi od mesa: masa za kobasice, masa za rolate, mesna masa za ćevape i pljeskavice</p> <ul style="list-style-type: none"> - Objasni standarde i normative za pripremu gastronomski proizvodi sa roštilja od mljevenog mesa <p>Gastronomski proizvodi sa roštilja od mljevenog mesa: ćevapi, pljeskavice, punjene pljeskavice i kobasice</p> <ul style="list-style-type: none"> - Objasni standarde i normative za pripremu gastronomski proizvodi sa roštilja od porcionisanog mesa <p>Gastronomski proizvodi sa roštilja od porcionisanog mesa: ražnjići, krmenadla i vješalica</p> <ul style="list-style-type: none"> - Objasni standarde i normative za pripremu gastronomski proizvodi sa roštilja od iznutrica <p>Gastronomski proizvodi sa roštilja od iznutrica: bubrezi, džigerica, srce i škembići</p> <ul style="list-style-type: none"> - Objasni standarde i normative za pripremu gastronomski proizvodi sa roštilja od riba i morskih plodova <p>Gastronomski proizvodi sa roštilja od riba: pastrmka, krap, losos, brancin i orada</p>

Ishodi učenja Učenik treba da dokaže da je sposoban da:	Kriterijumi za provjeru dostignutosti ishoda učenja Učenik treba da:
<p>Analizira gotova jela i jela po porudžbini od divljači, internacionalna jela, niskokalorična dijetalna jela, bezglutenska jela i vegetarijanska jela, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu</p>	<p>Gastronomski proizvodi sa roštilja od morskih plodova: lignje, gambori i hobotnica</p> <ul style="list-style-type: none"> - Objasni elemente standarda recepta i kalkulaciju, principe utvrđivanja normativa i njihov značaj za kvalitet gastronomskog proizvoda <ul style="list-style-type: none"> Elementi standarda recepta: naziv recepta, broj osoba, vrijeme pripreme, vrijeme termičke obrade, naziv namirnica, jedinice mjere, oznaku da li je za a la cart ili pansion, opis po fazama pripreme, veličina tanjira i dekoracija Principi utvrđivanja normativa: bruto i neto princip - Objasni standarde i normative za pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje niskokaloričnih dijetalnih jela, jela bez glutena i vegetarijanskih jela <ul style="list-style-type: none"> Niskokalorična dijetalna jela: slane palačinke sa heljdinim brašnom i vafle sa heljdinim brašnom Jela bez glutena: kaša od kinoa sa voćem i piletina sa povrćem u kurkumi Vegetarijanska jela: omlet od zelja i kozijeg sira, kajgana sa pestom i ražnjići od povrća sa pilavom - Objasni standarde i normative za pripremu internacionalnih jela <ul style="list-style-type: none"> Internacionalna jela: lazanje, cordon blue - Objasni količinu kала, dozvoljenog gubitka namirnice pri obradi <ul style="list-style-type: none"> Dozvoljeni gubitak namirnica pri obradi: procenat otpada povrća i voća pri mehaničkim procesima obrade, kalo pri termičkim procesima obrade, kalo kod mesa po kategorijama u toku čuvanja i dr.
<p>Analizira tradicionalne proizvode Crne Gore</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Navede tradicionalne proizvode iz Crne Gore <ul style="list-style-type: none"> Proizvodi iz Crne Gore: crnogorski goveđi pršut, crnogorski pršut, crnogorska stelja, njevuški pršut, njevuška kobasica, kaštradina, mušnice, kolašinski sir, pljevaljski sir, prljo, zatop, durmitorski skorup, njevuški sir, sušena uklejava, dimljeni krap i maslinovo ulje - Navede bezalkoholna i alkoholna pića iz Crne Gore <ul style="list-style-type: none"> Bezalkoholna i alkoholna pića iz Crne Gore: sok od šipka, sok od zove, sok od drenjina, sok od borovnice, vodnjika, rakija od šljiva, rakija od jabuka, rakija od krušaka, rakija od zukve, loza, crveno vino i bijelo vino - Objasni standarde i normative za pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje tradicionalnih jela i poslastica iz sjevernog dijela Crne Gore <ul style="list-style-type: none"> Tradicionalna jela iz sjevernog dijela Crne Gore: pljevaljska saksija, durmitorski stek, jagneća supa sa orizom, krtolova čorba i vasojevićka supa

