

ИЗБОРНИ ПРОГРАМ

Назив предмета: Психологија у туризму и угоститељству

1. ОСТВАРИВАЊЕ ОБРАЗОВНО-ВАСПИТНОГ РАДА – ОБЛИЦИ И ТРАЈАЊЕ

РАЗРЕД:	Теоријска настава	Вежбе	Практична настава	Настава у блоку	Укупно
III	62	0	0	0	62

2. ЦИЉЕВИ УЧЕЊА:

- Стицање основних знања о природи психолошких процеса и особина и њиховом манифестовању у понашању
- Упознавање са принципима и законитостима људског понашања у групи и процесу рада
- Развијање знања о месту, улози и значају комуникације и комуникацијских вештина у туризму и угоститељству
- Унапређивање вештина опхођења с гостом/потрошачем услуга
- Упознавање са применом психолошких сазнања у развоју маркетиншких стратегија у туризму и угоститељству

3. ТЕМЕ, ИСХОДИ, ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ И КЉУЧНИ ПОЈМОВИ САДРЖАЈА

Разред: Трећи

Годишњи фонд часова: Теорија: 62 часа

ТЕМА	ИСХОДИ По завршетку теме ученик ће бити у стању да:	ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈ / КЉУЧНИ ПОЈМОВИ САДРЖАЈА
Психологија као наука	<ul style="list-style-type: none">• Објасни предмет изучавања психологије и њену примену у угоститељству/туризму;• наведе гране психологије;• објасни органске основе психичког живота;• на примеру препознаје органске основе психичког живота.	<ul style="list-style-type: none">• Предмет, значај и области примене психологије у угоститељству и туризму• Органски основи психичког живота <p>Кључни појмови: психологија, психички живот</p>
Психички процеси и особине	<ul style="list-style-type: none">• Опише процес опажања других особа и факторе од којих тај процес зависи;• Дефинише појам пажње и чиниоце од којих она зависи;• објасни процес учења;• разликује врсте учења;• објасни процес памћења и факторе који доводе до заборављања;• опише појмове мишљења и интелигенције;• наведе основе емоционалног живота човека;• опише (објасни) значај емоција за душевно здравље човека;	<ul style="list-style-type: none">• Опажање• Пажња и фактори који је изазивају• Учење, врсте учења инструментално, вербално, учење по моделу, стицање моторних вештина• Памћење и заборављање• Мишљење стваралачко, имагинарно, интелигенција• Емоције појам и врсте, значај за душевно здравље, стрес• Мотивација /појам и врсте, фрустрације и конфликти, начини реаговања – реалистичко и одбрамбено

	<ul style="list-style-type: none"> • класификује мотиве; • образложи врсте фрустрација, конфликта и начине реаговања на њих; • оцени сопствену мотивацију; • оцени сопствени начин реаговања у конфликтима. 	<p>Кључни појмови: опажање, процес учења, процес памћења, емоционални живот, мишљење, интелигенција, мотивација, фрустрације, конфликти</p>
Личност	<ul style="list-style-type: none"> • Дефинише појам личности; • разликује основне појмове структуре личности; • наведе типове темперамента; • објасни тип личности и карактеристике типова личности према Јунгу; • наведе факторе који утичу на развој личности; • наведе карактеристике зреле личности; • процени зрелост личности на примеру. 	<ul style="list-style-type: none"> • Појам личности (јединство, особеност и доследност) • Структура личности (црте личности, темперамент, карактер, способности, и свест о себи) • Типологија личности: (Јунгова) • Развој личности: фазе и фактори који утичу на развој личности (зрела личност) • Кључни појмови: личност, темперамент, зрелост личности
Међуљудски односи на раду	<ul style="list-style-type: none"> • Разликује основне врсте група и њихову структуру; • упореди групу са тимом; • опише различите улоге које имају чланови тима; • разликује вођство од руковођења; • наведе карактеристике сарадње и такмичења; • опише различите типове конфликта у групи; • примењује адекватан начин решења конфликта; • објасни на примеру важност позитивне психолошке климе у групи/организацији; • опише сопствено понашање у процесу рада. 	<ul style="list-style-type: none"> • Појам, врсте и структура групе/тима (формалне, неформалне, кохезивне, референтне) • Одређивање улога појединаца у тиму (према Р. Белбину, Ле Бон-у итд.) • Типови вођења и руковођења • Сарадња и такмичење • конфликти у групи (појам, врсте и начин решавања) • Међуљудски односи као фактор успеха у раду (организациона култура) <p>Кључни појмови: група, тим, вођење, руковођење, сарадња, такмичење, конфликти у групи</p>
Комуникација	<ul style="list-style-type: none"> • наведе основне елементе комуникационог процеса • разликује вербалну од невербалне комуникације • наведе карактеристике вербалне и невербалне комуникације • наведе факторе који доводе до неспоразума • објасни начине њиховог негативног деловања по наставак комуникације • демонстрира технике успешне комуникације • представи специфичности комуникације са гостом/ клијентом и • наводи најчешће конфликте у комуникацији са гостом • примењује технике успешне комуникације у решавању најчешћих комуникацијских конфликта са њима 	<ul style="list-style-type: none"> • Комуникациони процес (пошиљалац – прималац, једносмерна и двосмерна, садржај и форма поруке) • Карактеристике вербалне и невербалне комуникације • Извори неспоразума у комуникацији (значења, нејасне и дупле поруке итд.) • Технике успешне комуникације: активно слушање, јасан говор, итд. • Специфичности комуникације са гостом/клијентом • Најчешћи комуникацијски конфликти са гостом/клијентом и њихово разрешавање <p>Кључни појмови: комуникациони процес, вербална и невербална комуникација, фактори конфликта, успешна комуникација</p>
Психологија опхођења	<ul style="list-style-type: none"> • дефинише особине угоститељског радника потребне за 	<ul style="list-style-type: none"> • Особине угоститељског- радника (способности, особине

