



Crna Gora
Ministarstvo prosvjete



CENTAR ZA STRUČNO
OBRAZOVANJE

OBRAZOVNI PROGRAM

RESTORATER

SADRŽAJ

I OPŠTI DIO OBRAZOVNOG PROGRAMA.....	3
1. OPŠTE INFORMACIJE O OBRAZOVNOM PROGRAMU	3
2. NASTAVNI PLAN.....	6
II POSEBNI DIO OBRAZOVNOG PROGRAMA	9
3. MODULI	9
3.1. OPŠTEOBRAZOVNI MODUL	9
3.2. STRUČNI MODULI	10
3.2.1. STRANI JEZIK U UGOSTITELJSTVU I.....	10
3.2.2. PRIPREMNI I ZAVRŠNI RADOVI U RESTORATERSTVU	21
3.2.3. Uvod u RESTORATERSTVO	33
3.2.4. PRIPREMNI I ZAVRŠNI RADOVI U RESTORANU	43
3.2.5. STRANI JEZIK U UGOSTITELJSTVU II.....	53
3.2.6. USLUŽIVANJE HRANE I PIĆA.....	65
3.2.7. TOČIONICA PIĆA	75
3.2.8. PRIPREMANJE NAPITAKA OD KAFE.....	84
3.2.9. USLUŽIVANJE HRANE I PIĆA U RESTORANU	95
3.2.10. STRANI JEZIK U UGOSTITELJSTVU III.....	104
3.2.11. SPECIJALNI NAČINI USLUŽIVANJA HRANE I PIĆA.....	115
3.2.12. PRIPREMANJE KOKTELA I.....	127
3.2.13. OSNOVE KUVARSTVA.....	136
3.2.14. PREDUZETNIŠTVO	145
3.2.15. SPECIJALNI NAČINI USLUŽIVANJA HRANE I PIĆA U RESTORANU	156
3.2.16. STRANI JEZIK U UGOSTITELJSTVU IV	167
3.2.17. ENGLJSKI JEZIK U UGOSTITELJSTVU.....	176
3.2.18. SVEČANI PRIJEMI.....	188
3.2.19. PRIPREMANJE KOKTELA II.....	198
3.2.20. UGOSTITELJSKO POSLOVANJE	207
3.2.21. SVEČANI PRIJEMI I PRIPREMANJE KOKTELA U RESTORATERSTVU	215
3.3. IZBORNI MODULI	224
3.3.1. STRANI JEZIK U UGOSTITELJSTVU II/ I.....	224
3.3.2. OSNOVE TURIZMA	234
3.3.3. TURISTIČKA GEOGRAFIJA CRNE GORE.....	245
3.3.4. ODRŽIVI RAZVOJ TURIZMA.....	257
3.3.5. STRANI JEZIK U UGOSTITELJSTVU II/II.....	266

3.3.6. SAVREMENO ODRASTANJE.....	275
3.3.7. HOTELSKO POSLOVANJE	286
3.3.8. KULTURNO-ISTORIJSKA BAŠTINA CRNE GORE	296
3.3.9. STRANI JEZIK U UGOSTITEJSTVU II/III.....	309
3.3.10. POSLOVNA EKONOMIJA U TURIZMU I UGOSTITELJSTVU.....	319
3.3.11. SOCIJALNE MREŽE I GLOBALIZACIJA.....	329
3.3.12. POSLOVNA KOMUNIKACIJA I KORESPONDENCIJA.....	340
3.3.13. PSIHOLOGIJA PRODAJE	349
3.3.14. ANIMACIJA U TURIZMU	359
3.3.15. STRANI JEZIK U UGOSTITELJSTVU II/IV	368
3.3.16. MENADŽMENT DOGAĐAJA.....	377
3.3.17. OSNOVE SOMELIJERSTVA.....	389
3.3.18. POSLOVNA KULTURA	398
3.3.19. NAUKA O ISHRANI	410
4. STRUČNI ISPIT	418
5. NAČIN IZVOĐENJA OBRAZOVNOG PROGRAMA	433
6. NAČIN PRILAGOĐAVANJA OBRAZOVNOG PROGRAMA.....	440
7. REFERENTNI PODACI	444

Napomena:

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

I OPŠTI DIO OBRAZOVNOG PROGRAMA

1. OPŠTE INFORMACIJE O OBRAZOVNOM PROGRAMU

NAZIV OBRAZOVNOG PROGRAMA: RESTORATER

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

STANDARDI ZANIMANJA NA KOJIMA SE PROGRAM ZASNIVA:

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

NIVO OBRAZOVANJA: IV1

TRAJANJE OBRAZOVANJA: Četiri godine

KREDITNA VRIJEDNOST OBRAZOVNOG PROGRAMA: 240 CSPK-a

USLOVI ZA UPIS, ODNOSNO UKLJUČIVANJE U PROGRAM:

- U skladu sa zakonom

USLOVI ZA NAPREDOVANJE I ZAVRŠETAK OBRAZOVANJA:

- U sljedeći razred napreduju učenici koji su na kraju školske godine pozitivno ocijenjeni iz svih modula/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 Restorater, stiče se srednje stručno obrazovanje u četvorogodišnjem trajanju i kvalifikacija nivoa obrazovanja Restorater/ Restoraterka, nivo IV1
- Učenik koji je uspješno završio III razred obrazovnog programa Restorater i polaganjem Završnog ispita u skladu sa ispitnim katalogom stiče kvalifikaciju nivoa obrazovanja Konobar, nivoa III

Stručne kvalifikacije:

- Završetkom obrazovnog programa Restorater/Restoraterka, stiču se sljedeće stručne kvalifikacije:
- Glavni barmen/ Glavna barmenka, nivo IV1
- Glavni konobar/ Glavna konobarica, nivo IV1
- Restoranski konobar/ Restoranska konobarica, nivo III
- Barmen/ Barmenka, nivo III
- Barista/ Baristkinja, nivo III

- Servir/ Servirka, nivo II
- Pomoćnik barmena/ Pomoćnica barmena, 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:

- Izvrši analizu radnih zadataka, planira i organizuje rad i rad pomoćnog osoblja u ofisu, na reonu u sali za usluživanje, pržionici kafe i baru
- Izvrši ličnu pripremu za rad i pripremu radnog mjesta za obavljanje poslova
- Obavi pripremne radove u ofisu, sali za usluživanje, pržionici kafe i baru
- Pripremi barski pult za točenje, miješanje i izdavanje pića, mješavina, napitaka i malih obroka
- Izbvrši prijem i ispraćaj gosta
- Izbvrši prijem porudžbinu za hranu, piće i napitke od konobara ili direktno od gosta
- Posluži hranu i piće gostima
- Izvrši točenje, aranžiranje i serviranje alkoholnih, bezalkoholnih pića i napitaka
- Izvrši pripremu, aranžiranje i serviranje alkoholnih i bezalkoholnih mješavina
- Izvrši obračun i naplatu usluga
- Izvodi završne radove u ofisu, sali za usluživanje, pržionici kafe i baru
- Izvrši materijalno i finansijsko zaduženje i razduženje sredstava za rad
- Vodi ogovarajuću poslovnu dokumentaciju u elektronskoj i pisanoj formi
- Rukovodi aktivnostima na realizaciji radnih zadataka u ugostiteljskom objektu za pružanje usluga smještaja i hrane
- Izvrši nadzor realizacije radnih aktivnosti u ugostiteljskom objektu za pružanje usluga smještaja, hrane i pića
- Izvrši osiguranje kvaliteta i kontrolu pruženih usluga i donosi korektivne mjere za unapređenje
- Osigura funkcionalnost opreme i inventara u ugostiteljskom objektu za pružanje usluga smještaja, hrane i pića
Komunicira sa saradnicima i gostima
- Obavi komunikaciju sa gostima, saradnicima i poslovnim partnerima
- Sprovede postupke i mjere za zaštitu na radu, zaštitu 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 sarađuje 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.	Istorija	72				4																72	4
7.	Biologija	72				4																72	4
8.	Psihologija						72				4											72	4
9.	Sociologija											72				4						72	4
UKUPNO: A. OPŠTEOBRAZ. MODUL		612				31	540				27	468				23	363				19	1983	100
UDIO U UKUPNOM GOD. FONDU (%)		53,1				51,7	46,9				45,0	40,6				38,3	34,4				31,7	43,9	41,7
B. STRUČNI MODULI																							
1.	Strani jezik u ugostiteljstvu I	72	22	50		4																72	4
2.	Pripremni i završni radovi u restoraterstvu	180	63	9	108	10																180	10
3.	Uvod u restoraterstvo	72	72			4																72	4
4.	Pripremni i završni radovi u restoranu	144			144	8																144	8
5.	Strani jezik u ugostiteljstvu II						72	24	48		4											72	4
6.	Usluživanje hrane i pića						144	72		72	8											144	8
7.	Točionica pića						72	36		36	4											72	4
8.	Pripremanje napitaka od kafe						72	36		36	4											72	4
9.	Usluživanje hrane i pića u restoranu						180			180	10											144	10
10.	Strani jezik u ugostiteljstvu III											72	24	48		4						72	4
11.	Specijalni načini usluživanja hrane i pića											144	72		72	8						144	8
12.	Pripremanje koktela I											72	36		36	4						72	4
13.	Osnove kuvarstva											72	63	9		4						72	4
14.	Preduzetništvo											72	36	36		4						72	4
15.	Specijalni načini usluživanja hrane i pića u restoranu											180			180	10						180	10
16.	Strani jezik u ugostiteljstvu IV																66	26	40		4	66	4
17.	Engleski jezik u ugostiteljstvu																66	22	44		4	66	4
18.	Svečani prijemi																132	60	6	66	8	132	8
19.	Pripremanje koktela II																99	33		66	6	99	6
20.	Ugostiteljsko poslovanje																66	54	12		4	33	4
21.	Svečani prijemi i pripremanje koktela u restoraterstvu																198			198	8	198	8
UKUPNO: B. STRUČNI MODULI		468	157	59	252	26	540	168	48	324	30	612	231	91	288	34	627	195	102	330	34	2247	124
UDIO U UKUPNOM GOD. FONDU (%)		40,6	13,6	5,2	21,8	43,3	46,9	14,6	4,2	28,1	50,0	53,1	20,1	8,0	25,0	56,7	59,4	18,5	9,6	31,3	56,7	49,8	51,7
C. IZBORNI MODULI																							
1.	Geografija*	72	72			3																72	3
2.	Strani jezik u ugostiteljstvu II/I	72	26	46		3																72	3
3.	Osnove turizma	72	72			3																72	3
4.	Turistička geografija Crne Gore	72	72			3																72	3
5.	Održivi razvoj turizma	72	72			3																72	3
6.	Strani jezik u ugostiteljstvu II/II						72	26	46		3											72	3
7.	Savremeno odrastanje						72	54	18		3											72	3
8.	Hotelsko poslovanje						72	44	28		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.	Kulturno-istorijska baština Crne Gore						72	72			3											72	3
10.	Strani jezik u ugostiteljstvu II/III											72	24	48		3						72	3
11.	Poslovna ekonomija u turizmu i ugostiteljstvu											72	58	14		3						72	3
12.	Socijalne mreže i globalizacija											72	50	22		3						72	3
13.	Poslovna komunikacija i korespondencija											72	46	26		3						72	3
14.	Psihologija prodaje											72	58	14		3						72	3
15.	Animacija u turizmu											72	40	32		3						72	3
16.	Strani jezik u ugostiteljstvu II/IV																66	26	40		3	66	3
17.	Menadžment događaja																66	33	33		3	66	3
18.	Osnove somelijerstva																66	60	6			66	3
19.	Poslovna kultura																66	46	20		3	66	3
20.	Nauka o ishrani																66	66			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			252	60	1152			324	60	1152			288	60	1056			330	60	4512	240
UDIO U UKUPNOM GOD. FONDU (%)		100			21,8	100	100			28,1	100	100			25,0	100	100			31,3	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.
- Strani jezik ugostiteljstvu I, II, III i IV obuhvataju: njemački, francuski, italijanski i ruski jezik u zavisnosti od toga koji je strani jezik učenik izučavao u osnovnoj školi kao Strani jezik II. Modul je koncipiran na način da bude nadogradnja prethodno stečenog nivoa znanja stranog jezika. Učenici koji izaberu Strani jezik u ugostiteljstvu II ne moraju ga izučavati sva četiri razreda, već u sljedećem razredu mogu izabrati drugi izborni modul, ali više ne mogu izučavati Strani jezik u ugostiteljstvu II u okviru izbornog modula.

- 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 maternji se u tom slučaju izučava sa po dva časa sedmično.