Ishodi učenja Učenik treba da dokaže da je sposoban da:	Kriterijumi za provjeru dostignutosti ishoda učenja Učenik treba da:
	<p>Tradicionalnih poslastica iz sjevernog dijela Crne Gore: crnogorske palačinke, pita od jabuka kožarki i mafiši sa pekmezom</p> <p>- Objasni standarde i normative za pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje tradicionalnih jela i poslastica iz centralnog dijela Crne Gore</p> <p>Tradicionalna jela iz centralnog dijela Crne Gore: krap sa suvim šljivama, krap u tavi, raštan sa kaštradinom i čorba od mladih kopriava</p> <p>Tradicionalne poslastice iz centralnog dijela Crne Gore: zetske priganice i zetski kolač</p> <p>- Objasni standarde i normative za pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje tradicionalnih jela i poslastica iz južnog dijela Crne</p> <p>Tradicionalna jela iz primorskog dijela Crne Gore: pašticada, brodet, paštašuta, paštrovsko branje i ulcinjske bamije</p> <p>Tradicionalne poslastice iz primorskog dijela Crne Gore: kotorska krempita, bokeljška rožada, dobrotska torta, peraška torta i ruštule</p>

4. Tip ispita

- Učenik koji nastavlja obrazovanje polaže stručnu teoriju putem testa

5. Dozvoljena pomagala

- U skladu sa pitanjima i zadacima

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 različitog tipa, na različitom taksonomskom nivou, iz svih ishoda učenja.

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 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. Broj pitanja po ishodima na testu u odnosu na ukupan broj, usklađen je sa zastupljenošću ishoda koji su definisani u ispitnom katalogu.

4.2. ISPITNI KATALOG ZA STRUČNI RAD

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

- Jednostavna jela od povrća i jaja
- Fondovi, supe i jela od riba
- Gastronomski proizvodi od tijesta
- Glavna jela I
- Hladna i topla predjela
- Gastronomski proizvodi sa roštilja
- Glavna jela II
- Tradicionalna kuhinja Crne Gore

2. Cilj 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, samostalnosti i sistematičnosti u radu, racionalnog korišćenja, materijala, vremena i energije i poznavanja propisa za obezbjeđenje zaštite na radu i zaštite okoline.

3. Teme/Zadaci za stručni rad

1. Izvrši pripremu jednostavnih salata, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu
2. Izvrši pripremu složenih salata, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu
3. Izvrši pripremu jednostavnih jela od povrća, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu
4. Izvrši pripremu toplih jela od jaja, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu
5. Izvrši pripremu sosova tople kuhinje, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu
6. Izvrši pripremu sosova hladne kuhinje, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu
7. Izvrši pripremu bistrih supa i uložaka za supu, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu
8. Izvrši pripremu čorbi, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu
9. Izvrši pripremu potaža, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu
10. Izvrši pripremu gastronomskih proizvoda od kisjelog tijesta, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu
11. Izvrši pripremu gastronomskih proizvoda od lisnatog tijesta, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu
12. Izvrši pripremu gastronomskih proizvoda od vučenog tijesta, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu
13. Izvrši pripremu gotovih jela od mesa stoke za klanje, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu
14. Izvrši pripremu gotova jela od riba i morskih plodova, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu
15. Izvrši pripremu pečenja i saftova za pečenja, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu
16. Izvrši pripremu jela po porudžbini od goveđeg i telećeg mesa, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu
17. Izvrši pripremu jela po porudžbini od svinjskog mesa, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu
18. Izvrši pripremu jela po porudžbini od jagnećeg mesa, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu
19. Izvrši pripremu jela po porudžbini od pilećeg mesa, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu
20. Izvrši pripremu nacionalnih jela iz Crne Gore, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu
21. Izvrši pripremu hladnih povezanih salata, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu
22. Izvrši pripremu brusketa i kanapea, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu
23. Izvrši pripremu hladnih predjela od jaja, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu
24. Izvrši pripremu hladnih predjela od povrća, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu
25. Izvrši pripremu hladnih predjela od mesa, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu
26. Izvrši pripremu hladnih predjela od riba i morskih plodova, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu
27. Izvrši pripremu toplih predjela od tijesta, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu
28. Izvrši pripremu toplih predjela od pečuraka i povrća, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu
29. Izvrši pripremu rižota kao toplih predjela, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu

30. Izvrši pripremu jela sa roštilja od mljevenog mesa, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu
31. Izvrši pripremu jela sa roštilja od iznutrica, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu
32. Izvrši pripremu jela sa roštilja od porcionisanog mesa, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu
33. Izvrši pripremu internacionalnih jela, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu
34. Izvrši pripremu nacionalnih poslastičarskih proizvoda iz Crne Gore, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu

4. Tip ispita

- Učenik koji ne nastavlja obrazovanje radi stručni rad praktično, sa pisanim i usmenim obrazloženjem

5. Dozvoljena pomagala

- U skladu sa zadatkom

6. Literatura i drugi izvori

- U skladu sa literaturom koja je definisana modulima na osnovu kojih je urađen ispitni katalog za stručni rad

7. Mjerila provjere

- Na osnovu predloženih tema/zadataka u Ispitnom katalogu za stručni rad, formiraju se zadaci koje učenici biraju u skladu sa pravilnikom koji reguliše polaganje stručnog ispita. Na osnovu izabranog zadatka, učenik samostalno radi stručni rad, u skladu sa uputstvom i nadzorom nastavnika - mentora. Ispitna komisija određuje početak, završetak i rok predaje stručnih radova u skladu sa pravilnikom. Sastavni dio stručnog ispita je pisano i usmeno obrazloženje praktičnog zadatka.
- Stručni rad se boduje na sljedeći način:
- Adekvatna priprema posuđa, pribora, materijala, preparata i dr., za realizaciju praktičnog zadatka – 15%
- Izvođenje praktičnog zadatka – 50%
- Pisano obrazloženje praktičnog zadatka (teorijska obrada teme i opis toka izrade zadatka) – 15%
- Usmeno obrazloženje praktičnog zadatka – 20%

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.	Uvod u kuvarstvo	I	144	72	-	72	-	-	72
2.	Jednostavna jela od povrća i jaja	I	180	72	-	108	-	-	108
3.	Higijena u kuhinjskom bloku	I	72	72	-	-	-	-	-
4.	Osnove ugostiteljstva	I	72	72	-	-	-	-	-
5.	Fondovi, supe i čorbe	II	180	36	-	144	-	-	144
6.	Gastronomski proizvodi od tijesta	II	144	36	-	108	-	-	108
7.	Poslastičarski proizvodi I	II	144	36	-	108	-	-	108
8.	Teorija hrane	II	72	72	-	-	-	-	-
9.	Glavna jela I	III	180	72	-	108	-	-	108
10.	Hladna i topla predjela	III	180	72	-	108	-	-	108
11.	Gastronomski proizvodi sa roštilja	III	180	36	-	144	-	-	144
12.	Preduzetništvo	III	72	36	36	-	-	-	-
13.	Glavna jela II	IV	165	33	-	132	-	-	132
14.	Poslastičarski proizvodi II	IV	165	33	-	132	-	-	132
15.	Tradicionalna kuhinja Crne Gore	IV	165	33	-	132	-	-	132
16.	Nauka o ishrani	IV	66	66	-	-	-	-	-
17.	Vino, hrana i kultura	IV	66	33	-	33	-	-	33
Izborni moduli									
1.	Pekarstvo u ugostiteljstvu I	I	72	36	-	36	-	-	36
2.	Kulturno-istorijska baština Crne Gore	I	72	72	-	-	-	-	-
3.	Pekarstvo u ugostiteljstvu II	II	72	36	-	36	-	-	36
4.	Saremeno odrastanje	II	72	54	18	-	-	-	-
5.	Osnove turizma	III	72	52	20	-	-	-	-
6.	Osnove hotelijerstva	III	72	72	-	-	-	-	-
7.	Socijalne mreže i globalizacija	III	72	50	22	-	-	-	-
8.	Nacionalne gastronomije	IV	66	66	-	-	-	-	-
9.	Marketing u turizmu	IV	66	44	22	-	-	-	-
10.	Poslovna kultura	IV	66	46	20	-	-	-	-

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 (radionice, kabineti ili laboratorije) i u objektima van škole (ustanove 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.	Uvod u kuvarstvo	I	36	36	72
2.	Jednostavna jela od povrća i jaja	I	36	72	108
Ukupno PN – I razred			72	108	180
3.	Fondovi, supe i čorbe	II	72	72	144
4.	Gastronomski proizvodi od tijesta	II	36	72	108
5.	Poslastičarski proizvodi I	II	36	72	108
Ukupno PN – II razred			144	216	360
6.	Glavna jela I	III	36	72	108
7.	Hladna i topla predjela	III	36	72	108
8.	Gastronomski proizvodi sa roštilja	III	72	72	144
Ukupno PN – III razred			144	216	360
9.	Glavna jela II	IV	66	66	132
10.	Poslastičarski proizvodi II	IV	66	66	132
11.	Tradicionalna kuhinja Crne Gore	IV	33	99	132
Ukupno PN – IV razred			165	231	396
Ukupno PN – I, II, III i IV razred			525	771	1296
% zastupljenosti PN u odnosu na ukupan broj časova			11,6	17,1	28,7