<p>са гостима</p>	<p>успешно обављање посла</p> <ul style="list-style-type: none"> • објасни последице добре и лоше прве импресије коју угоститељски радник оставља на госта • наведе општа и специфична правила опхођења са гостима • наведе основне принципе продаје услуга • демонстрира основне принципе продаје угоститељских услуга на примеру • демонстрира на примеру како се ствара поверење код госта / клијента • разликује мотиве куповине који опредељују госта / корисника услуга • разликује врсте гостију/ корисника услуга с обзиром на својства и особености њиховог понашања 	<p>личности, знања, вештине, мотивација, интересовања, ставови) из анализе и описа посла и радних задатака</p> <ul style="list-style-type: none"> • Правила опхођења са гостима: комуникативност, одмереност, асертивност, срдачност, тактичност, љубазност, полетност, стрпљивост • Недискриминативност у раду са гостима/клијентом (у односу на расу, пол, веру, инвалидитет, сексуално опредељење итд.) • Основни принципи продаје угоститељских услуга: остваривање повољне атмосфере продаје, уважавање личности госта / клијента • Стварање поверења код госта / клијента • Мотиви за коришћењем услуга • Стварање одлуке о куповини-коришћењу услуга и опажање ризика • Врсте гостију/ корисника услуга: одлучан/ неодлучан, стрпљив/ нестрпљив, осећајан/ разуман, скроман/ разметљив, угодан/ неугодан итд. <p>Кључни појмови: особине туристичких радника, правила опхођења са гостом, поверење, мотиви куповине, врсте гостију</p>
<p>Психологија рекламе</p>	<ul style="list-style-type: none"> • наведе врсте промотивних средстава • разликује предности и слабости промотивних средстава • наведе основне психолошке принципе које треба да задовољи рекламна порука • опише основне принципе деловања рекламе на циљну групу • осмисли пример рекламе за задату циљну групу корисника 	<ul style="list-style-type: none"> • Предмет, циљеви и улога оглашавања • Деловање рекламе • Психолошки услови оглашавања /рекламне поруке • Утицај ауторитета у куповини / коришћењу услуга • Слика производа / услуге • Реклама «Од уста до уста» • Врсте промотивних средстава, њихове предности и слабости <p>Кључни појмови: деловање промоције, психолошки принципи, рекламна порука,</p>

4. УПУТСТВО ЗА ДИДАКТИЧКО-МЕТОДИЧКО ОСТВАРИВАЊЕ ПРОГРАМА

На почетку сваке теме ученике упознати са циљевима и исходима, планом рада и начинима оцењивања. Предмет се реализује кроз теоријску наставу у учионици при чему се одељење не дели на групе.

Препоручени број часова по темама је следећи:

- Психологија као наука (5 часова)
- Психички процеси (9 часова)
- Личност (6 часова)

- Међуљудски односи на раду (10 часова)
- Комуникација (10 часова)
- Психологија опхођења са гостима (14 часова)
- Психологија рекламе (7 часова)

Настава се реализује у учионици (уколико је могуће, учионица треба да је опремљена опремом за приказивање видео материјала).

Приликом реализације наставних тема, ослонити се на садржаје везане за модул Пословна комуникација (први разред),

Избор метода и облика рада за сваку тему одређује наставник у зависности од наставних садржаја, способности и потреба ученика, материјалних и других услова.

Користити вербалне методе (метода усменог излагања и дијалогска метода), методе демонстрације, извршење задатка, презентација израде радног задатка ,текстуално-илустративне методе, игру улога, по задатом сценарију.

На примерима (текст, видео снимак, одломак филма) приказати типове гостију, најчешће конфликте са гостима- кроз дискусију вежбати начине разрешења.

Користити искуства ученика из праксе и свакодневног живота приликом реализације наставних садржаја.

Предложени облици рада су фронтални, рад у групи, рад у пару, индивидуални рад.

5. УПУТСТВО ЗА ФОРМАТИВНО И СУМАТИВНО ОЦЕЊИВАЊЕ УЧЕНИКА

У настави оријентисаној ка достизању исхода прате се и вреднују процес наставе и учења, постигнућа ученика (продукти учења) и сопствени рад. Наставник треба континуирано да прати напредак ученика, који се огледа у начину на који ученици партиципирају, како прикупљају податке, како аргументују, евалуирају, документују итд. Да би вредновање било објективно и у функцији учења, потребно је ускладити нивое исхода и начине оцењивања.

Сумативно оцењивање је вредновање постигнућа ученика на крају сваке реализоване теме. Сумативне оцене се добијају из контролних или писмених радова, тестова, усменог испитивања, самосталних или групних радова ученика.