II POSEBNI DIO OBRAZOVNOG PROGRAMA

2. MODULI

3.1. OPŠTEOBRAZOVNI MODUL

OBAVEZNI OPŠTEOBRAZOVNI PREDMETI:

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

IZBORNI OPŠTEOBRAZOVNI PREDMETI:

- 1. GEOGRAFIJA**

Napomena:

Programe 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. STRANI JEZIK U UGOSTITELJSTVU I

1. Broj časova i kreditna vrijednost:

Razred	Oblici nastave			Ukupno	Kreditna vrijednost
	Teorijska nastava	Vježbe	Praktična nastava		
I	22	50		72	4

2. Cilj modula:

- Upoznavanje sa osnovnim pojmovima iz oblasti ugostiteljstva. Osposobljavanje za upotrebu stranog jezika u okviru struke, na nivou A2.1, za čitanje, slušanje, pisanje vrlo jednostavnih stručnih tekstova iz oblasti ugostiteljstva kao i za komunikaciju u svakodnevnim i situacijama iz profesionalnog života. Razvijanje kreativnosti, sistematičnosti, vještine prezentovanja timskog duha i motivacije za usavršavanje u struci.

3. Ishodi učenja

Po završetku ovog modula učenik će biti sposoban da:

1. Koristi pojmove o restoranskom osoblju, restoranskom i barskom inventaru i rublju kroz aktivnosti čitanja, slušanja, govora i pisanja uz upotrebu odgovarajućih gramatičkih struktura
2. Koristi pojmove o gradskim institucijama, kulturno istorijskim spomenicima kroz aktivnosti čitanja, slušanja, govora i pisanja uz upotrebu odgovarajućih gramatičkih struktura
3. Koristi pojmove o slobodnom vremenu kroz aktivnosti čitanja, slušanja, govora i pisanja uz upotrebu odgovarajućih gramatičkih struktura
4. Koristi pojmove o namirnicama, napicima, vrstama, obrocima kroz aktivnosti čitanja, slušanja, govora i pisanja uz upotrebu odgovarajućih gramatičkih struktura

Ishod 1 - Učenik će biti sposoban da Koristi pojmove o restoranskom osoblju, restoranskom i barskom inventaru i rublju kroz aktivnosti čitanja, slušanja, govora i pisanja uz upotrebu odgovarajućih gramatičkih struktura	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Prepozna profesije i profesionalne osobine zaposlenih u restoranu kroz razumijevanje slušanog/pisanog teksta	Profesije: konobar, pomoćni konobar, šanker, šef restorana, upravnik restorana, šef reona i dr. Profesionalne osobine: ljubaznost, tačnost, urednost, komunikativnost, raspoloživost, odgovornost i dr.
2. Prepozna profesionalne zadatke zaposlenih u restoranu kroz razumijevanje slušanog/pisanog teksta	Profesionalni zadaci: serviranje/apserviranje stola, preporučivanje jela i pića gostima i dr.
3. Opiše zaduženja restoranskog osoblja kroz usmenu/pismenu produkciju	
4. Igra ulogu u dijalogu na zadate situacije	Zadate situacije: poslovni intervju
5. Prepozna restoranski i barski inventar i restoransko rublje kroz razumijevanje slušanog/pisanog teksta	Restoranski i barski inventar: sto, stolica, geridoni, čaše, tanjiri, pribor za jelo i dr. Restoransko rublje: stolnjak, nadstolnjak, salvete i dr.
6. Igra ulogu u dijalogu na zadate situacije	Zadate situacije: odgovor na zahtjev klijenta-zamjena stolnjaka, pepeljare, pribora za jelo i dr.
7. Navede važne informacije o restoranu, na osnovu autentičnog dokumenta , kroz usmenu/pisanu produkciju	Informacije: adresa, vrsta i kapacitet restorana, radno vrijeme, broj telefona, mail i dr. Autentičan dokument: flajer, vizit karta restorana i dr.
8. Igra ulogu u dijalogu na zadate situacije	Zadate situacije: informisanje putem telefona
9. Primijeni odgovarajuće gramatičke strukture u pisanj i usmenoj komunikaciji	Gramatičke strukture: prezent odgovarajućih pravilnih i nepravilnih glagola, futur odgovarajućih pravilnih i nepravilnih glagola, modalni glagoli, nepravilna množina imenica, brojevi, prisvojni i pokazni pridjevi, relativne zamjenice i prisvojne zamjenice
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume 1, 2, i 5. Za kriterijume 3, 4, 6, 7 i 8 i 9 potrebne su ispravno urađene vježbe sa usmenim obrazloženjem	
Predložene teme	
- Vrste restorana - Profesije u restoranu - Zaduženja restoranskog osoblja - Restoranski i barski inventar i rublje	

Ishod 1 - Učenik će biti sposoban da Koristi pojmove o restoranskom osoblju, restoranskom i barskom inventaru i rublju kroz aktivnosti čitanja, slušanja, govora i pisanja uz upotrebu odgovarajućih gramatičkih struktura	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
- Gramatičke strukture: prezent odgovarajućih pravilnih i nepravilnih glagola, futur odgovarajućih pravilnih i nepravilnih glagola, modalni glagoli, nepravilna množina imenica, brojevi, prisvojni i pokazni pridjevi, relativne zamjenice i prisvojne zamjenice	

Ishod 2 - Učenik će biti sposoban da Koristi pojmove o gradskim institucijama, kulturno istorijskim spomenicima kroz aktivnosti čitanja, slušanja, govora i pisanja uz upotrebu odgovarajućih gramatičkih struktura	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Prepozna lokalitete u gradu kroz razumijevanje pisanog/slušanog teksta	Lokaliteti: institucije grada, kulturno-istorijski spomenici, sakralni spomenici i dr.
2. Opiše lokalitete u gradu kroz usmenu/pismenu produkciju	
3. Navede radno vrijeme institucija i njihovu poziciju u gradu kroz usmenu/pisanu produkciju	Radno vrijeme: vrijeme otvaranja, vrijeme zatvaranja, radno vrijeme non-stop, neradni dani i dr. Pozicija: centar grada, blizu, daleko, preko puta, u sredini i dr.
4. Navede prevozna sredstva u gradu kroz usmenu/pisanu produkciju	
5. Igra ulogu u dijalogu na zadate situacije	Zadate situacije: razgovor o radnom vremenu institucija i lokaciji spomenika grada
6. Primijeni odgovarajuće gramatičke strukture u pisanoj i usmenoj komunikaciji	Gramatičke strukture: perfekat/imperfekat, imperativ, glagoli kretanja, prepozicije, prilozi za vrijeme i mjesto, pridjevi (rod i broj), komparacija pridjeva (komparativ, superlativ), brojevi i prilozi za mjesto
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 4. Za kriterijume 2, 3, 5 i 6 potrebne su ispravno urađene vježbe sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
- Gradske institucije i kulturno istorijski spomenici - Prevozna sredstva - Vrijeme (sati) - Gramatičke strukture: perfekat/imperfekat, imperativ, glagoli kretanja, prepozicije, prilozi za vrijeme i mjesto, pridjevi (rod i broj), komparacija pridjeva (komparativ, superlativ), brojevi i prilozi za mjesto	

Ishod 3 - Učenik će biti sposoban da Koristi pojmove o slobodnom vremenu kroz aktivnosti čitanja, slušanja, govora i pisanja uz upotrebu odgovarajućih gramatičkih struktura	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Prepozna vrste slobodnih aktivnosti kroz razumijevanje pisanog/slušanog teksta	Slobodne aktivnosti: izlasci, sportovi, mediji, književnost, muzika, gluma i dr.
2. Simulira komunikaciju na zadatu situaciju	Zadata situacija: razgovor o slobodnim aktivnostima i interesovanjima
3. Prepozna rečenice i fraze vezane za izlazak kroz usmenu/pisanu produkciju	Rečenice i fraze vezane za izlazak: prijedlog za izlazak, prihvatanje i odbijanje prijedloga za izlazak, razlog odbijanja i dr.
4. Igra ulogu u dijalogu koristeći fraze za zadate situacije	Zadate situacije: prijedlog za izlazak, prihvatanje i odbijanje prijedloga za izlazak, razlog za odbijanje, vrijeme, dan i mjesto
5. Opiše svoju svakodnevnu rutinu kroz usmenu/pisanu produkciju	Svakodnevna rutina: svakodnevne aktivnosti u privatnom i poslovnom životu
6. Opiše mjesto stanovanja kroz usmenu/pisanu produkciju	Mjesto stanovanja: stan, kuća i prostorije u kući i stanu, selo, grad, kvart i dr.
7. Primijeni odgovarajuće gramatičke strukture u pisanoj i usmenoj komunikaciji	Gramatičke strukture : prilozi za vrijeme, povratni glagoli u prezentu/perfektu/imperfektu, futur, modalni glagoli (ponavljanje), prilozi za mjesto, objekatske zamjenice za dativ i akuzativ, odrične zamjenice i uzročne rečenice
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, 6 i 7 potrebne su ispravno urađene vježbe sa usmenim obrazloženjem	
Predložene teme	
- Slobodno vrijeme i izlasci - Svakodnevne aktivnosti - Mjesto stanovanja - Gramatičke strukture: prilozi za vrijeme, povratni glagoli u prezentu/perfektu/imperfektu, futur, modalni glagoli (ponavljanje), prilozi za mjesto, objekatske zamjenice, odrične zamjenice i uzročne rečenice	

Ishod 4 - Učenik će biti sposoban da Koristi pojmove o prehranbenim namirnicama, napicima i obrocima kroz aktivnosti čitanja, slušanja, govora i pisanja uz upotrebu odgovarajućih gramatičkih struktura	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Prepozna vrste i količinu namirnica kroz razumijevanje pisanog/slušanog teksta	Namirnice: brašno, ulje, šećer, so, kafa, voće, povrće, mliječni proizvodi, meso, riba, začini i dr. Količina: mjerne jedinice, komad, parče, kriška, kesica, čaša, flaša i dr.
2. Simulira komunikaciju na zadatu situaciju	Zadata situacija: trebovanje namirnica
3. Prepozna vrste napitaka kroz razumijevanje pisanog/slušanog teksta	Vrste napitaka: topli, hladni, alkoholni, bezalkoholni, gazirani, mineralni, prirodni i dr.
4. Igra ulogu u dijalogu koristeći fraze za zadate situacije	Zadata situacija: simulacija narudžbe pića u restoranu
5. Prepozna vrste i gangove obroka, vokabular potreban za opis jela kroz razumijevanje pisanog/slušanog teksta	Vrste obroka: doručak, ručak, užina, večera, kasna večera Gangovi obroka: toplo/hladno predjelo, glavno jelo i prilozi, desert Vokabular potreban za opis jela: karakteristike jela
6. Opiše karakteristike jela kroz usmenu/pisanu produkciju	Karakteristike jela: način pripreme (kuvano, prženo, grilovano, dinstano i dr.), ukus (slano, slatko, gorko, kisjelo, ukusno, neukusno i dr.) i tekstura (mekano, tvrdo, tečno i dr.), temperatura (toplo, hladno, vrelo, mlako, ledeno i dr.), dekoracija na tanjiru (servirano uz, preliveno sa, posuto sa i dr.)
7. Igra ulogu u dijalogu koristeći fraze za zadate situacije	Zadata situacija: simulacija dijaloga u restoranu- preporučivanje predjela, glavnog jela, deserta, opis jela
8. Primjeni odgovarajuće gramatičke strukture u pisanoj i usmenoj komunikaciji	Gramatičke strukture: partitivni član, rječica <i>ne</i> , imenice na meki znak, odgovarajući pravilni i nepravilni glagoli u prezentu, glagol biti sa rječicom <i>ci</i> , bezlični glagolski oblici, opisni i pokazni pridjevi, uzročne rečenice i dass rečenice
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 5. Za kriterijume 2, 4, 6, 7 i 8 potrebne su ispravno urađene vježbe sa usmenim obrazloženjem.	