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 više od jedne trećine praktičnog obrazovanja 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 objektima za pružanje usluga ishrane, proizvodnim pogonima i dr.
- 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 odjeljenjskim 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

- Strategijom reforme obrazovanja (2025 - 2035), predviđen je operativni cilj „Unapređivanje kvaliteta nastave i učenja i podrška inovativnim nastavnim praksama“.
- 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 dr. 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.

6.2. PRILAGOĐAVANJE OBRAZOVNOG PROGRAMA UČENICIMA SA POSEBNIM OBRAZOVNIM POTREBAMA

a) Učenici sa posebnim obrazovnim potrebama

- U skladu sa zakonom, djeca sa posebnim obrazovnim potrebama su:
 - 1) djeca sa smetnjama u razvoju – djeca sa tjelesnom, intelektualnom, senzornom smetnjom, djeca sa kombinovanim smetnjama i smetnjom iz spektra autizma;
 - 2) djeca sa teškoćama u razvoju – djeca sa govorno-jezičkim teškoćama, poremećajima u ponašanju; teškim hroničnim oboljenjima; dugotrajno bolesna djeca i druga djeca koja imaju poteškoće u učenju i druge teškoće uzrokovane emocionalnim, socijalnim, jezičkim i kulturološkim preprekama.

b) Pristupačnost i opremljenost škola

- U skladu sa zakonom, škola je u obavezi da radi na poboljšanju pristupačnosti i opremljenosti škola. Odnosno, škola treba da obezbijedi prevazilaženje arhitektonskih, fizičkih i drugih prepreka u školi, odnosno pristupačnost učionica, dvorišta, toaleta, hodnika, prilagođenost enterijera i eksterijera karakteristikama kretanja i stepenu samostalnosti učenika. Sve ovo treba pripremiti prije nego što se u školu upišu učenici sa posebnim obrazovnim potrebama.
- Kako bi bila dostupna i pristupačna za učenike sa posebnim obrazovnim potrebama škola treba da obezbijedi:
 - Učenicima sa tjelesnim smetnjama – pristup zgradi, priboru, opremi za rad, prostor za kretanje, tehnološka pomagala, podršku resursnog centra i dr.;
 - Učenicima sa intelektualnim smetnjama – očigledna nastavna sredstva, uklanjanje i smanjenje ometajućih faktora, podršku resursnog centra i dr.;
 - Učenicima sa smetnjama vida – mjesto u učionici sa kojeg se najbolje vidi tabla, slobodne puteve do table, bezbjedno okruženje, nastavna sredstva, materijal, adekvatnu obrazovnu tehnologiju i znanja o njima, učešće resursnog centra i dr.;
 - Učenicima sa smetnjama sluha – da sjede blizu nastavnika, otklanjanje ometajućih zvukova, neometan pogled u toku komunikacije, prilagođen didaktički materijal, adekvatnu obrazovnu tehnologiju i znanja o njima i dr.;
 - Učenicima sa smetnjom autizma – jasne fizičke i vizuelne granice (označavanje, ograničavanje prostora i sl.), jasna i precizna uputstva i dnevni raspored, otklanjanje vizuelnih i auditivnih distraktora pažnje, angažman resursnog centra i dr.;
 - Učenicima sa govorno-jezičkim teškoćama – veći i podebljani font obrazovnog materijala, prilagođene pismene zadatke, vrijeme za rješavanje, pomagala, uključivanje resursnog centra i dr.;
 - Učenicima sa teškoćama pažnje – mjesto pored katedre, otklanjanje svega što remeti pažnju i dr.;
 - Učenicima sa teškoćama uzrokovanim socijalnim, jezičkim i kulturološkim preprekama - psihosocijalnu podršku, dopunsku nastavu za prevazilaženje jezičkih barijera i dr.

c) Obrazovni programi po kojima učenici sa posebnim potrebama mogu pratiti izvođenje nastavnog procesa