У формативном вредновању наставник би требало да промовише групни дијалог, да користи питања да би генерисао податке из ђачких идеја, али и да помогне развој ђачких идеја, даје ученицима повратне информације, а повратне информације добијене од ученика користи да прилагоди подучавање, охрабрује ученике да оцењују квалитет свог рада. У формативном оцењивању наставник прати рад и напредовање сваког појединог ученика.

Избор инструмента за формативно вредновање зависи од врсте активности која се вреднује.Када је у питању нпр. практичан рад (тимски рад, пројектна настава, теренска настава и слично) може се применити чек листа у којој су приказани нивои постигнућа ученика са показатељима испуњености, а наставник треба да означи показатељ који одговара понашању ученика.

Препорука је да се поједини делови тема реализују у корелацији са часовима куварства како би се утврдиле практичне чињенице.

Назив предмета: Барско пословање

1. ОСТВАРИВАЊЕ ОБРАЗОВНО-ВАСПИТНОГ РАДА – ОБЛИЦИ И ТРАЈАЊЕ

Разред	Теоријска настава	Вежбе	Практична настава	Настава у блоку	Укупно
III	/	62	/	/	62

2. ЦИЉЕВИ УЧЕЊА:

- Развијање знања о санитарно здравственим прописима из области личне и радне хигијене;
- Оспособљавање ученика да примењује хигијенске стандарде у бару.
- Развијање знања о припремним и завршним радовима у бару
- Унапређивање вештина у комуникацији са гостима као и запосленим особљем.
- Унапређивање вештина услуживања госта пићем, напитцима и једноставним хладним и топлим јелима
- Оспособљавање ученика да припрема барске мешавине пред гостима користећи потребне састојке, инвентар и опрему.

3. ТЕМЕ, ИСХОДИ, ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ И КЉУЧНИ ПОЈМОВИ САДЖАЈА

Разред: **Трећи**

Годишњи фонд часова: Теорија: **62 часа**

ТЕМА	ИСХОДИ По завршетку теме ученик ће бити у стању да:	ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ / КЉУЧНИ ПОЈМОВИ САДРЖАЈА
Хигијенски стандарди у бару	<ul style="list-style-type: none"> • наведе санитарне и здравствене прописе из области личне и радне хигијене • спроводи мере заштите на раду. 	<ul style="list-style-type: none"> • Појам улога и задаци хигијене у угоститељству; • Лична хигијена; • Радна хигијена; • Заштита од повреда на раду.
Припремни и завршни радови у бару	<ul style="list-style-type: none"> • објасни припремне и завршне радове; • разликује групе инвентара за услуживање у бару; • разликује опрему, уређаје и намештај за услуживање у бару; • рукује инвентаром, опремом, уређајима и намештајем у бару; • примењује различите технике ношења и преношења инвентара; • сортира инвентар; • апсервира инвентар; • уреди барски пулт и ретропулт; • пере, брише и полира инвентар, опрему и уређаје; • врши контролу расхладних уређаја пићем и намирницама. 	<ul style="list-style-type: none"> • Угоститељски објекти и услуге • Бар (историјат, врсте, понуда) • Услужно особље • Радна одељења • Намештај, опрема и уређаји • Инвентар • Припремни радови (појам, улога, задаци, процедуре) • Завршни радови.

<p>Професионална комуникација</p>	<ul style="list-style-type: none"> • примењује правила пословног бонтона у комуникацији у бару; • дочека госта у бару; • смести госта у бару; • испрати госта; • решава жалбе гостију; • наведе врсте и садржај понуде • региструје поруџбину; • примењује различите начине наплате; • утврђује стање у бару; • саставља требовања; • води књигу шанка, пазара, отписа. 	<ul style="list-style-type: none"> • Комуникација и пословни бонтон; • Брига о госту (дочек, прихват, смештај и испраћај госта, пријем поруџбине и управљање жалбама); • Инструменти понуде и продаје (барска карта, коктел карта, итд.); • Регистровање поруџбине и наплата рачуна; • Обрачун дневног промета, књиге требовања, књиге шанка и вођење књиге отписа.
<p>Познавање, сервирање и услуживање пића, напитака и једноставнијих јела</p>	<ul style="list-style-type: none"> • класификује пића, напитке и једноставна јела према групама из инструмената понуде; • наведе основне карактеристике пића, напитка, и једноставних јела из инструмената понуде; • припрема пића, напитке и једноставна јела; • сервира пића, напитке и једноставна јела користећи различите технике сипања и растакања као и декорација; • услужује пића, напитке и једноставна јела за барским пултом и за столом госта користећи технике и начине услуживања; • примењује технике фрапирања, презентовања, отварања и декантирања пића; • примењује стандардне нормативе при сервирању пића и јела. 	<ul style="list-style-type: none"> • Алкохолна пића (подела, врсте, особине, примена, припрема, сервирање и услуживање); • Безалкохолна пића (подела, врсте, особине, примена, припрема, сервирање и услуживање); • Напитци (подела, врсте, особине, примена, припрема, сервирање и услуживање) • Намирнице (избор, примена, припрема, сервирање и услуживање).
<p>Припрема барских мешавина</p>	<ul style="list-style-type: none"> • класификује барске мешавине према групама из инструмената понуде; • наведе основне карактеристике барских мешавина из инструмената понуде; • примењује стручну терминологију у барском пословању уз поштовање утврђених рецептура; • припрема барске мешавине користећи различите технике припреме; • сервира барске мешавине; • услужује барске мешавине за барским пултом и за столом госта користећи технике и начине услуживања; • примењује технике фрапирања чаша; • прилагођава услугу жељама гостију. 	<ul style="list-style-type: none"> • Подела барских мешавина; • Стручна терминологија, читање и писање рецептура; • Зачини, додаци и декорација; • Основне технике припреме барских мешавина (припрема инвентара и састојака, миксовање, декорација, сервирање и услуживање); • Припрема кратких и дугих пића; • Припрема барских мешавина према времену услуживања (аперитивни и дигестивни); • Припрема барских мешавина према начину припреме (у чаши, шејкеру, миксгласу, блендеру); • Припрема барских мешавина према саставу (алкохолне, безалкохолне и млечне мешавине).