Ishod 4 - Učenik će biti sposoban da Koristi pojmove o prehrambenim namirnicama, napicima i obrocima kroz aktivnosti čitanja, slušanja, govora i pisanja uz upotrebu odgovarajućih gramatičkih struktura	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
Predložene teme	
- Prehrambene namirnice - Napici - Obroci: vrste, djelovi i opis - Gramatičke strukture: partitivni član, rječica <i>ne</i>, imenice na meki znak, odgovarajući pravilni i nepravilni glagoli u prezentu, glagol biti sa rječicom <i>ci</i>, bezlični glagolski oblici, opisni i pokazni pridjevi, uzročne rečenice i <i>dass</i> rečenice	

4. Didaktičke preporuke za realizaciju modula

- Modul Strani jezik u ugostiteljstvu I je tako koncipiran da upoznaje učenike sa osnovnim pojmovima iz oblasti ugostiteljstva i omogućava primjenu stečenih znanja u praksi. Preporučuje se komunikativna metoda i metoda aktivne nastave, tj. one koja upućuje na realizaciju zadatka.
- Preporučene didaktičke aktivnosti su sljedeće: rad u grupama, rad u paru, igranje uloga, simulacija situacije, učenje putem otkrića, analiza teksta, pretraživanje baze podataka, gostujući predavač na času (stručnjak za predmetnu temu), izrada Power Point prezentacije i panoa i dr.
- Preporučuje se formativno praćenje postignuća u učenju (bez ocjenjivanja) radi lakše evaluacije i samoevaluacije uz unaprijed postavljene ciljeve/ishode.
- Osim prethodnog u pravcu postavljanja kvalitetnog i trajno stečenog znanja, neophodno je ostvariti i korelaciju među različitim modulima. Korišćenje različitih izvora znanja: enciklopedija, stručne literature, interneta, imperativ su nastave.
- U radu sa darovitim učenicima treba zadavati 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

Didaktička literatura

za francuski jezik:

- Descotes-Genon, C.; Szilagyi, E., Service compris, PUG, Grenoble, 1995.
- Corbeau, S.; Dubois Ch.; Penfornis J-L Semichon L., Hôtellerie-Restaurant.com, Clé International, Paris, 2013.
- Laygues, A.; Coll, A., Le français en contexte : Tourisme, Maison des langues, Paris, 2014.
- Dussac, E., Bon voyage, Clé International, Paris, 2017.
- Jovanović, I.; Mandić-Abdić, E., Bienvenue au Monténégro, Centar za stručno obrazovanje, Podgorica, 2006.
- Vigner, G., Enseigner le français comme langue seconde, Clé International, Paris, 2001.
- Little, D.; Perclova R., Zajednički evropski okvir za žive jezike, Podgorica, 2003.
- Little, D.; Perclova R., Evropski jezički portfolio za nastavnike i mentore, Podgorica, 2003

za italijanski jezik:

- Praprotnik-Gomzi, S., Stokovna terminologija v italijanskem jeziku, Konzorcij višjih strokovnih šol za izvedbu projekta Impletum, Ljubljana, 2011.
- Balboni, P., Educazione bilingue, Perugia, Guerra Edizioni, Soleil, 1999.
- Balboni, P., Le sfide di Babele, Insegnare le lingue nelle società complesse, Torino, 2003.
- Quadro comune europeo di riferimento per le lingue: apprendimento, insegnamento, valutazione, La Nuova Italia, Oxford, Firenze, 2002.
- Dragicevich, P.; Sheward, T., Montenegro, Lonely Planet, Torino, 2021.
- Vedovelli, M., L'italiano degli stranieri, Storia, attualità e prospettive, Carocci, Roma, 2002.
- Little, D.; Perclova R., Zajednički evropski okvir za žive jezike, Podgorica, 2003.
- Little, D.; Perclova R., Evropski jezički portfolio za nastavnike i mentore, Podgorica, 2003.

za njemački jezik:

- Dahlhaus, B.; Fertigkeit H., Langenscheidt, München, 1994.
- Gemeinsamer europäischer Referenzrahmen für Sprachen: lernen, lehren, beurteilen, Langenscheidt, München, 2001.
- Ehlers S., Literarische Texte lesen lernen, Klett Edition Deutsch als Fremdsprache, München, 1992.
- Šekularac, B., Provjera znanja učenika kao sastavni dio nastavnog procesa, Strani jezik u nastavi, Nikšić, 1992.
- Šotra, T., Interkulturalni pristup: izazov u nastavi stranih jezika; Savremene tendencije u nastavi stranog jezika, Nikšić, 2001.

za ruski jezik:

- Щерба Л. В., Преподавание иностранных языков в средней школе, Общие вопросы методики,

- Москва, Высшая школа, 1974.
- Костомаров В. Г.; Митрофанова О. Д., Методическое руководство для преподавателей русского языка иностранцам, Москва, «Русский язык», 1977.
- Девић-Романова В., Руски језик, приручник за разговор, Београд, Завод за уџбенике, 1996.
- Кончаревић, К., Савремена настава руског језика (садржаји, организација, облици), Београд, 2004.
- Киршова, М.; Керкез, Д., Говорим по-руски и переводим -1, Подгорица, 2006.
- Киршова, М.; Керкез, Д., Говорим по-руски и переводим – 2, Подгорица, 2008.
- Наумовић, Г., Руски језик, стручни текстови, 1-4. Разред угоститељско-туристичке школе, Завод за уџбенике, Београд, 2003.
- Хавроница, С.А.; Харламова, Л.А.; Казнышкина, И.В., Практический курс русского языка для работников сервиса, «Русский язык» курсы, Москва, 2018.
- Piper, P.; Stojnić, M., Ruski jezik (izgovor, gramatika, konverzacija, vežbe), Zavet, Beograd, 2002.
- Little, D.; Perclova, R., Zajednički evropski okvir za žive jezike, Podgorica, 2003.
- Little, D.; Perclova, R., Evropski jezički portfolio za nastavnike i mentore, Podgorica, 2003.

Gramatike:

za francuski jezik:

- Vicher, A., Grammaire progressive pour les adolescents, Clé International, Paris, 2002.
- Maheo-Le Coadic, M.; Reine M.; Poisson-Quinton S., Grammaire Expliquée du Français, Clé International, Paris, 2002.
- Gregoire, M., Grammaire Progressive du français, Clé International, Paris, 2003.

za italijanski jezik:

- Moderc, S., Gramatika italijanskog jezika, Udruženje nastavnika italijanskog jezika Srbije, Beograd, 2004.
- Dardano, M.; Trifone, P., Grammatica della lingua italiana, Zanichelli, Bologna, 1995.

za ruski jezik:

- Милинковић Љ., Практикум из граматике руског језика, Завод за уџбенике, Београд, 2006.
- Маројевић Р., Граматика руског језика за средње школе, Завод за уџбенике, Београд, 2004.
- Ласкарева, Е.Р., Чистая грамматика, «Златоуст», Санкт Петербург, 2009.

za njemački jezik:

- Kars, J. und U. Häussermann unter Mitarbeit von Koller, G. und Gruber, S., Grundgrammatik Deutsch, Verlag Moriz Dieserweg – Verlag Sauerländer, 1988.

Rječnici:

za francuski jezik:

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

za italijanski jezik:

- Deanović, J., Italijansko-hrvatski riječnik, Školska knjiga, Zagreb, 2002.
- Deanović, J., Hrvatsko-italijanski riječnik, Školska knjiga, Zagreb, 2002.
- Zingarelli, N., Vocabolario della lingua italiana, Zanichelli, Bologna, 2020.
- Klajn, I., Italijansko-srpski rečnik, Nolit, Beograd, 2011.

za ruski jezik:

- Пипер, П.; Петковић М.; Радић-Дугоњић, М.; Војводић, Д., Руско-српски речник и Српско-руски речник, Завод за уџбенике, Београд, 2001.

za njemački jezik:

- Grujić, B.; Srdjević, I., Standardwörterbuch Serbisch-Deutsch/Deutsch-Serbisch - Standardni rječnik njemačko-srpski/srpsko-njemački, Obod Predag & Nenad, 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, projekciono platno/multimedijalna tabla	1
3.	Zvučnici	1
4.	CD-player	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
- Pisani zadatak – po jedan u polugodištu
- Zaključna ocjena na kraju klasifikacionog perioda izvodi se iz ocjena svih ishoda u tom klasifikacionom periodu
- Zaključna ocjena na kraju školske godine izvodi se na osnovu svih ocjena dobijenih u klasifikacionim periodima

8. Uslovi za prohodnost i završetak modula

- Pozitivna ocjena na kraju školske godine.

9. Povezanost modula – korelacija

- Pripremni i završni radovi u restoraterstvu
- Uvod u restoraterstvo
- Pripremni i završni radovi u restoranu
- Usluživanje hrane i pića
- Točionica pića
- Pripremanje napitaka od kafe
- Usluživanje hrane i pića u restoranu
- Specijalni načini usluživanja hrane i pića
- Pripremanje koktela I
- Osnove kuvarstva
- Preduzetništvo
- Specijalni načini usluživanja hrane i pića u restoranu
- Svečani prijemi
- Pripremanje koktela II
- Ugostiteljsko poslovanje

- Svečani prijemi i pripremanje koktela u restoraterstvu
- Osnove turizma
- Turistička geografija Crne Gore
- Održivi razvoj turizma
- Hotelsko poslovanje
- Kulturno-istorijska baština Crne Gore
- Poslovna komunikacija i korespondencija
- Animacija u turizmu
- Menadžment događaja
- Osnove somelijerstva
- Poslovna kultura
- Nauka o ishrani

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 kroz poznavanje vokabulara i funkcionalne gramatike; korišćenje različitih izvora znanja pretragom, prikupljanjem i obradom vizuelnih, audio/video i digitalnih informacija; poštovanje pravila i preporuka prilikom prezentovanja zadate teme; razvoj kritičkog mišljenja i konstruktivnog dijaloga i dr.)
- Kompetencija višejezičnosti (poznavanje vokabulara i funkcionalne gramatike različitih jezika na različitim nivoima i razvijanje svijesti o značaju verbalne interakcije; iniciranje, održavanje i zaključivanje razgovora kao i čitanje, razumijevanje i sastavljanje tekstova stručne/opšte tematike; uvažavanje kulturološke različitosti, interesovanje za različite jezike i međukulturnu komunikaciju i dr.)
- Matematička kompetencija i kompetencija u prirodnim naukama, tehnologiji i inženjerstvu (STEM) (razvijanje logičkog načina razmišljanja; korišćenje računara prilikom izrade prezentacija, slanja mejlova; radoznalost u vezi sa naučnim i tehnološkim napretkom važnim za pojedinca, porodicu, zajednicu i dr.)
- Digitalna kompetencija (upotreba informaciono-komunikacionih tehnologija radi pretrage, prikupljanja i upotrebe podataka, 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 i dr.)
- Građanska kompetencija (poznavanje savremenih i kritičko razumijevanje istorijskih događaja; angažovanje radi zajedničkog ili javnog interesa kroz različite društveno odgovorne aktivnosti kao i razvoj kritičkog argumentovanog mišljenja o temama od javnog interesa; poštovanje prava, jednakosti, slobode izražavanja i mišljenja kroz razgovor/ debate, diskusije 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; odvažnost i istrajnost u ostvarivanju ciljeva i dr.)
- Kompetencija kulturološke svijesti i izražavanja (razvijanje svijesti o značaju poznavanja i poštovanja lokalnih, nacionalnih, regionalnih, evropskih i globalnih kultura i načina izražavanja, uključujući predmetne jezike, baštinu, tradiciju i kulturne proizvode; predstavljanje ideja putem različitih kulturoloških formi kao što su pisani, štampani ili digitalni tekst, film, dizajn; spremnost na učešće u kulturnim iskustvima i dr.)

3.2.2. PRIPREMNI I ZAVRŠNI RADOVI U RESTORATERSTVU**1. Broj časova i kreditna vrijednost:**

Razred	Oblici nastave			Ukupno	Kreditna vrijednost
	Teorijska nastava	Vježbe	Praktična nastava		
I	63	9	108	180	10

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

2. Cilj modula:

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

3. Ishodi učenja

Po završetku ovog modula učenik će biti sposoban da:

1. Izvrši ličnu pripremu za rad u skladu sa kodeksom i standardima lične higijene
2. Izvrši razvrstavanje, poliranje i formiranje potrebnog restoranskog i barskog inventara za obavljanje rada, u skladu sa higijenskim standardima
3. Izvrši pripremu opreme i namještaja za usluživanje hrane i pica, u skladu sa standardima u ugostiteljstvu
4. Izvrši prekrivanje stolova restoranskim rubljem i postavi stoni inventar i dekoracije, u skladu sa standardima u restoraterstvu
5. Izvrši pripreme radove u točionici pića i barskom pultu, u skladu sa standardima u ugostiteljstvu
6. Izvrši završne radove u sali za usluživanje, točionici pića i baru u skladu sa standardima u ugostiteljstvu

Ishod 1 - Učenik će biti sposoban da izvrši ličnu pripremu za rad u skladu sa kodeksom i standardima lične higijene	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni šta je kodeks kao skup načela i njegov značaj	
2. Objasni elemente lične i radne higijene i značaj u ugostiteljstvu	Elementi lične i radne higijene: higijena lica, ruku, tijela, radne uniforme, radnih površina i dr.
3. Objasni vrste i značaj radnih uniformi uslužnog osoblja	Radne uniforme: ženska, muška, svečana, točilac pića, barmen, sezonske uniforme i dr.
4. Demonstrira ličnu pripremu za rad, u skladu sa higijenskim standardima i procedurama	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 3. Za kriterijum 4 potrebna je ispravno urađena praktična vježba sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
- Kodeksi u ugostiteljstvu - Lična i radna higijena - Standardi lične i radne higijene	

Ishod 2 - Učenik će biti sposoban da izvrši razvrstavanje, poliranje i formiranje potrebnog restoranskog i barskog inventara za obavljanje rada u skladu sa higijenskim standardima	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni primjenu restoranskog i barskog inventara	Restoranski i barski inventar: staklo, porcelan, metalno posuđe, pribor za jelo, pomoćni inventar, šejkeri, barske čaše, mjerice, madleri, cjediljke i dr.
2. Objasni kriterijume za razvrstavanje inventara	Kriterijumi za razvrstavanje inventara: prema namjeni i prema materijalu od koga je izrađen
3. Poveže restoranski i barski inventar sa primjenom u restoranu i baru	
4. Objasni higijenske standarde koji se primjenjuju u ugostiteljstvu	Higijenski standardi: HACCP, (H azard), Analiza (A nalisis), Kritičnost (C ritical), Kontrola (C ontrol), Tačke rizičnosti (P oint); ISO, Halal
5. Demonstrira pripremu inventara za usluživanje u restoranu i baru, na zadanom primjeru	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume 1, 2 i 4. Za kriterijum 3 potrebno je ispravno urađena vježbe sa usmenim obrazloženjem. Za kriterijum 5 potrebna je ispravno urađena praktična vježba sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
- Oprema i namještaj u ugostiteljstvu - Higijenski standardi u ugostiteljstvu - Pripremni radovi u restoranu i baru	