- U skladu sa zakonom, obrazovni program za učenike sa posebnim obrazovnim potrebama može se realizovati kao jedan od sljedećih programa po kojima učenik može da prati nastavni proces, na osnovu predloga rješenja komisije za usmjeravanje:
 - Program uz obezbjeđivanje dodatnih uslova i pomagala i stručne pomoći (u zavisnosti od razvojne smetnje učenika omogućava mijenjanje, prilagođavanje i individualizaciju metodike kojom se ishodi realizuju);
 - Program sa prilagođenim izvođenjem i dodatnom stručnom pomoći - učenik može sticati obrazovanje iz dijela obrazovnog programa kojim će se osposobiti za određene grupe poslova, koji mogu voditi stručnoj kvalifikaciji u skladu sa obrazovnim programom.
- Učenik sa posebnim obrazovnim potrebama može se, zavisno od individualnih mogućnosti i sposobnosti obrazovati za:

- cijeli obrazovni program i steći kvalifikaciju nivoa obrazovanja, potvrđenu diplomom;
- dio obrazovnog programa kojim će se osposobiti za određene grupe poslova, koji mogu voditi stručnoj kvalifikaciji ako je programom tako definisano, i steći stručnu kvalifikaciju, potvrđenu sertifikatom;
- dio obrazovnog programa, čime će se osposobiti za određene grupe poslova, koji ne čine stručnu kvalifikaciju, što je potvrđeno potvrdom o završetku dijela obrazovnog programa.

Nivo do kojeg će se učenik obrazovati zavisi od uspješnosti završenih modula u skladu sa primijenjenim modelom obrazovnog programa.

d) Individualno razvojno-obrazovni program (IROP)

- U srednjoj školi IROP se nadovezuje na IROP iz osnovne škole i ITP-1 koji je rađen za učenika.
- Za IROP, odnosno pripremu, primjenu, praćenje i prilagođavanje programa, škola, odnosno resursni centar, obrazuje stručni tim koji čine: nastavnici, stručni saradnici škole ili resursnog centra, uz učešće roditelja. U postavljanju i realizaciji IROP-a afirmiše se saradnja, kompetencije i odgovornosti svih aktera.
- Individualno razvojno-obrazovni program (IROP) je dokument koji se radi za svakog učenika sa posebnim obrazovnim potrebama koji je uključen u obrazovni program Rješenjem o usmjeravanju. Zasniva se na dinamičkoj procjeni odnosa aktuelnog i planiranog funkcionisanja učenika (saznajni, emocionalni, socijalni i fizički), nivoa znanja i vještina. Njime se utvrđuju načini podrške, metodika i prilagođavanje procesa učenja, ispunjenje individualnih potreba i potencijala učenika. Predstavlja kompilaciju učenikovih osobina, potreba i ciljeva modula. U zavisnosti od smetnji i teškoća u razvoju, sposobnosti i potreba učenika IROP omogućava: modifikovanje ishoda; mijenjanje, prilagođavanje i individualizaciju metodike kojom se aktivnosti realizuju. Individualni program dozvoljava dopunjavanje alternativnim oblicima komunikacije, kao što su znakovni jezik, Brajevo pismo, komunikacijske sličice; upotrebu specijalizovane didaktike, opreme, pomagala, asistivne tehnologije i sl. U njemu se jasno definiše kada i kojim oblastima je potrebna podrška asistenta. Rješenjem o usmjeravanju u obrazovni program utvrđuje se potreba asistencije u nastavi koju obavlja asistent u nastavi. Podršku inkluzivnom obrazovanju pružaju resursni centri kroz savjetodavni i stručni rad, kao i obuke nastavnika i stručnih saradnika za rad sa djecom sa posebnim obrazovnim potrebama shodno razvojnoj smetnji.
- Za učenike završnih razreda srednje škole kao dio individualnog razvojno-obrazovnog programa izrađuje se i sprovodi individualni tranzicioni plan 2 (ITP2) čiji su ciljevi, mjere i aktivnosti usmjereni na vještine za nezavisan život i pripremu za zapošljavanje - prelazak na tržište rada.