4. УПУТСТВО ЗА ДИДАКТИЧКО-МЕТОДИЧКО ОСТВАРИВАЊЕ ПРОГРАМА И ОЦЕЊИВАЊЕ

На почетку теме ученике упознати са циљевима и исходима наставе, односно учења, планом рада и начинима оцењивања. Настава се реализује кроз часове вежби, у специјализованом кабинету, при чему се одељење дели у групе, до 15 ученика.

Оквирни број часова по темама:

- Хигијенски стандарди у бару (4 часа)
- Припремни и завршни радови у бару (12 часова)
- Пословна комуникација (6 часова)
- Сервирање и услуживање (20 часова)
- Припрема барских мешавина (20 часова)

При реализацији тема ослонити се на примере из свакодневног живота и праксе који су познати ученицима. У припреми часова ослањати се на градиво из услуживања, може се радити међупредметно повезивање са предметом услуживање.

Избор метода и облика рада за сваку тему одређује наставник у зависности од наставних садржаја, способности и потреба ученика, материјалних и других услова. Користити вербалне методе (метода усменог излагања и дијалогска метода), методе демонстрације.

Предложени облици рада су фронтални, рад у групи, рад у пару, индивидуални рад. Веома важно је упутити ученике на унапређивање знања и вештина стечених кроз практичну наставу/учење кроз рад из предмета Услуживање

5. УПУТСТВО ЗА ФОРМАТИВНО И СУМАТИВНО ОЦЕЊИВАЊЕ УЧЕНИКА

У настави оријентисаној ка достизању исхода прате се и вреднују процес наставе и учења, постигнућа ученика (продукти учења) и сопствени рад. Наставник треба континуирано да прати напредак ученика, који се огледа у начину на који ученици партиципирају, како прикупљају податке, како аргументују, евалуирају, документују итд. Да би вредновање било објективно и у функцији учења, потребно је ускладити нивое исхода и начине оцењивања.

Сумативно оцењивање је вредновање постигнућа ученика на крају сваке реализоване теме. Сумативне оцене се добијају из контролних или писмених радова, тестова, усменог испитивања, самосталних или групних радова ученика.

У формативном вредновању наставник би требало да промовише групни дијалог, да користи питања да би генерисао податке из ђачких идеја, али и да помогне развој ђачких идеја, даје ученицима повратне информације, а повратне информације добијене од ученика користи да прилагоди подучавање, охрабрује ученике да оцењују квалитет свог рада. Приликом формативног оцењивања, наставник прати развој и напредовање сваког појединог ученика, дајући му континуирано повратну информацију о његовом раду, и могућностима за даље напредовање. Наставник узима у обзир индивидуалне могућности ученика.

Избор инструмента за формативно вредновање зависи од врсте активности која се вреднује. Када је у питању нпр. практичан рад (тимски рад, пројектна настава, теренска настава и слично) може се применити чек листа у којој су приказани нивои постигнућа ученика са показатељима испуњености, а наставник треба да означи показатељ који одговара понашању ученика.

Назив предмета: Познавање робе

1. ОСТВАРИВАЊЕ ОБРАЗОВНО-ВАСПИТНОГ РАДА – ОБЛИЦИ И ТРАЈАЊЕ

Разред	Теоријска настава	Вежбе	Практична настава	Настава у блоку	Укупно
IV	60	/	/	/	60

2. ЦИЉЕВИ УЧЕЊА:

- Стицање знања о карактеристикама животних намирница, њиховом хемијском и биолошком саставу;
- Стицање знања о калоричној и хранљивој вредности животних намирница, физичким и хемијским процесима који доводе до промена;
- Упознавање са врстама и карактеристикама намирница биљног и животињског порекла;
- Проширивање знања о врстама и карактеристикама пића и сокова;
- Унапређивање знања о исхрани и њеном значају за човека и друштво;
- Упознавање ученика са условима промета робе која се користи у угоститељским објектима;

3. ТЕМЕ, ИСХОДИ, ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ И КЉУЧНИ ПОЈМОВИ САДЖАЈА