Ishod 3 - Učenik će biti sposoban da izvrši pripremu opreme i namještaja za usluživanje hrane i piće u skladu sa standardima u ugostiteljstvu	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni vrste kolica za usluživanje i njihovu namjenu	Vrste kolica: kolica za hranu i piće, kolica za flambiranje, tranširanje, poslastice, sireve i dr.
2. Objasni pripremu kolica za usluživanje i način održavanja	
3. Objasni vrste stolova i stolica u restoranu i njihovu namjenu	Stolovi: restoranski, servirni, pomoćni, banketski, barski i izložbeni Stolice: restoranske, banketske, barske, stolice za djecu i dr.
4. Napravi šemu rasporeda stolova na zadatom primjeru	
5. Demonstrira pripremu kolica za usluživanje na zadatom primjeru	
6. Demonstrira postavljanje stolova i stolica na zadatom primjeru	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 3. Za kriterijum 4 potrebna je ispravno urađena vježba sa usmenim obrazloženjem. Za kriterijume 5 i 6 potrebne su ispravno urađene praktične vježbe sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
- Oprema i namještaj u ugostiteljstvu - Higijenski standardi u ugostiteljstvu	

Ishod 4 - Učenik će biti sposoban da Izvrši prekrivanje stolova restoranskim rubljem i postavi stoni inventar i dekoracije u skladu sa standardima u restoraterstvu	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni podjelu restoranskog rublja u skladu sa vrstom obroka	Restoransko rublje: podstolnjaci, stolnjaci, nadstolnjaci, salvete, setovi za stolove i dr.
2. Objasni načine postavljanja stonog inventara u skladu sa vrstom obroka	Načini postavljanja: jednostavni, prošireni, svečani, specijalni, za doručak, za ručak, za večeru, za a la kart, za pansion i dr.
3. Objasni redosljed postavljanja inventara na zadatom primjeru	Redosljed postavljanja inventara: rublje, mali stoni inventar, porculan, pribor za jelo, staklo i dr.
4. Demonstrira postavljanje servirnog stola na zadatom primjeru	
5. Demonstrira postavljanje stola u sali za usluživanje na zadatom primjeru	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 3. Za kriterijume 4 i 5 potrebne su ispravno urađene praktične vježbe sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
- Inventar za usluživanje - Pripremni radovi - Lična i radna higijena - Dekoracija - Higijenski standardi u ugostiteljstvu	

Ishod 5 - Učenik će biti sposoban da izvrši pripremne radove u točionici pića i barskom pultu u skladu sa standardima u ugostiteljstvu	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni princip rada uređaja, aparata i opreme u restoranu, točionici pića i baru	Uređaji: topli sto, ledomat, toster, grijači za jelo i dr. Oprema: specijalna kolica za usluživanje, ormari, barski pultovi i dr. Aparati: kafemat, rashladni uređaji, aparat za točenje piva, ledomati, aparati za cijeđenje sokova, blenderi i dr.
2. Objasni bezbjedan pristup i upotrebu uređaja, aparata i opreme	
3. Objasni elemente barskog pulta i njihovu namjenu	Elementi barskog pulta: radna ploča, ploča za izdavanje, sudopera, otkapljivač, rashladne boksne, retro pult, izložbena vitrina i dr.
4. Objasni izradu dekoracija i odabir odgovarajućih namirnica i pribora za izradu dekoracija	Namirnice: voće, povrće, začini i dr. Pribor: nož za dekoraciju, makaze, kalupi dr.
5. Objasni ulogu, značaj i način pripreme priručnog magacina	Način pripreme: higijenska priprema stalaža i fioka, pravilno odlaganje inventara, namirnica i materijala i dr.
6. Demonstrira bezbjedan pristup i upotrebu uređaja, aparata i opreme u restoranu, točionici pića i baru, na zadatom primjeru	
7. Demonstrira pripremu barskog pulta i izložbene vitrine za rad, na zadatom primjeru	
8. Demonstrira izradu dekoracija za različite vrste mješavina, od različitih namirnica i materijala, različitim tehnikama, na zadatom primjeru	
9. Demonstrira pripremu priručnog magacina za rad, na zadatom primjeru	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 5. Za kriterijume od 6 do 9 potrebne su ispravno urađene praktične vježbe sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
- Oprema i namještaj u ugostiteljstvu - Uređaji i oprema u baru	

Ishod 5 - Učenik će biti sposoban da Izvrši pripremne radove u točionici pića i barskom pultu u skladu sa standardima u ugostiteljstvu	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
- Lična i radna higijena - Dekoracija - Higijenski standardi u ugostiteljstvu - Lična i radna higijena - Higijenski standardi u ugostiteljstvu	

Ishod 6 - Učenik će biti sposoban da izvrši završne radove u sali za usluživanje, točionici pića i baru u skladu sa standardima u ugostiteljstvu	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni značaj i postupak apserviranja upotrijebljenog i neupotrijebljenog inventara u restoranu i baru	
2. Objasni završne radove u sali za usluživanje i konobarskoj pripremnici	Završni radovi u sali za usluživanje: apserviranje upotrijebljenog i neupotrijebljenog inventara i dr. Završni radovi u konobarskoj pripremnici: brisanje, poliranje i odlaganje i inventara za usluživanje dr.
3. Objasni završne radove u točionici pića	Završni radovi u točionici pića: pranje, brisanje, poliranje i odlaganje inventara točionice pića; čišćenje i isključivanje uređaja i aparata u točionici pića i dr.
4. Objasni završne radove u baru	Završni radovi u baru: pranje, brisanje, poliranje i odlaganje barskog inventara; čišćenje i isključivanje uređaja i aparata; čišćenje radnih površina dr.
5. Demonstrira apserviranje različitim tehnikama na adekvatan način, na zadatom primjeru	
6. Demonstrira postupak završnih radova u sali za usluživanje i konobarskoj pripremnici, na zadatom primjeru	
7. Demonstrira postupak završnih radova u točionici pica, na zadatom primjeru	
8. Demonstrira postupak završnih radova u baru, 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 od 5 do 8 potrebne su ispravno urađene praktične vježbe sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
- Tehnike apserviranja - Sredstva za čišćenje - Sortiranje i odlaganje upotrijebljenog i neupotrijebljenog inventara - Higijenski standardi - Lična i radna higijena	

4. Didaktičke preporuke za realizaciju modula

- Modul Pripremni i završni radovi u restoraterstvu je tako koncipiran da učenicima omogućava sticanje znanja i vještina iz ove oblasti kroz časove teorijske i praktične nastave. Teorijski dio nastave treba realizovati sa cijelim odjeljenjem. Učenike treba usmjeriti na aktivno učenje, samostalno pronalaženje, sistematizovanje i korišćenje informacija iz različitih izvora na zadatu temu i motivisati ih na timski rad. Nastava treba da bude aktivna, sa uključivanjem svih učenika.
- Praktični dio nastave treba realizovati u školskom kabinetu i restoranu koji su opremljeni preporučenim materijalnim uslovima. Učenike treba podijeliti u grupe i realizovati praktične vježbe individualno, u parovima ili manjim grupama, ali tako da svaki učenik samostalno uradi praktičnu vježbu i dobije traženi rezultat. Preporučuje se da se prilikom osmišljavanja problemskih zadataka obuhvati nastavni sadržaj stručnih modula, kako bi se kod učenika razvila sposobnost povezivanja teorijskog i praktičnog znanja sa strukom. Posebno obratiti pažnju da se zadaci rješavaju od najjednostavnijih ka onim koji zahtijevaju sintezu i analizu usvojenih znanja. Za razumijevanje problematike koja se izučava u ovom modulu, osim rada u školskom kabinetu neophodne su posjete restoranima. Neophodno je usmjeriti učenike na pravilno korišćenje odgovarajućih alata, uređaja i opreme i njihovo održavanje. Časove praktične nastave izvoditi uz korišćenje radne uniforme i sredstava zaštite na radu. Nastojati da se kod učenika razvije osećaj za prosuđivanje da li su zadate vježbe ispravno odrađene u skladu sa odgovarajućim tehničkim propisima, koje treba staviti na raspolaganje učenicima. Za kriterijume u kojima učenik vrši provjeru kvaliteta izvedenih aktivnosti u cilju otklanjanja nedostataka u izvođenju preporučuje se prezentovanje učeniku pogrešno izvedenih aktivnosti uz obrazloženje sa ciljem otklanjanja istih.
- Za kvalitetniju realizaciju modula, nastavnik treba pored preporučene stručne literature koristiti i tehničku dokumentaciju, kataloge proizvođača opreme, odgovarajuće tehničke propise i zakonsku regulativu. Radi veće zainteresovanosti učenika i boljeg razumijevanja, prilikom izlaganja problematike treba koristiti pokazna sredstva za demonstriranje gdje je to moguće, internet prezentacije u cilju boljeg razumijevanja teorijske nastave, grafičke ilustracije, skice, fotografije, video prikaze iz prakse, kao i podsticati učenike na istraživački rad. Problemska nastava treba da zauzme značajno mjesto u realizaciji ovog modula kako bi se teorijska nastava što bolje povezala sa praktičnim primjerima.
- 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

- Lončar M.; Lončar N., Restoraterstvo za prvi razred ugostiteljsko-turističkih škola, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva Podgorica, 2018.
- Lončar M.; Lončar N., Restoraterstvo za drugi razred ugostiteljsko-turističkih škola, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva Podgorica, 2018.
- Divanović S.; Nićetin S., Usluživanje sa praktičnom obukom, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva Beograd, 2004.
- Milićević R., Praktična nastava sa tehnologijom zanimanja, Centar za stručno obrazovanje, Podgorica, 2008.

Napomena:

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

6. Prostorni i materijalni uslovi za izvođenje nastave

Redni broj	Opis – alati, instrumenti i uređaji	Kom.
1.	Računar	1
2.	Projektor, projekciono platno/multimedijalna tabla	1

Redni broj	Opis – alati, instrumenti i uređaji	Kom.
3.	Zvučnici	1
4.	Oprema i namještaj u kabinetu restoraterstva	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
- Zaključna ocjena na kraju školske godine izvodi se na osnovu svih ocjena dobijenih u klasifikacionim periodima.

8. Uslovi za prohodnost i završetak modula

- Pozitivna ocjena na kraju školske godine.

9. Povezanost modula – korelacija

- Strani jezik u ugostiteljstvu I
- Uvod u restoraterstvo
- Pripremni i završni radovi u restoranu
- Strani jezik u ugostiteljstvu, II
- Usluživanje hrane i pića
- Točionica pića
- Pripremanje napitaka od kafe
- Usluživanje hrane i pića u restoranu
- Strani jezik u ugostiteljstvu III
- Specijalni načini usluživanja hrane i pića
- Pripremanje koktela I
- Osnove kuvarstva
- Preduzetništvo
- Specijalni načini usluživanja u restoranu
- Strani jezik u ugostiteljstvu IV
- Engleski jezik u ugostiteljstvu
- Svečani prijemi
- Pripremanje koktela II
- Ugostiteljsko poslovanje
- Svečani prijemi i pripremanje koktela u restoraterstvu
- Strani jezik u ugostiteljstvu II/I
- Osnove turizma
- Turistička geografija Crne Gore
- Održivi razvoj turizma
- Strani jezik u ugostiteljstvu II/II
- Savremeno odrastanje
- Hotelsko poslovanje
- Kulturno-istorijska baština Crne Gore

- Strani jezik u ugostiteljstvu II/III
- Poslovna ekonomija u turizmu i ugostiteljstvu
- Socijalne mreže i globalizacija
- Poslovna komunikacija i korespondencija
- Psihologija prodaje
- Animacija u turizmu
- Strani jezik u ugostiteljstvu II/IV
- Menadžment događaja
- Osnove somelijerstva
- Poslovna kultura
- Nauka o ishrani

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 zakona iz oblasti pripremnih i završnih radova u restoraterstvu, 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 ugostiteljstva i istraživanja različitih stručnih tekstova na Internetu; korišćenje literature i različitih informacija iz oblasti ugostiteljstva na stranom jeziku i dr.)
- Matematička kompetencija i kompetencija u prirodnim naukama, tehnologiji i inženjerstvu (STEM) (razvijanje logičkog načina razmišljanja, osnovnih matematičkih principa i donošenja zaključaka prilikom analize karakteristika različitih vrsta materijala, uređaja, alata i opreme; korišćenje formula, grafikona i šema prilikom praćenja proizvodnog tehnološkog procesa u ugostiteljstvu; razvijanje sposobnosti prostornog snalaženja prilikom izvođenja radnih aktivnosti; razvijanje sposobnosti rukovanja alatom, uređajima i priborom za ručnu, mašinsku i termičku obradu namirnica (sirovina) i dr.)
- Digitalna kompetencija (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, 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.)