6.3. 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 Tehničar/ Tehničarka gastronomije, 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 40% 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 40% 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 seminarskim 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 djelove 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 Tehničar gastronomije

Kod dokumenta: OP-100141-TGAST

Datum usvajanja dokumenta: godine

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

Radna grupa za izradu dokumenta:

1. Mirjana Vukčević, specijalista hotelijerstva, nastavnik, JU Škola za srednje i više stručno obrazovanje „Sergije Stanić“ Podgorica
2. Jelena Nenezić, master gastronomije, nastavnik, JU Srednja ekonomsko-ugostiteljska škola Nikšić
3. Dragana Raičević, spspecijalista hotelijerstva, nastavnik, JU Škola za srednje i više stručno obrazovanje „Sergije Stanić“ Podgorica
4. Maja Vukčević, specijalista hotelijerstva, nastavnik, JU Škola za srednje i više stručno obrazovanje „Sergije Stanić“ Podgorica
5. Dušan Mitrović, master menadžer, nastavnik, JU Srednja mješovita škola „Danilo Kiš“ Budva
6. Bogdan Krsmanović, menadžer u kulinarstvu, nastavnik, JU Srednja mješovita škola „Danilo Kiš“ Budva
7. Mira Babić, menadžerka gastronomije, nastanica, JU Srednja mješovita škola „Vuksan Đukić“ Mojkovac
8. Haris Kardović, specijalista hotelijerstva, nastavnik, JU Srednja stručna škola Rožaje
9. Mirko Popović, kuvar specijalista, nastavnik, JU Srednja mješovita škola Golubovci
10. Slavko Karadžić, gastrolog ekonomske struke, nastavnik, JU SMŠ „17. septembar“ Žabljak
11. Orion Fulurija, specijalista hotelijerstva, nastavnik, JU Srednja mješovita škola „Ivan Goran Kovačić“ Herceg Novi
12. Nikola Simović, magistar hemijske tehnologije, nastavnik, JU Srednja stručna škola Bijelo Polje
13. Stevo Djokmarković, strukovni menadžer u restoraterstvu, nastavnik, JU Srednja mješovita škola Golubovci
14. Dejan Radonjić, magistar menadžmenta u turizmu i ugostiteljstvu, nastavnik, JU Škola za srednje i više stručno obrazovanje „Sergije Stanić“ Podgorica,
15. Milija Nenezić, master restoraterstva, nastavnik, JU Srednja ekonomsko-ugostiteljska škola Nikšića
16. Nikola Čelić, menadžer u kulinarstvu, šef kuhinje, hotel „Ramada“ Podgorica
17. Dragan Vujović, master menadžer, šef kuhinje, hotel „Splendid“ Budva
18. Veselin Stijepović, tehničar kulinarstva, šef kuhinje, hotel „Avala“ Budva
19. Đorđe Ratković, menadžer u kulinarstvu, šef kuhinje, restoran „Gradska kafana“ Herceg Novi
20. Milan Čekerevac, menadžer u kulinarstvu, šef kuhinje, hotel „Slovenska plaža“ Budva
21. Aleksandar Spajić, menadžer u kulinarstvu, zamjenik šefa kuhinje, hotel „Slovenska plaža“ Budva
22. Darko Stojanović, hotelijerstvo i menadžment-smjer gastronomija, demonstrator poslastičar, d.o.o. „Panonka“
23. Andrijana Bogetić, profesor sociologije, nastavnik, JU Srednja stručna škola Nikšić
24. Dijana Kostović, diplomirani ekonomista, nastavnik, JU Srednja mješovita škola „Danilo Kiš“ Budva
25. Srđan Obradović, diplomirani pravnik, koordinator u Odjeljenju za razvoj kvalifikacija u stručnom obrazovanju, JU Centar za stručno obrazovanje
26. Vjera Mitrović-Radošević, diplomirani psiholog, samostalni savjetnik I u Odjeljenju za kvalitet istraživanja i profesionalni razvoj, JU Centar za stručno obrazovanje
27. Jelena Knežević, diplomirani psiholog, samostalni savjetnik I u Odjeljenju za razvoj kvalifikacija u stručnom obrazovanju, JU Centar za stručno obrazovanje
28. Radoje Novović, diplomirani pedagog, načelnik Odsijeka za istraživanje i razvoj obrazovnog sistema, Zavod za školstvo
29. Mr Zoran Lalović, magistar psihologije, savjetnik u Odsijeku za istraživanje i razvoj obrazovnog sistema, Zavod za školstvo

Koordinator:

Miljan Mitrović, specijalista hotelijerstva, samostalni savjetnik I u Odjeljenju za razvoj kvalifikacija u stručnom obrazovanju, JU Centar za stručno obrazovanje

Ostale informacije:

Lektura: Magdalena Jovanović, samostalni savjetnik I za odnose sa javnostima i lektorisanje, JU Centar za stručno obrazovanje

Dizajn i tehnička obrada: Danilo Gogić, samostalni savjetnik II za administriranje i dizajn, JU Centar za stručno obrazovanje