Разред: **Четврти**

Годишњи фонд часова: Теорија: **60 часова**

ТЕМА	ИСХОДИ По завршетку теме ученик ће бити у стању да:	ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ / КЉУЧНИ ПОЈМОВИ САДРЖАЈА
Основни састојци прехранбених производа	<ul style="list-style-type: none"> • наводи поделу животних намирница • објасни карактеристике животних намирница; • разликује намирнице према квалитету; • опише начине оцене квалитета животних намирница; • објасни стандарде квалитета и њихову примену у пракси; • опише примену ХАЦЦП-а у пракси • образложи улогу хранљивих материја; • наведе основне састојке прехранбених производа. 	<ul style="list-style-type: none"> • Појам и подела животних намирнице; • Квалитет животних намирница; • Стандарди квалитета животних намирница (ХАЦЦП); • Енергетски састојци хране (хемијски састав, особине, извори и потребе) <ul style="list-style-type: none"> - беланчевине; - масти; - угљени хидрати. • Неенергетски састојци хране (хемијски састав, особине, извори и потребе) <ul style="list-style-type: none"> - витамини; - минералне материје; - вода.
Житарице	<ul style="list-style-type: none"> • разликује врсте житарица; • аргументује значај житарица у исхрани; • опише типове брашна и њихове карактеристике; • опише начине чувања и складиштење житарица и млинске производе; 	<ul style="list-style-type: none"> • Врсте и значај житарица у исхрани; • Грађа и хемијски састав зрна жита; • Врсте брашна у промету; • Оцена квалитета брашна (органолептичка и лабораторијска);

	<ul style="list-style-type: none"> • наведе оцене квалитета брашна; • опише припрему брашна за употребу у куварству; • објасни процес производње хлеба, пецива и тестенина; • наведе врсте пекарских производа у промету; • презентује начине складиштења пекарских производа; • препозна болести и мане хлеба. 	<ul style="list-style-type: none"> • Ускладиштење и чување брашна до употребе; • Производња хлеба (припремање теста, ферментација и печење теста, квалитет и складиштење хлеба); • Средства за дизање теста – пекарски квасац и прашак за пециво; • Врсте хлеба у промету (квалитет, хранљива вредност); • Болести и мане хлеба; • Врсте, квалитет, производња, промет, и хранљива вредност пецива; • Врсте, квалитет, производња и промет тестенина.
<p>Поврће и зачини</p>	<ul style="list-style-type: none"> • дефинише поврће; • наведе врсте поврћа и њихове карактеристике; • разликује поврће по квалитету • разликује хранљиву и биолошку вредност поврћа; • презентује начине складиштења и чувања поврће од кварења; • разликује гљиве; • објасни хранљиву вредност гљива; • опише начин коришћења поврћа и гљива; • разликује зачине; • објасни примену зачина у куварству; • наведе порекло зачина; • аргументује значај зачина у исхрани; • препозна квалитет зачина. 	<ul style="list-style-type: none"> • Појам и подела и хемијски састав поврћа; • Хранљива и биолошка вредност поврћа; • Квалитет поврћа (европски стандарди); • Ускладиштење поврћа и штетне промене на поврћу; • Значајне врсте поврћа и њихове органолептичке особине; • Лиснато-зељасто поврће; • Коренасто-кртоласто поврће; • Плодасто поврће; • Стабличасто и цветасто поврће; • Термичка обрада поврћа; • Конзервисање поврћа (физичким, хемијским и биолошким методама); • Врсте гљива и њихова хранљива вредност; • Познавање јестивих од нејестивих гљива (органолептичка оцена, класирање); • Конзервисање гљива (сушење и маринирање) и употреба у куварству; • Врсте зачина, порекло и подела; • Зачини који се користе у куварству; • Значај зачина у исхрани; • Ускладиштење и чување зачина; • Оцена квалитета зачина; • Со и сирће - производња, врсте, квалитет и примена.
<p>Технологија меса</p>	<ul style="list-style-type: none"> • дефинише хемијски састав и органолептичка својства меса; • опише промене на месу током стајања; • упореди начине конзервисања меса, транспорта и складиштења меса; • наведе промене на месу код разних начина термичких обрада (кување, динстање, печење и пржење); 	<ul style="list-style-type: none"> • Хемијски састав, органолептичка својства меса и расецање меса; • Промене на месу током стајања – зрење меса, кварење меса и смрдљиво зрење меса; • Начин конзервисања меса, транспорт и складиштење меса; • Промене на месу код разних начина готовљења јела: кување, динстање, печење и пржење; • Месо перади - састав, обрада и конзервисање;