3.2.3. UVOD U RESTORATERSTVO

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 pojmom i podjelom ugostiteljstva i uticajem na razvoj turizma, specifičnostima ugostiteljskih objekata za smještaj, hranu i piće, pravilima lijepog ponašanja – bontona, organizacijom rada i načinima usluživanja i kategorizacijom ugostiteljskih objekata. Razvijanje tačnosti, ažurnosti i odgovornosti u radu, kreativnosti, timskog duha i motivacije za usavršavanjem u struci.

3. Ishodi učenja

Po završetku ovog modula učenik će biti sposoban da:

1. Identifikuje podjelu ugostiteljstva i uticaj na razvoj turizma
2. Uoči specifičnosti ugostiteljskih objekata za smještaj
3. Identifikuje specifičnosti ugostiteljskih objekata za hranu i piće
4. Identifikuje specifičnosti pravila lijepog ponašanja – bontona u ugostiteljskim objektima za hranu i piće
5. Identifikuje specifičnosti organizacije rada i načina usluživanja u ugostiteljskim objektima za hranu i piće
6. Identifikuje specifičnosti kategorizacije ugostiteljskih objekata

Ishod 1 - Učenik će biti sposoban da Identifikuje podjelu ugostiteljstva i uticaj na razvoj turizma	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni nastanak i razvoj ugostiteljstva od prvobitne zajednice do savremenog doba	
2. Objasni podjelu ugostiteljstva na hotelijerstvo i restoraterstvo i njihovu povezanost	
3. Objasni uticaj razvoja ugostiteljstva na druge privredne djelatnosti	
4. Objasni uzajamni uticaj razvoja ugostiteljstva i razvoja 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	
- Značaj i uloga ugostiteljstva - Osnovna podjela ugostiteljstva - Razvojni put ugostiteljstva	

Ishod 2 - Učenik će biti sposoban da Uoči specifičnosti ugostiteljskih objekata za smještaj	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni podjelu ugostiteljskih objekata za smještaj	Podjela ugostiteljskih objekata za smještaj: osnovni (hoteli, moteli, pansioni, turistička naselja, kampovi i dr.) i komplementarni (apartmani, sobe za izdavanje, kuća za izdavanje, etno sela i dr.)
2. Objasni podjelu hotela	Podjela hotela: hotel & resort, wild beauty resort, hotel, mali hotel, botique hotel, garni hotel, apart hotel, condo hotel, hostel i dr.
3. Navede karakteristike motela, pansiona i turističkih naselja	
4. Navede karakteristike kampova, apartmana i etno sela	
5. Objasni funkcionalnu povezanost hotelskih odjeljenja	Hotelska odjeljenja: prijemna, uslužna, proizvodna smještajna, skladišna, tehnička, sanitarna, komercijalna 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	
- Ugostiteljski objekti za smještaj - Hoteli - Hotelska odjeljenja	

Ishod 3 - Učenik će biti sposoban da Identifikuje specifičnosti ugostiteljskih objekata za hranu i piće	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni podjelu ugostiteljskih objekata za hranu i piće	Ugostiteljski objekti za hranu i piće: restoran, bar, kafana, bife, gostionica, picerija, pivnica i dr.
2. Objasni podjelu restorana	Podjela restorana: klasični, specijalizovani, ekspres, kafe restoran i dr.
3. Objasni funkcionalnu povezanost restoranskih odjeljenja	Restoranska odjeljenja: prijemna, uslužna, proizvodna, sanitarna, skladišna, tehnička i dr.
4. Objasni podjelu kafana i njihove karakteristike	Podjela kafana: bečka i pariska
5. Opiše karakteristike bifea, barova, picerija i pivnica	
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	
- Ugostiteljski objekti za hranu i piće - Restorani - Restoranska odjeljenja	

Ishod 4 - Učenik će biti sposoban da Identifikuje specifičnosti pravila lijepog ponašanja – bontona u ugostiteljskim objektima za hranu i piće	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni pravila i značaj lijepog ponašanja - bontona u ugostiteljstvu	Bonton u ugostiteljstvu: pravila pri predstavljanju, upoznavanju i pozdravljanju, kultura govora, ponašanje na radnom mjestu, davanje prvenstva pri usluživanju, izbora garderobe u različitim prilikama, pravila lijepog ponašanja u restoranu, pravilima ponašanja na svečanim prijemima i dr.
2. Objasni pravila pri predstavljanju, upoznavanju i pozdravljanju	
3. Objasni pravila lijepog ponašanja u restoranu	Pravila lijepog ponašanja u restoranu: prilikom ulaska u restoran, sjedanja za sto, posluživanja za stolom, služenja jela i pića, konzumiranja određenog jela, držanja čaše u ruci i dr.
4. Objasni pravila ponašanja na svečanim prijemima	Pravila ponašanja na svečanim prijemima: pravilo prijema zvanica na svečanom prijemu, protokolarni smještaj gostiju i posluživanje 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	
- Bonton u ugostiteljstvu	

Ishod 5 - Učenik će biti sposoban da Identifikuje specifičnosti organizacije rada i načina usluživanja u ugostiteljskim objektima za hranu i piće	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni strukturu uslužnog osoblja	Struktura uslužnog osoblja: upravnik, šef restorana, šef sale, šef rejon, pomoćnik šefa rejon, učenik, somelijer, konobar-tranšer, barmen, konobar na spratu i dr.
2. Objasni osobine i dužnosti konobara	
3. Opiše značaj i strukturu radne uniforme uslužnog osoblja	
4. Objasni značaj i podjelu organizacionih sistema rada u ugostiteljskim objektima za hranu i piće	Organizacioni sistemi rada: revirni, rejonski, ober sistem i dr.
5. Objasni revirni, rejonski i ober sistem organizacije rada	
6. Objasni brigadni, anglo-američki i francuski sistem organizacije rada	
7. Objasni karakteristike pansionskog i a la carte sistema poslovanja	
8. Objasni načine usluživanja	Načini usluživanja: bečki, francuski, engleski, ruski, anglo-saksonski 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	
- Uslužno osoblje - Radna uniforma - Organizacioni sistemi rada - Načini usluživanja	

Ishod 6 - Učenik će biti sposoban da Identifikuje specifičnosti kategorizacije ugostiteljskih objekata	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Opiše značaj kategorizacije ugostiteljskih objekata	
2. Objasni obavezne elemente za kategorizaciju ugostiteljskih objekata za ishranu i točenje pića	Obavezni elementi: opremljenost objekta - eksterijer, oprema, kvalitet usluga i dr.
3. Objasni izborne elemente za kategorizaciju ugostiteljskih objekata za ishranu i točenje pića	Izborni elementi: položaj objekta, izgled objekta, zaštita životne sredine, prostor za slobodno vrijeme i dr.
4. Objasni kategorizaciju klasifikaciju i kategorizaciju ugostiteljskih objekata za hranu i piće u Crnoj Gori	
5. Opiše značaj i kriterijume za međunarodnu kategorizaciju restorana – Michelin vodič	Michelin vodič: jedna zvjezdica, dvije zvjezdice i tri zvjezdice
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	
- Kategorizacija ugostiteljskih objekata	

4. Didaktičke preporuke za realizaciju modula

- Modul Uvod u restoraterstvo je tako koncipiran da učenicima omogućava sticanje znanja i vještina iz ove oblasti kroz časove teorijske nastave. Teorijski dio nastave treba realizovati sa cijelim odjeljenjem. Učenike treba usmjeriti na aktivno učenje, samostalno pronalaženje, sistematizovanje i korišćenje informacija iz različitih izvora na zadatu temu i motivisati ih na timski rad. Nastava treba da bude aktivna, sa uključivanjem svih učenika.
- Za kvalitetniju realizaciju modula, nastavnik treba pored preporučene stručne literature koristiti i tehničku dokumentaciju, kataloge proizvođača opreme, odgovarajuće tehničke propise i zakonsku regulativu. Radi veće zainteresovanosti učenika i boljeg razumijevanja, prilikom izlaganja problematike treba koristiti pokazna sredstva za demonstriranje gdje je to moguće, internet prezentacije u cilju boljeg razumijevanja teorijske nastave, grafičke ilustracije, skice, fotografije, video prikaze iz prakse, kao i podsticati učenike na istraživački rad. Problemska nastava treba da zauzme značajno mjesto u realizaciji ovog modula kako bi se teorijska nastava što bolje povezala sa praktičnim primjerima.
- 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

- 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, projekciono platno/multimedijalna tabla	1
3.	Zvučnici	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

- Zaključna ocjena na kraju školske godine izvodi se na osnovu svih ocjena dobijenih u klasifikacionim periodima.

8. Uslovi za prohodnost i završetak modula

- Pozitivna ocjena na kraju školske godine.

9. Povezanost modula – korelacija

- Strani jezik u ugostiteljstvu I
- Pripremni i završni radovi u restoraterstvu
- Pripremni i završni radovi u restoranu
- Strani jezik u ugostiteljstvu, II,
- Usluživanje hrane i pića
- Točionica pića
- Pripremanje napitaka od kafe
- Usluživanje hrane i pića u restoranu
- Strani jezik u ugostiteljstvu III
- Specijalni načini usluživanja hrane i pića
- Pripremanje koktela I
- Osnove kuvarstva
- Preduzetništvo
- Specijalni načini usluživanja u restoranu
- Strani jezik u ugostiteljstvu IV
- Engleski jezik u ugostiteljstvu
- Svečani prijemi
- Pripremanje koktela II
- Ugostiteljsko poslovanje
- Svečani prijemi i pripremanje koktela u restoraterstvu
- Strani jezik u ugostiteljstvu II/I
- Osnove turizma
- Turistička geografija Crne Gore
- Održivi razvoj turizma
- Strani jezik u ugostiteljstvu II/II
- Savremeno odrastanje
- Hotelsko poslovanje
- Kulturno-istorijska baština Crne Gore
- Strani jezik u ugostiteljstvu II/III
- Poslovna ekonomija u turizmu i ugostiteljstvu
- Socijalne mreže i globalizacija
- Poslovna komunikacija i korespondencija
- Psihologija prodaje
- Animacija u turizmu
- Strani jezik u ugostiteljstvu II/IV
- Menadžment događaja
- Osnove somelijerstva
- Poslovna kultura
- Nauka o ishrani

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 zakona iz uvoda u restoraterstvu, 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 ugostiteljstva i istraživanja različitih stručnih tekstova na Internetu; korišćenje literature i različitih informacija iz oblasti ugostiteljstva na stranom jeziku i dr.)
- Matematička kompetencija i kompetencija u prirodnim naukama, tehnologiji i inženjerstvu (STEM) (razvijanje logičkog načina razmišljanja, osnovnih matematičkih principa i donošenja zaključaka prilikom analize karakteristika različitih vrsta materijala, uređaja, alata i opreme; korišćenje formula, grafikona i šema.
- Digitalna kompetencija (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, 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.
- 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.
- 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.)

3.2.4. PRIPREMNI I ZAVRŠNI RADOVI U RESTORANU**1. Broj časova i kreditna vrijednost:**

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

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

2. Cilj modula:

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

3. Ishodi učenja

Po završetku ovog modula učenik će biti sposoban da:

1. Obavi ličnu pripremu za rad u skladu sa kodeksom i standardima lične higijene
2. Obavi razvrstavanje, poliranje i formiranje potrebnog restoranskog i barskog inventara za obavljanje rada u skladu sa higijenskim standardima
3. Pripremi opremu i namještaj za usluživanje hrane i pića u skladu sa standardima u ugostiteljstvu
4. Obavi prekrivanje stolova restoranskim rubljem i postavi stoni inventar i dekoracije, u skladu sa standardima u restoraterstvu
5. Obavi pripremne radove u točionici pića i barskom pultu u skladu sa standardima u ugostiteljstvu
6. Obavi završne radove u sali za usluživanje, točionici pica i baru u skladu sa standardima u ugostiteljstvu

Ishod 1 - Učenik će biti sposoban da Obavi ličnu pripremu za rad u skladu sa kodeksom i standardima lične higijene	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Izvrši pranje i dezinfekciju ruku	
2. Obriše i dezinfikuje radne prostore i površine	
3. Obavlja higijenu radne uniforme	Radne uniforme: ženska, muška, svečana, točilac pića, barmen, sezonske uniforme i dr.
4. Obavlja primjenu higijenskih standarda u ugostiteljstvu	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potrebne su ispravno urađene praktične vježbe sa usmenim obrazloženjem za kriterijume od 1 do 4.	
Predložene teme	
- Kodeksi u ugostiteljstvu - Lična i radna higijena - Standardi lične i radne higijene	

Ishod 2 - Učenik će biti sposoban da Obavi razvrstavanje, poliranje i formiranje potrebnog restoranskog i barskogi inventara za obavljanje rada u skladu sa higijenskim standardima	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Pripremi restoranski inventar	Restoranski inventar: staklo, porcelan, metalno posuđe, pribor za jelo, pomoćni inventar i dr.
2. Pripremi barski inventar	Barski inventar: šejkeri, barske čaše, mjerice, madleri, cjediljke i dr.
3. Postavi restoranski inventar	
4. Koristi barski inventar u skladu sa namjenom	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potrebne su ispravno urađene praktične vježbe sa usmenim obrazloženjem za kriterijume od 1 do 4.	
Predložene teme	
- Oprema i namještaj u ugostiteljstvu - Higijenski standardi u ugostiteljstvu - Pripremni radovi u restoranu i baru	

Ishod 3 - Učenik će biti sposoban da Pripremi opremu i namještaj za usluživanje hrane i piće u skladu sa standardima u ugostiteljstvu	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Pripremi kolica za usluživanje	Kolica za usluživanje: kolica za hranu i piće, kolica za flambiranje, tranširanje, poslastice, sireve i dr.
2. Pripremi stolove i stolice u restoranu u skladu sa namjenom	Stolovi: restoranski, servirni, pomoćni, banketski, barski i izložbeni Stolice: restoranske, banketske, barske, stolice za djecu i dr.
3. Pripremi stolove i stolice u baru u skladu sa namjenom	
4. Pripremi servirni sto u restoranu	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potrebne su ispravno urađene praktične vježbe sa usmenim obrazloženjem za kriterijume od 1 do 4.	
Predložene teme	
- Oprema i namještaj u ugostiteljstvu - Higijenski standardi u ugostiteljstvu	

Ishod 4 - Učenik će biti sposoban da Obavi prekrivanje stolova restoranskim rubljem i postavi stoni inventar i dekoracije u skladu sa standardima u restoraterstvu	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Pripremi odgovarajuće restoransko rublje u skladu sa vrstom obroka	Restoransko rublje: podstolnjaci, stolnjaci, nadstolnjaci, salvete, setovi za stolove i dr.
2. Postavi kuver u skladu sa standardima u ugostiteljstvu	Kuver: jednostavni, prošireni, svečani i specijalni
3. Postavi kuver za pansion i a la cart	
4. Izvrši pripremu i postavljanje odgovarajuće stonede dekoracije	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potrebne su ispravno urađene praktične vježbe sa usmenim obrazloženjem za kriterijume od 1 do 4.	
Predložene teme	
- Inventar za usluživanje - Pripremni radovi - Lična i radna higijena - Dekoracija - Higijenski standardi u ugostiteljstvu	

Ishod 5 - Učenik će biti sposoban da Obavi pripremne radove u točionici pića i barskom pultu u skladu sa standardima u ugostiteljstvu	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Pripremi uređaje, aparate i opremu u restoranu, točionici pića i baru za rad	Uređaji: topli sto, ledomat, toster, grijači za jelo i dr. Oprema: specijalna kolica za usluživanje, ormari, barski pultovi i dr. Aparati: kafemat, rashladni uređaji, aparat za točenje piva, ledomati, aparati za cijedenje sokova, blenderi i dr.
2. Pripremi elemente barskog pulta za rad	Elementi barskog pulta: radna ploča, ploča za izdavanje, sudopera, otkapljivač, rashladne boksne, retro pult, izložbena vitrina i dr.
3. Pripremi namirnice i pribor za izradu dekoracija	Namirnice: voće, povrće, začini i dr. Pribor: nož za dekoraciju, makaze, kalupi dr.
4. Pripremi priručni magacin na odgovarajući način	Odgovarajući način: higijenska priprema stalaža i fioka, pravilno odlaganje inventara, namirnica i materijala i dr.
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potrebne su ispravno urađene praktične vježbe sa usmenim obrazloženjem za kriterijume od 1 do 4.	
Predložene teme	
- Oprema i namještaj u ugostiteljstvu - Uređaji i oprema u baru - Lična i radna higijena - Dekoracija - Higijenski standardi u ugostiteljstvu - Lična i radna higijena - Higijenski standardi u ugostiteljstvu	

Ishod 6 - Učenik će biti sposoban da Obavi završne radove u sali za usluživanje, točionici pića i baru u skladu sa standardima u ugostiteljstvu	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Izvrši završne radova u sali za usluživanje	Završni radovi u sali za usluživanje: apserviranje upotrijebljenog i neupotrijebljenog inventara i dr.
2. Izvrši završne radova u konobarskoj pripremnici	Završni radovi u konobarskoj pripremnici: brisanje, poliranje i odlaganje i inventara za usluživanje dr.
3. Izvrši završne radove u točionici pića	Završni radovi u točionici pića: pranje, brisanje, poliranje i odlaganje inventara točionice pića; čišćenje i isključivanje uređaja i aparata u točionici pića i dr.
4. Izvrši završne radove u baru	Završni radovi u baru: pranje, brisanje, poliranje i odlaganje barskog inventara; čišćenje i isključivanje uređaja i aparata; čišćenje radnih površina dr.
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potrebne su ispravno urađene praktične vježbe sa usmenim obrazloženjem za kriterijume od 1 do 4.	
Predložene teme	
- Tehnike apserviranja - Sredstva za čišćenje - Sortiranje i odlaganje upotrijebljenog i neupotrijebljenog inventara - Higijenski standardi - Lična i radna higijena	

4. Didaktičke preporuke za realizaciju modula

- Modul Pripremni i završni radovi u restoranu je tako koncipiran da učenicima omogućava sticanje znanja i vještina iz ove oblasti kroz časove praktične nastave. Teorijski dio nastave treba realizovati sa cijelim odjeljenjem. Učenike treba usmjeriti na aktivno učenje, samostalno pronalaženje, sistematizovanje i korišćenje informacija iz različitih izvora na zadatu temu i motivisati ih na timski rad. Nastava treba da bude aktivna, sa uključivanjem svih učenika.
- Praktični dio nastave treba realizovati u školskom kabinetu i restoranu koji su opremljeni preporučenim materijalnim uslovima. Učenike treba podijeliti u grupe i realizovati praktične vježbe individualno, u parovima ili manjim grupama, ali tako da svaki učenik samostalno uradi praktičnu vježbu i dobije traženi rezultat. Preporučuje se da se prilikom osmišljavanja problemskih zadataka obuhvati nastavni sadržaj stručnih modula, kako bi se kod učenika razvila sposobnost povezivanja teorijskog i praktičnog znanja sa strukom. Posebno obratiti pažnju da se zadaci rješavaju od najjednostavnijih ka onim koji zahtijevaju sintezu i analizu usvojenih znanja. Za razumijevanje problematike koja se izučava u ovom modulu, osim rada u školskom kabinetu neophodne su posjete restoranima. Neophodno je usmjeriti učenike na pravilno korišćenje odgovarajućih alata, uređaja i opreme i njihovo održavanje. Časove praktične nastave izvoditi uz korišćenje radne uniforme i sredstava zaštite na radu. Nastojati da se kod učenika razvije osećaj za prosuđivanje da li su zadate vježbe ispravno odrađene u skladu sa odgovarajućim tehničkim propisima, koje treba staviti na raspolaganje učenicima. Za kriterijume u kojima učenik vrši provjeru kvaliteta izvedenih aktivnosti u cilju otklanjanja nedostataka u izvođenju preporučuje se prezentovanje učeniku pogrešno izvedenih aktivnosti uz obrazloženje sa ciljem otklanjanja istih.
- Za kvalitetniju realizaciju modula, nastavnik treba pored preporučene stručne literature koristiti i tehničku dokumentaciju, kataloge proizvođača opreme, odgovarajuće tehničke propise i zakonsku regulativu. Radi veće zainteresovanosti učenika i boljeg razumijevanja, prilikom izlaganja problematike treba koristiti pokazna sredstva za demonstriranje gdje je to moguće, internet prezentacije u cilju boljeg razumijevanja teorijske nastave, grafičke ilustracije, skice, fotografije, video prikaze iz prakse, kao i podsticati učenike na istraživački rad. Problemska nastava treba da zauzme značajno mjesto u realizaciji ovog modula kako bi se teorijska nastava što bolje povezala sa praktičnim primjerima.
- 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

- Lončar M.; Lončar N., Restoraterstvo za prvi razred ugostiteljsko-turističkih škola, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva Podgorica, 2018.
- Lončar M.; Lončar N., Restoraterstvo za drugi razred ugostiteljsko-turističkih škola, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva Podgorica, 2018.
- Divanović S.; Nićetin S., Usluživanje sa praktičnom obukom, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva Beograd, 2004.
- Milićević R., Praktična nastava sa tehnologijom zanimanja, Centar za stručno obrazovanje, Podgorica, 2008.

Napomena:

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

6. Prostorni i materijalni uslovi za izvođenje nastave

Redni broj	Opis – alati, instrumenti i uređaji	Kom.
1.	Oprema i namještaj u restoranu i baru	1
2.	Inventar i uređaji u restoranu i baru	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
- Zaključna ocjena na kraju školske godine izvodi se na osnovu svih ocjena dobijenih u klasifikacionim periodima.

8. Uslovi za prohodnost i završetak modula

- Pozitivna ocjena na kraju školske godine.

9. Povezanost modula – korelacija

- Strani jezik u ugostiteljstvu I
- Pripremni i završni radovi u restoraterstvu
- Uvod u restoraterstvo
- Strani jezik u ugostiteljstvu, II,
- Usluživanje hrane i pića
- Točionica pića
- Pripremanje napitaka od kafe
- Usluživanje hrane i pića u restoranu
- Strani jezik u ugostiteljstvu III
- Specijalni načini usluživanja hrane i pića
- Pripremanje koktela I
- Osnove kuvarstva
- Preduzetništvo
- Specijalni načini usluživanja u restoranu
- Strani jezik u ugostiteljstvu IV
- Engleski jezik u ugostiteljstvu
- Svečani prijemi
- Pripremanje koktela II
- Ugostiteljsko poslovanje
- Svečani prijemi i pripremanje koktela u restoraterstvu
- Strani jezik u ugostiteljstvu II/I
- Osnove turizma
- Turistička geografija Crne Gore
- Održivi razvoj turizma
- Strani jezik u ugostiteljstvu II/II
- Savremeno odrastanje
- Hotelsko poslovanje
- Kulturno-istorijska baština Crne Gore
- Strani jezik u ugostiteljstvu II/III
- Poslovna ekonomija u turizmu i ugostiteljstvu
- Socijalne mreže i globalizacija
- Poslovna komunikacija i korespondencija
- Psihologija prodaje
- Animacija u turizmu

- Strani jezik u ugostiteljstvu II/IV
- Menadžment događaja
- Osnove somelijerstva
- Poslovna kultura
- Nauka o ishrani

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 zakona iz oblasti pripremnih i završnih radova u restoranu, 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 ugostiteljstva i istraživanja različitih stručnih tekstova na Internetu; korišćenje literature i različitih informacija iz oblasti ugostiteljstva na stranom jeziku i dr.)
- Matematička kompetencija i kompetencija u prirodnim naukama, tehnologiji i inženjerstvu (STEM) (razvijanje logičkog načina razmišljanja, osnovnih matematičkih principa i donošenja zaključaka prilikom analize karakteristika različitih vrsta materijala, uređaja, alata i opreme; korišćenje formula, grafikona i šema prilikom prećenja proizvodnog tehnološkog procesa u ugostiteljstvu; razvijanje sposobnosti prostornog snalaženja prilikom izvođenja radnih aktivnosti; razvijanje sposobnosti rukovanja alatom, uređajima i priborom.
- Digitalna kompetencija (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, 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. STRANI JEZIK U UGOSTITELJSTVU II**1. Broj časova i kreditna vrijednost:**

Razred	Oblici nastave			Ukupno	Kreditna vrijednost
	Teorijska nastava	Vježbe	Praktična nastava		
II	24	48		72	4

2. Cilj modula:

- Upoznavanje sa osnovnim pojmovima iz oblasti ugostiteljstva. Osposobljavanje za upotrebu stranog jezika u okviru struke, na nivou A2.2, za čitanje, slušanje, pisanje vrlo jednostavnih stručnih tekstova iz oblasti ugostiteljstva kao i za komunikaciju u svakodnevnim i situacijama iz profesionalnog života. Razvijanje kreativnosti, sistematičnosti, vještine prezentovanja timskog duha i motivacije za usavršavanje u struci.

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

1. Koristi pojmove iz oblasti kupovine kroz aktivnosti čitanja, slušanja, govora i pisanja uz upotrebu odgovarajućih gramatičkih struktura.
2. Koristi osnovne pojmove o uslugama u restoranu kroz aktivnosti čitanja, slušanja, govora i pisanja uz upotrebu odgovarajućih gramatičkih struktura.
3. Koristi pojmove iz oblasti putovanja kroz aktivnosti čitanja, slušanja, govora i pisanja uz upotrebu odgovarajućih gramatičkih struktura.
4. Koristi osnovne pojmove za predstavljanje karte pića kroz aktivnosti čitanja, slušanja, govora i pisanja uz upotrebu odgovarajućih gramatičkih struktura.