	<ul style="list-style-type: none"> • разликује месо перади, риба, дивљачи; • наведе врсте кобасица и начине производње, мане и складиштење кобасица; • разликује сухомеснате производе. • разликује здраво и покварено месо 	<ul style="list-style-type: none"> • Месо риба – подела, врсте, хемијски састав, органилептичка својства, прерађевине и конзервисање; • Месо дивљачи – састав, својства, врсте сазревања и чување; • Месо шкољки и ракова – врсте, обрада, одрживост, складиштење и кварење; • Месо осталих животиња: сипе, хоботнице, лигње, корњаче, пужеви и жабљи батаци; • Кобасице – врсте, производња квалитет, мане и складиштење; • Сухомеснати производи – врсте, производња, састав, складиштење и кварење.
<p align="center">Млеко, јаја, масти и уља</p>	<ul style="list-style-type: none"> • опише хемијски састав, начин обраде, хлађења и конзервисања млека; • објасни киселомлечне производе (јогурт, кисело млеко, кефир и кумис); • наведе производе од млека (павлака, маслац, кајмак, сиреви и масло); • разликује врсте сирева • образложи класификацију јаја у промету; • препознаје покварено јаје • опише производњу, врсте и складиштење масти и уља. • 	<ul style="list-style-type: none"> • Млеко – хемијски састав, обрада, хлађење, конзервисање и микроорганизми млека; • Кисели – млечни производи: јогурт, кисело млеко, кефир и кумис; • Производи од млека: павлака, маслац, кајмак, сиреви и масло; • Производња меких сирева: бели меки сиреви у кришкама, бели меки ситни сиреви, сиреви са зелено-плавим племенитим плеснима, сиреви са белим племенитим плеснима, непреврели сиреви (крем сиреви); • Топљени сиреви за мазање и резање; • Болести сирева: „сирни цвет“ и „надутост тврдих сирева“; • Јаја – грађа и састав јаја, класификација јаја у промету, испитивање квалитета јаја, производи од јаја, пловчија јаја; • Дефектна и покварена јаја. • Масти и уља – састав, производња и складиштење; • Животињске масти – производња, класирање, складиштење, промене на мастима; • Маргарин – производња, врсте и складиштење.
<p align="center">Пића и воће</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Објасни класификацију пића; • опише особине природних вина; • наведе специјална вина; • објасни одлике пива; • упореди природне и миришљаве ракије; • наведе врсте и примену ликера у гастрономији; • објасни врсте и примену безалкохолних пића у гастрономији; • разликује топле напитке (за уживање кафу, чај и какао); • класификује воће • наведе одлике, хемијски састав и хранљиву вредност воћа; • опише брање, транспорт и складиштење воћа; 	<ul style="list-style-type: none"> • Класификација пића, алкохолна ферментација (винификација); • Природна вина: бела, црна и ружичаста; • Специјална вина: десертна, пенушава и аперитивна; • Пиво – производња, одлике и складиштење; • Природне и миришљаве ракије; • Ликери – производња, врсте и примена у кулинарству; • Безалкохолна пића – производња, врсте, и примена у кулинарству; • Средства за уживање: кафа, чај и какао; • Воће – одлике, хемијски састав и хранљива вредност, сазревање, брање, транспорт, складиштење, кварење и врсте воћа; • Јабучасто воће; • Коштичаво воће;

	<ul style="list-style-type: none"> • објасни конзервисање воћа. 	<ul style="list-style-type: none"> • Јагодасто и бобичасто воће; • Језграсно (лупинасто) воће; • Јужно воће; • Конзервисање воћа – воћни полуфабрикати и готови производи.
Материје за заслађивање	<ul style="list-style-type: none"> • објасни процес добијања меда; • опише својства квалитетног меда; • опише својства шећера; • наведе начин складиштења шећера; • опише употребу вештачких материја за заслађивање. 	<ul style="list-style-type: none"> • Мед – хранљива вредност, квалитет и складиштење. • Обичан шећер – производња, квалитет и складиштење. • Вештачке материје за заслађивање.

4. УПУТСТВО ЗА ДИДАКТИЧКО-МЕТОДИЧКО ОСТВАРИВАЊЕ ПРОГРАМА

На почетку сваке теме ученике упознати са циљевима и исходима, планом рада и начинима оцењивања.

Предмет се реализује кроз теоријску наставу у учионици при чему се одељење не дели на групе.

Препоручени број часова по темама је следећи:

- Основни састојци прехранбених производа (7)
- Житарице (8 часова)
- Поврће и зачини (9 часова)
- Технологија меса (14 часова)
- Млеко, јаја, масти и уља (8 часова)
- Пића и воће (10 часова)
- Материје за заслађивање (4 часа)

Приликом реализације тема ослонити се на предзнања ученика из услуживање, хигијене, хемије и биологије. Препорука је да се наводе примери из праксе и искуства ученика, са посебним акцентом на рецептуре из куварства.

Избор метода и облика рада за сваку тему одређује наставник у зависности од наставних садржаја, способности и потреба ученика, материјалних и других услова. Користити вербалне методе (метода усменог излагања и дијалогска метода), методе демонстрације, текстуално-илустративне методе.

Предложени облици рада су фронтални, рад у групи, рад у пару, индивидуални рад. Такође, препорука је примена пројектне наставе, а неке од тема могу бити у корелацији са основама куварства и посластичарства и темама из услуживања, нпр. јела у чијем саставу су алкохолна пића, зачини, дозирање и употреба, промене у поврћу/ месу током термичке обраде, препознавање кварења намирница.

У реализацији наставних тема, сарђивати са наставником услуживања, како би се теме обрадиле са различитих аспеката и утврдиле практичне чињенице.

5. УПУТСТВО ЗА ФОРМАТИВНО И СУМАТИВНО ОЦЕЊИВАЊЕ УЧЕНИКА

У настави оријентисаној ка достизању исхода прате се и вреднују процес наставе и учења, постигнућа ученика (продукти учења) и сопствени рад. Наставник треба континуирано да прати напредак ученика, који се огледа у начину на који ученици партиципирају, како прикупљају податке, како аргументују, евалуирају, документују итд. Да би вредновање било објективно и у функцији учења, потребно је ускладити нивое исхода и начине оцењивања.

Сумативно оцењивање је вредновање постигнућа ученика на крају сваке реализоване теме. Сумативне оцене се добијају из контролних или писмених радова, тестова, усменог испитивања, самосталних или групних радова ученика.