Ishod 1 - Učenik će biti sposoban da Koristi pojmove iz oblasti kupovine kroz aktivnosti čitanja, slušanja, govora i pisanja uz upotrebu odgovarajućih gramatičkih struktura	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Prepozna vrste prodajnih objekata i artikala kroz razumijevanje pisanog/slušanog teksta	Prodajni objekti: pekara, poslastičarnica, mesara, supermarket, prodavnica suvenira i dr. Artikli: odjevni predmeti, osnovne prehrambene namirnice, higijenska sredstva, modni detalji, suveniri i dr.
2. Navede prodajne objekte, artikle i odgovarajuće profesije usmenu/pisanu produkciju	Odgovarajuće profesije: pekar, prodavac, piljar, cvjećar, mesar, kasir, poslastičar i dr.
3. Prepozna termine koje se koriste prilikom kupovine kroz razumijevanje pisanog/slušanog teksta	Termini: vrste proizvoda, količina, veličina, boja, način plaćanja, cijena i fraze za učtivo obraćanje, reklamacija, povraćaj novca, sniženja i popusti
4. Igra ulogu na temu jednostavnih dijaloga u prodajnim objektima	
5. Primijeni odgovarajuće gramatičke strukture u pisanoj i usmenoj komunikaciji	Gramatičke strukture: kondicional sadašnji, brojevi, opsini pridjevi, zamjenice direktnog objekta, relativne zamjenice, partitivni član, partitivna zamjenica i priloške zamjenice
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume 1 i 3. Za kriterijume 2, 4 i 5 potrebne su ispravno urađene vježbe sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
- Kupovina - Gramatičke strukture: kondicional sadašnji, brojevi, opsini pridjevi, zamjenice direktnog objekta, relativne zamjenice, partitivni član, partitivna zamjenica i priloške zamjenice	

Ishod 2 - Učenik će biti sposoban da Koristi pojmove o restoranskoj usluzi i komunikaciji s gostom kroz aktivnosti čitanja, slušanja, govora i pisanja uz upotrebu odgovarajućih gramatičkih struktura	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Prepozna načine za učtivo obraćanje gostu kroz razumijevanje pisanog/slušanog teksta	Obraćanje: pozdravljanje, oslovljavanje, pomoć pri smještaju za stolom i dr.
2. Navede sredstva ponude kroz usmenu/pisanu produkciju	Sredstva ponude: meni, jelovnik, vinska karta, karta pića i dr.
3. Prepozna način vođenja razgovora sa gostom u vezi porudžbine kroz razumijevanje pisanog/slušanog teksta	Način vođenja razgovora: preporučivanje jela i pića, opis sadržaja jela, način pripreme (grilovano, zapečeno i dr) i dr.
4. Opiše karakteristike preporučenog jela kroz razumijevanje pisanog/slušanog teksta	Karakteristike: sastojci, način pripreme i dekorisanje na tanjiru
5. Igra ulogu u dijalogu na zadatu situaciju	Zadata situacija: naručivanje hrane, preporučivanje jela i pića, usluga i naplaćivanje
6. Prepozna vrste doručka i malih obroka kroz razumijevanje pisanog/slušanog teksta	Vrste doručaka: jednostavni, kompletni, bečki, engleski, švajcarski, švedski sto i dr. Mali obroci: apetisani, kanapei, topli i hladni sendviči, jednostavne poslastice
7. Igra ulogu u dijalogu na zadatu situaciju	Zadata situacija: naručivanje/preporučivanje doručka ili malih obroka
8. Primijeni odgovarajuće gramatičke strukture u pisanoj i usmenoj komunikaciji	Gramatičke strukture: glagolski prilog nesvršenog vida, hipotetičke rečenice I tip, kondicional sadašnji, modalni glgoli, pridjevi, komparacija pridjeva i nepravilna komparacija i genitiv
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 6. Za kriterijume 2, 4, 5, 7 i 8 potrebne su ispravno urađene vježbe sa usmenim obrazloženjem.

Predložene teme

- Prijem gosta
- Sredstva ponude
- Vrste doručka
- Vrste malih obroka
- Gramatičke strukture: glagolski oblik nesvršenog vida, hipotetičke realne rečenice I tip, kondicional sadašnji, modalni glagoli, pridjevi, komparacija pridjeva, nepravilna komparacija i genitiv

Ishod 3 - Učenik će biti sposoban da Koristi pojmove iz oblasti putovanja kroz aktivnosti čitanja, slušanja, govora i pisanja uz upotrebu odgovarajućih gramatičkih struktura	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Prepozna informacije o načinima proslavljanja državnih i vjerskih praznika kroz razumijevanje pisanog/slušanog teksta	Načini proslavljanja: običaji, tradicija, jela i dr. Državni i vjerski praznici: Nova godina, Božić, Vaskrs, Bajram, 1. maj, 13. jul i dr.
2. Prepozna vrste odmora i putovanja, vokabular za rezervisanje putnih karata kroz razumijevanje pisanog/slušanog teksta	Vrste odmora: aktivan odmor, pasivan odmor, turističko putovanje, poslovno putovanje i dr. Vokabular za rezervisanje putnih karata: avio karta, autobuska karta, vozna karta, vrsta karte (za jedan pravac/povratna) i red vožnje
3. Opiše putovanje kroz usmenu produkciju	Putovanja: gdje, sa kim, prevozno sredstvo, kada i planovi za putovanje
4. Igra ulogu u dijalogu na zadatu situaciju	Zadata situacija: rezervacija karte (avio karta, autobuska karta, vozna karta, vrsta karte i red vožnje), razgovor o putovanju i utiscima
5. Prepozna izraze koji se koriste za meteo kroz razumijevanje pisanog/slušanog teksta	Meteo: sunčano, oblačno, promjenljivo, vjetrovito, kiša, snijeg, nevrijeme, magla i dr.
6. Opiše vremenske prilike i predstavi meteo prognozu kroz usmenu/pisanu produkciju	
7. Napiše neformalno pismo/e-mail	Pismo/e-mail: realizovano putovanje, odmor i utisci
8. Primijeni odgovarajuće gramatičke strukture u pisanj i usmenoj komunikaciji	Gramatičke strukture: glagolski oblik svršenog vida, futur, perfekat/imperfekat, hipotetičke rečenice I i II tip, bezlični izrazi, finalne rečenice, vremenske rečenice, prepozicije i prilozi za vrijeme

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 5. Za kriterijume 3, 4, 6, 7 i 8 potrebne su ispravno urađene vježbe sa usmenim obrazloženjem.

Predložene teme

- Praznici i tradicija
- Vrste odmora i putovanja
- Red vožnje i rezervacija karte
- Meteo

Ishod 3 - Učenik će biti sposoban da Koristi pojmove iz oblasti putovanja kroz aktivnosti čitanja, slušanja, govora i pisanja uz upotrebu odgovarajućih gramatičkih struktura	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
- Gramatičke strukture: glagolski oblik svršenog vida, futur, perfekat/imperfekat, hipotetičke rečenice I i II tip, finalne rečenice, vremenske rečenice, bezlični izrazi, prepozicije i prilozi za vrijeme	

Ishod 4 - Učenik će biti sposoban da Koristi osnovne pojmove za predstavljanje karte pića kroz aktivnosti čitanja, slušanja, govora i pisanja uz upotrebu odgovarajućih gramatičkih struktura	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Prepozna bezalkoholna pića i tople napitke kroz razumijevanje pisanog/slušanog teksta	Bezalkoholna pića: vode (mineralna, gazirana, negazirana), voćni sokovi, gazirani, sirupi i dr. Topli napici: čaj, topla čokolada, kafa, espresso, cappuccino i dr.
2. Prepozna vrste alkoholnih pića kroz razumijevanje pisanog/slušanog teksta	Vrste alkoholnih pića: dižestivi i aperitivi Aperitivi: prirodne rakije, gorki likeri, biteri, prirodni sokovi Dižestivi: konjak, liker
3. Navede alkoholna, bezalkoholna pića i tople napitke kroz usmenu/pisanu produkciju	Alkoholna pića: prirodne rakije, žestoka alkoholna pića, piva, likeri, votka, džin, tekila, viski, konjak, rum, pivo, liker i dr. Bezalkoholna pića: gazirani i negazirani sokovi, prirodni sokovi, vode, sirupi i dr. Topli napici: kafa, čaj i dr.
4. Prepozna načine uparivanja različitih vrsta vina sa hranom kroz razumijevanje pisanog/slušanog teksta	
5. Prepozna različite načine plaćanja	Načini plaćanja: kartica, keš
6. Igra ulogu u dijalogu na zadatu situaciju	Zadata situacija 1: prijem narudžbine i preporučivanje alkoholnih/bezalkoholnih pića i toplih napitaka Zadata situacija 2: preporučivanje vina uz naručeno jelo i plaćanje
7. Primijeni odgovarajuće gramatičke strukture u pisanoj i usmenoj komunikaciji	Gramatičke strukture: imperativ, zamjenice direktnog i indirektnog objekta, upitne riječi, pridjevi i pokazne zamjenice
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume 1, 2, 4 i 5. Za kriterijume 3, 6 i 7 potrebne su ispravno urađene vježbe sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
- Alkoholna i bezalkoholna pića	

Ishod 4 - Učenik će biti sposoban da Koristi osnovne pojmove za predstavljanje karte pića kroz aktivnosti čitanja, slušanja, govora i pisanja uz upotrebu odgovarajućih gramatičkih struktura	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
- Topli napici - Vrste vina - Način plaćanja - Gramatičke strukture: imperativ, zamjenice direktnog i indirektnog objekta, upitne riječi, pridjevi i pokazne zamjenice	

4. Didaktičke preporuke za realizaciju modula

- Modul Strani jezik u ugostiteljstvu II je tako koncipiran da upoznaje učenike sa osnovnim pojmovima iz oblasti ugostiteljstva i omogućava primjenu stečenih znanja u praksi. Preporučuje se komunikativna metoda i metoda aktivne nastave, tj. one koja upućuje na realizaciju zadatka.
- Preporučene didaktičke aktivnosti su sljedeće: rad u grupama, rad u paru, igranje uloga, simulacija situacije, učenje putem otkrića, analiza teksta, pretraživanje baze podataka, gostujući predavač na času (stručnjak za predmetnu temu), izrada ppt prezentacije i panoa i sl.
- Preporučuje se formativno praćenje postignuća u učenju (bez ocjenjivanja) radi lakše evaluacije i samoevaluacije uz unaprijed postavljene ciljeve/ ishode.
- Osim prethodnog u pravcu postavljanja kvalitetnog i trajno stečenog znanja, neophodno je ostvariti i korelaciju među različitim modulima. Korišćenje različitih izvora znanja: enciklopedija, stručne literature, Interneta, imperativ su nastave.
- U radu sa darovitim učenicima treba zadavati 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

Didaktička literatura:

za francuski jezik:

- Descotes-Genon, C.; Szilagyi, E., Service compris, PUG, Grenoble, 1995.
- Corbeau, S.; Dubois Ch.; Penfornis J-L Semichon L., Hôtellerie-Restauration.com, Clé International, Paris, 2013.
- Laygues, A.; Coll, A., Le français en contexte : Tourisme, Maison des langues, Paris, 2014.
- Dussac, E., Bon voyage, Clé International, Paris, 2017.
- Jovanović, I.; Mandić-Abdić, E., Bienvenue au Monténégro, Centar za stručno obrazovanje, Podgorica, 2006.
- Vigner, G., Enseigner le français comme langue seconde, Clé International, Paris, 2001.
- Little, D.; Perclova R., Zajednički evropski okvir za žive jezike, Podgorica, 2003.
- Little, D.; Perclova R., Evropski jezički portfolio za nastavnike i mentore, Podgorica, 2003

za italijanski jezik:

- Praprotnik-Gomzi, S., Stokovna terminologija v italijanskem jeziku, Konzorcij višjih strokovnih šol za izvedbu projekta Impletum, Ljubljana, 2011.
- Balboni, P., Educazione bilingue, Perugia, Guerra Edizioni, Soleil, 1999.
- Balboni, P., Le sfide di Babele. Insegnare le lingue nelle società complesse, Torino, 2003.
- Quadro comune europeo di riferimento per le lingue: apprendimento, insegnamento, valutazione, La Nuova Italia, Oxford, Firenze, 2002.
- Dragicevich, P.; Sheward, T., Montenegro, Lonely Planet, Torino, 2021.
- Vedovelli, M., L'italiano degli stranieri. Storia, attualità e prospettive, Carocci, Roma, 2002.
- Little, D.; Perclova R., Zajednički evropski okvir za žive jezike, Podgorica, 2003.
- Little, D.; Perclova R., Evropski jezički portfolio za nastavnike i mentore, Podgorica, 2003.

za njemački jezik:

- Dahlhaus, B.; Fertigkeit H., Langenscheidt, München, 1994.
- Gemeinsamer europäischer Referenzrahmen für Sprachen: lernen, lehren, beurteilen, Langenscheidt, München, 2001.
- Ehlers S., Literarische Texte lesen lernen, Klett Edition Deutsch als Fremdsprache, München, 1992.
- Šekularac, B., Provjera znanja učenika kao sastavni dio nastavnog procesa, Strani jezik u nastavi, Nikšić, 1992.
- Šotra, T., Interkulturalni pristup: izazov u nastavi stranih jezika; Savremene tendencije u nastavi stranog jezika, Nikšić, 2001.

za ruski jezik:

- Щерба Л. В., Преподавание иностранных языков в средней школе, Общие вопросы методики,

- Москва, Высшая школа, 1974.
- Костомаров В. Г.; Митрофанова О. Д., Методическое руководство для преподавателей русского языка иностранцам, Москва, «Русский язык», 1977.
- Девид-Романова В., Руски језик, приручник за разговор, Завод за уџбенике, Београд, 1996.
- Кончаревић, К., Савремена настава руског језика (садржаји, организација, облици), Београд, 2004.
- Киршова, М.; Керкез, Д., Говорим по-руски и переводим -1, Подгорица, 2006.
- Киршова, М.; Керкез, Д., Говорим по-руски и переводим – 2, Подгорица, 2008.
- Наумовић, Г., Руски језик, стручни текстови, 1-4. Разред угоститељско-туристичке школе, Завод за уџбенике, Београд, 2003.
- Хавроница, С.А.; Харламова, Л.А.; Казнышкина, И.В., Практический курс русского языка для работников сервиса, «Русский язык» курсы, Москва, 2018.
- Piper, P.; Stojnić, M., Ruski jezik (izgovor, gramatika, konverzacija, vežbe), Zavet, Beograd, 2002.
- Little, D.; Perclova, R., Zajednički evropski okvir za žive jezike, Podgorica, 2003.
- Little, D.; Perclova, R., Evropski jezički portfolio za nastavnike i mentore, Podgorica, 2003.