У формативном вредновању наставник би требало да промовише групни дијалог, да користи питања да би генерисао податке из ђачких идеја, али и да помогне развој ђачких идеја, даје ученицима повратне информације, а повратне информације добијене од ученика користи да прилагоди подучавање, охрабрује ученике да оцењују квалитет свог рада. Избор инструмента за формативно вредновање зависи од врсте активности која се вреднује. Када је у питању нпр. практичан рад (тимски рад, пројектна настава, теренска настава и слично) може се применити чек листа у којој су приказани нивои постигнућа ученика са показатељима испуњености, а наставник треба да означи показатељ који одговара понашању ученика.

Избор инструмента за формативно вредновање зависи од врсте активности која се вреднује. Када је у питању нпр. практичан рад (тимски рад, пројектна настава, теренска настава и слично) може се применити чек листа у којој су приказани нивои постигнућа ученика са показатељима испуњености, а наставник треба да означи показатељ који одговара понашању ученика.

Назив предмета: Право у туризму и угоститељству

1. ОСТВАРИВАЊЕ ОБРАЗОВНО-ВАСПИТНОГ РАДА – ОБЛИЦИ И ТРАЈАЊЕ

Разред	Теоријска настава	Вежбе	Практична настава	Настава у блоку	Укупно
IV	60	0	0	0	60

2. ЦИЉЕВИ УЧЕЊА:

- Стицање основних знања о праву
- Упознавање ученика са функционисањем правног промета
- Упознавање ученика са објектима правног промета
- Стицање знања о правним пословима
- Проширивање знања о уговорима
- Стицање знања о уговорима о ангажовању угоститељских капацитета
- Стицање основних знања о уговору о осигурању
- Стицање основних знања из радног прва

3. ТЕМЕ, ИСХОДИ, ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ И КЉУЧНИ ПОЈМОВИ САДЖАЈА

Разред: **Четврти**

Годишњи фонд часова: Теорија: **60 часова**;

ТЕМА	ИСХОДИ По завршетку теме ученик ће бити у стању да:	ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ / КЉУЧНИ ПОЈМОВИ САДРЖАЈА
Увод у право	<ul style="list-style-type: none"> • дефинише појам права и правног поретка • наброји врсте друштвених норми • објасни однос државе и права • дефинише појам правних норми • наведе врсте правних норми • дефинише правни акт • објасни хијерахију правних аката 	<ul style="list-style-type: none"> • Појам права и елементи права • Однос државе и права • Појам и врсте друштвених норми • Појам и елементи правних норми • Врсте правних норми • Појам, делови и елементи правног акта • Принцип уставности и законитости • Правни поредак.
Правни промет и објекти правног промета	<ul style="list-style-type: none"> • објасни појам правног промета • опише карактеристике правног промета • дефинише појам објекта • дефинише појам ствари • наведе поделу ствари • опише људске радње, лична добра и производе људског духа 	<ul style="list-style-type: none"> • Појам и карактеристике правног промета • Појам објекта • Појам и подела ствари • Људске радње • Лична добра и производи људског духа

<p>Правни послови</p>	<ul style="list-style-type: none"> • дефинише правни посао и правне радње • објасни вољу као основну правну чињеницу • наведе предмет и циљ правног посла • уочава разлике између важећих и неважећих правних послова • објасни контролу остварених резултата процеса рада 	<ul style="list-style-type: none"> • Појам правног посла – правни посао и правне радње • Воља као основни елемент правног посла • Предмет и циљ као битни елементи правног посла • Важећи правни послови: једнострани и двострани правни послови, добротини и теретни, формални и неформални, реални и консенсуални, каузални и апстрактни, <i>inter vivos i mortis causa</i> • Неважећи правни послови: ништави и рушљиви
<p>Општи појмови и подела уговора</p>	<ul style="list-style-type: none"> • дефинише појам уговора • наведе основна начела уговорног права • класификује уговоре • опише опште услове за настанак уговора (сагласност воља, предмет и основ) • кратко опише посебне услове- форму, дозволу и одобрење • објасни дејства уговора • зна тумачење уговора, рокове и доцњу • објасни престанак уговора 	<ul style="list-style-type: none"> • Основна начела уговорног права • Подела уговора • Општи услови за настанак уговора – сагласност воља, предмет и основ • Посебни услови – форме, дозвола и одобрење • Дејства уговора • Тумачење уговора • Рокови и доцња • Престанак уговора – неважност уговора и раскид
<p>Уговор о продаји</p>	<ul style="list-style-type: none"> • објасни појам уговора о продаји • наведе битне елементе уговора о продаји • опише обавезе уговорних страна • дефинише правне особине уговора • објасни одговорност странака у случају неиспуњења уговорних обавеза 	<ul style="list-style-type: none"> • Појам и значај уговора о превозу • Права и обавезе превозиоца, поштиљаоца и примаоца • Одговорност превозиоца • Обавезе организатора путовања и обавезе путника
<p>Уговор о ангажовању угоститељских капацитета</p>	<ul style="list-style-type: none"> • дефинише уговор о ангажовању угоститељских капацитета • опише врсте уговора о ангажовању угоститељских капацитета • објасни значај уговора о ангажовању угоститељских капацитета • наведе обавезе уговорних страна • објасни последице одустанка од уговора 	<ul style="list-style-type: none"> • Појам и значај уговора о ангажовању угоститељских капацитета • Обавезе туристичких агенција • Обавезе угоститеља • Уговор о алотману са правом на једнострани раскид • Уговор о алотману са гаранцијом пуњења • Одустанак од уговора
<p>Уговор о осигурању</p>	<ul style="list-style-type: none"> • дефинише уговор о осигурању • објасни значај уговора о осигурању • опише основне појмове из осигурања • наведе обавезе осигуравача и осигураника • наведе трајање осигурања • опише поступак осигурања имовине • опише поступак осигурања лица и живота 	<ul style="list-style-type: none"> • Појам и значај уговора о осигурању • Основни појмови о осигурању • Обавезе осигураника и осигуравача • Трајање осигурања • Осигурање имовине • Осигурање лица и живота
<p>Општи појмови радног права</p>	<ul style="list-style-type: none"> • дефинише појам и предмет радног права • презентује прописе из области радних односа 	<ul style="list-style-type: none"> • Појам, предмет и значај радног права • Извори радног права на међународном и државном нивоу

	<ul style="list-style-type: none"> • разликује појмове: радни однос, режим и садржина радног односа и заснивање радног односа • наведе основне елементе заштите на раду 	<ul style="list-style-type: none"> • Закони и подзаконски акти из области радног права • Врсте радних односа • Режији и садржина радних односа • Начин заснивања радног односа • Права и обавезе из радног односа • Заштита на раду
<p>Општи појмови права Европске уније</p>	<ul style="list-style-type: none"> • означи европске институције и начин њиховог функционисања • објасни појам МОР-а, његов значај, правну природу и активности • пореди међународне уговоре о раду са националним правом 	<ul style="list-style-type: none"> • Европске институције: Европски парламент, Савет Европске уније, Суд европске заједнице, Европски савет • Савет Европе и Евроска конвенција о људским правима • Значај, оснивање и активност Међународне организације рада (МОР) • Правна природа и Конвенција МОР-а и поступак њиховог усвајања • Конвенције и препоруке МОР-а • Међународни уговори и државно право

4. УПУТСТВО ЗА ДИДАКТИЧКО-МЕТОДИЧКО ОСТВАРИВАЊЕ ПРОГРАМА И ОЦЕЊИВАЊЕ

На почетку сваке теме ученике упознати са циљевима и исходима, планом рада и начинима оцењивања.

Настава ће се реализовати кроз часове теоријске наставе са целим одељењем.

Облици наставе: Теоријски часови

Место реализације наставе: Сви часови се реализују у стандардној учионици

Препоручени број часова по темама:

1. Увод у право (9 часова)
2. Правни промет и објекти правног промета (6 часова)
3. Правни послови (6 часова)
4. Општи појмови и подела уговора (6 часова)
5. Уговор о продаји (5 часова)
6. Уговор о ангажовању угоститељског капацитета (5 часова)
7. Уговор о осигурању (7 часова)
8. Општи појмови радног права (9 часова)
9. Општи појмови права Европске уније (7 часова)

На часовима се задржати на нивоима знања дефинисана глаголима који су на нивоу знања и разумевања. Ово је изборни стручни предмет у четвртог разреда и он даје додатна знања ученицима која се надограђују на знања из осталих стручних предмета. Избор метода и облика рада за сваку тему одређује наставник у зависности од наставних садржаја, способности и потреба ученика, материјалних и других услова. Пре свега, користити активне облике наставе-интерактивна предавања (филм, искуства ученика у студијама случаја...), вербалне методе (метода усменог излагања и дијалогска метода), методе демонстрације, симулације, текстуално-илустративне методе.

Предложени облици рада су фронтални, рад у групи, рад у пару, индивидуални рад. Такође, препорука је примена пројектне наставе, а неке од тема могу бити: оснивање Туристичке агенције, састављање уговора између туристичких агенција (субагентура, уговор о организованом путовању и посреднички уговор),

состављање уговора са хотелским предузећима (уговор о затраженој и потврђеној резервацији, уговор о алотману, уговор о закупу хотелског капацитета – фиксном закупу), састављање уговора са саобраћајним предузећима (уговор о анажовању превозних капацитета, уговор о продају превозних карата у разним врстама превоза).

5. УПУТСТВО ЗА ФОРМАТИВНО И СУМАТИВНО ОЦЕЊИВАЊЕ УЧЕНИКА

Формативно оцењивање, као модел праћења напредовања ученика, се одвија на сваком часу и свака активност је добра прилика за процену напредовања и давање повратне информације. Постигнућа ученика је могуће вредновати кроз: активности на часу (тј. процесу учења); постављање питања и/или давање одговора у складу са контекстом који се објашњава; израду задатака, истраживачких пројеката и сл.; презентовање садржаја; тестове практичних вештина, праћење постигнућа исхода, помоћ друговима из одељења у циљу савладавања градива и сл.

Сумативно оцењивање се може извршити на основу података прикупљених формативним оцењивањем, резултата/решења проблемског или семинарског рада, усмених провера знања, контролних и домаћих задатака, тестова знања, презентација, реферата, есеја, извештаја и сл. Начин утврђивања сумативне оцене ускладити са индивидуалним особинама ученика.