Gramatike:

za francuski jezik:

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

za italijanski jezik:

- Moderc, S., Gramatika italijanskog jezika, Udruženje nastavnika italijanskog jezika Srbije, Beograd, 2004.
- Dardano, M.; Trifone, P., Grammatica della lingua italiana, Zanichelli, Bologna, 1995.

za ruski jezik:

- Милинковић Љ., Практикум из граматике руског језика, Завод за уџбенике, Београд, 2006.
- Маројевић Р., Граматика руског језика за средње школе, Завод за уџбенике, Београд, 2004.
- Ласкарева, Е.Р., Чистая грамматика, «Златоуст», Санкт Петербург, 2009.

za njemački jezik:

- Kars, J. und Häussermann, U. unter Mitarbeit von Koller, G. und Gruber, S., Grundgrammatik Deutsch, Verlag Moriz Dieserweg-Verlag Sauerländer, 1988.

Rječnici:

za francuski jezik:

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

za italijanski jezik:

- Deanović, J., Italijansko-hrvatski riječnik, Školska knjiga, Zagreb, 2002.
- Deanović, J., Hrvatsko-italijanski riječnik, Školska knjiga, Zagreb, 2002.
- Zingarelli, N., Vocabolario della lingua italiana, Zanichelli, Bologna, 2020.
- Klajn, I., Italijansko-srpski rečnik, Nolit, Beograd, 2011.

za ruski jezik:

- Пипер, П.; Петковић М.; Радић-Дугоњић, М.; Војводић, Д., Руско-српски речник и Српско-руски речник, Завод за уџбенике, Београд, 2001.

za njemački jezik:

- Grujić, B.; Srdjević, I., Standardwörterbuch Serbisch-Deutsch/Deutsch-Serbisch-Standardni rječnik njemačko-srpski/srpsko-njemački, Obod Predag & Nenad, 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, projekciono platno/multimedijalna tabla	1
3.	Zvučnici	1
4.	CD-player	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.
- Pisani zadatak – po jedan u polugodištu.
- Zaključna ocjena na kraju klasifikacionog perioda izvodi se iz ocjena svih ishoda u tom klasifikacionom periodu.
- Zaključna ocjena na kraju školske godine izvodi se na osnovu svih ocjena dobijenih u klasifikacionim periodima.

8. Uslovi za prohodnost i završetak modula

- Pozitivna ocjena na kraju školske godine.

9. Povezanost modula – korelacija

- Pripremni i završni radovi u restoraterstvu
- Uvod u restoraterstvo
- Pripremni i završni radovi u restoranu
- Usluživanje hrane i pića
- Točionica pića
- Pripremanje napitaka od kafe
- Usluživanje hrane i pića u restoranu
- Specijalni načini usluživanja hrane i pića
- Pripremanje koktela I
- Osnove kuvarstva
- Preduzetništvo
- Specijalni načini usluživanja hrane i pića u restoranu
- Svečani prijemi
- Pripremanje koktela II

- Ugostiteljsko poslovanje
- Svečani prijemi i pripremanje koktela u restoraterstvu
- Osnove turizma
- Turistička geografija crne gore
- Održivi razvoj turizma
- Hotelsko poslovanje
- Kulturno-istorijska baština Crne Gore
- Poslovna komunikacija i korespondencija
- Animacija u turizmu
- Menadžment događaja
- Osnove somelijerstva
- Poslovna kultura
- Nauka o ishrani

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 kroz poznavanje vokabulara i funkcionalne gramatike; korišćenje različitih izvora znanja pretragom, prikupljanjem i obradom vizuelnih, audio/video i digitalnih informacija; poštovanje pravila i preporuka prilikom prezentovanja zadate teme; razvoj kritičkog mišljenja i konstruktivnog dijaloga i dr.)
- Kompetencija višeznačnosti (poznavanje vokabulara i funkcionalne gramatike različitih jezika na različitim nivoima i razvijanje svijesti o značaju verbalne interakcije; iniciranje, održavanje i zaključivanje razgovora kao i čitanje, razumijevanje i sastavljanje tekstova stručne/opšte tematike; uvažavanje kulturološke različitosti, interesovanje za različite jezike i međukulturnu komunikaciju i dr.)
- Matematička kompetencija i kompetencija u prirodnim naukama, tehnologiji i inženjerstvu (STEM) (razvijanje logičkog načina razmišljanja; korišćenje računara prilikom izrade prezentacija, slanja mejlova; radoznalost u vezi sa naučnim i tehnološkim napretkom važnim za pojedinca, porodicu, zajednicu i dr.)
- Digitalna kompetencija (upotreba informaciono-komunikacionih tehnologija radi pretrage, prikupljanja i upotrebe podataka, 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 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 i ugostiteljstva; predstavljanje ideja putem različitih kulturoloških formi kao što su pisani, štampani ili digitalni tekst, film, dizajn i dr.)
- Građanska kompetencija (poznavanje savremenih i kritičko razumijevanje istorijskih događaja; angažovanje radi zajedničkog ili javnog interesa kroz različite društveno odgovorne aktivnosti kao i razvoj kritičkog argumentovanog mišljenja o temama od javnog interesa; poštovanje prava, jednakosti, slobode izražavanja i mišljenja kroz razgovor/ debate, diskusije 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; odvažnost i istrajnost u ostvarivanju ciljeva i dr.)

- Kompetencija kulturološke svijesti i izražavanja (razvijanje svijesti o značaju poznavanja i poštovanja lokalnih, nacionalnih, regionalnih, evropskih i globalnih kultura i načina izražavanja, uključujući predmetne jezike, baštinu, tradiciju i kulturne proizvode; predstavljanje ideja putem različitih kulturoloških formi kao što su pisani, štampani ili digitalni tekst, film, dizajn; spremnost na učešće u kulturnim iskustvima i dr.)

3.2.6. USLUŽIVANJE HRANE I PIĆA**1. Broj časova i kreditna vrijednost:**

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

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

2. Cilj modula:

- Upoznavanje sa načinima primanja gostiju, prijemom porudžbine i posluživanjem gostiju u skladu sa standardima i pravilima savremenog ugostiteljstva. Osposobljavanje za prijem gostiju, porudžbine i posluživanje gostiju u skladu sa standardima i pravilima savremenog ugostiteljstva. Razvijanje komunikativnosti, tačnosti, ažurnosti i odgovornosti u radu.

3. Ishodi učenja

Po završetku ovog modula učenik će biti sposoban da:

1. Izvrši prijem gostiju za odgovarajući sto i ponudi im sredstva ponude i prodaje u skladu sa ugostiteljskim pravilima
2. Izvrši prijem, boniranje, predaju i preuzimanje porudžbine od proizvodnih odjeljenja u skladu sa ugostiteljskim pravilima
3. Posluži dnevne obroke gostima na odgovarajući način u skladu sa ugostiteljskim pravilima
4. Posluži alkoholna i bezalkoholna pića u odgovarajućim čašama u skladu sa ugostiteljskim pravilima
5. Izvrši obračun i naplatu usluga gotovinskim i bezgotovinskim načinima plaćanja i isprati goste

Ishod 1 - Učenik će biti sposoban da izvrši prijem gostiju za odgovarajući sto i ponudi im sredstva ponude i prodaje u skladu sa ugostiteljskim pravilima	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni pravila verbalne i neverbalne komunikacije sa gostima	
2. Opiše različite tipove gostiju	Tipovi gostiju: sangvinik, kolerik, melanholik, flegmatik, stalni gosti, prolazni gosti, stranci, djeca i dr.
3. Objasni sredstva ponude i prodaje	Sredstva ponude i prodaje: jelovnik, meni karta, vinska karta, karta pića, karta doručka, barska karta i dr.
4. Objasni način dočeka, prihvata i smještaja gostiju u skladu sa pravilima bontona	Pravila bontona: pozdravljanje, oslovljavanje, preuzimanje garderobe, davanje prednosti, pomoć pri smještaju za stolom i dr.
5. Demonstrira doček, prihvata i smještaj gostiju u skladu sa pravilima bontona, na zadatom primjeru	
6. Demonstrira nuđenje sredstva ponude i prodaje gostima u skladu sa ugostiteljskim pravilima, 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 praktične vježbe sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
- Verbalna i neverbalna komunikacija - Bonton u ugostiteljstvu - Protokol u ugostiteljstvu	

Ishod 2 - Učenik će biti sposoban da Izvrši prijem, boniranje, predaju i preuzimanje porudžbine od proizvodnih odjeljenja u skladu sa ugostiteljskim pravilima	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni način vođenja razgovora sa gostom u vezi porudžbine	Način vođenja razgovora: sadržaj jela, način pripreme, trajanje pripreme, preporučivanje jela i pića, "upseling" i dr.
2. Objasni način prijema porudžbine od gosta u skladu sa ugostiteljskim pravilima	
3. Objasni načine boniranja porudžbine	Načini boniranja: paragon blok, registar kasa, restoranski softveri i dr.
4. Objasni način predaje i preuzimanja porudžbine od proizvodnih odjeljenja	
5. Demonstrira prijem porudžbine od gosta, na zadatom primjeru	
6. Demonstrira boniranje, predaju i preuzimanje porudžbine 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 praktične vježbe sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
- Instrumenti ponude i prodaje - Tehnike prezentovanja - Psihologija prodaje - Osnove kuvarstva - Prijem porudžbine - Poslovna komunikacija i bonton u ugostiteljstvu	

Ishod 3 - Učenik će biti sposoban da Posluži dnevne obroke gostima na odgovarajući način u skladu sa ugostiteljskim pravilima	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Opiše dnevne obroke	Dnevni obroci: doručak, ručak, večera i međuobroci
2. Objasni vrste doručaka , njihov sastav i način usluživanja	Vrste doručaka: jednostavni, kompletni, bečki, engleski, švajcarski, "švedski sto" i dr.
3. Objasni različite načine usluživanja	Načini usluživanja: bečki, francuski, engleski, ruski, angloamerički i dr.
4. Demonstrira posluživanje dnevnih obroka na različite načine na zadatom primjeru	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 3. Za kriterijum 4, potrebna je ispravno urađena praktična vježba sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
- Oprema, namještaj i inventar za usluživanje - Dnevni obroci - Tehnike posluživanja hrane i pića - Poslovna komunikacija i bonton u ugostiteljstvu	

Ishod 4 - Učenik će biti sposoban da Posluži alkoholna i bezalkoholna pića u odgovarajućim čašama u skladu sa ugostiteljskim pravilima	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni način posluživanja aperitivnih i dižestivnih pića	Aperitivna pića: prirodne rakije, gorki likeri, biteri, prirodni sokovi i dr. Dižestivna pića: konjaci, likeri i dr.
2. Objasni način posluživanja alkoholnih i bezalkoholnih pića	Alkoholna pića: prirodne rakije, žestoka alkoholna pića, piva, vina, likeri i dr. Bezalkoholnih pića: vode, voćni sokovi, gazirani sokovi, sirupi i dr.
3. Objasni način usluživanja različitih vrsta vina i slaganja sa hranom	Vrsta vina: bijela, ružičasta, crvena, pjenušava, desertna i dr.
4. Demonstrira usluživanje alkoholnih i bezalkoholnih pica na zadatom primjeru	
5. Demonstrira usluživanje različitih vrsta vina na zadatom primjeru	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 3. Za kriterijume 4 i 5, potrebne su ispravno urađene praktične vježbe sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
- Oprema, namještaj i inventar za usluživanje - Tehnike posluživanja hrane i pića - Poslovna komunikacija i bonton u ugostiteljstvu	

Ishod 5 - Učenik će biti sposoban da Izvrši obračun i naplatu usluga gotovinskim i bezgotovinskim načinima plaćanja i isprati goste	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni postupak naplate usluga od gosta	
2. Objasni postupak storniranja nepravilno otkucanog računa	
3. Objasni načine bezgotovinskog plaćanja	Bezgotovinsko plaćanje: kreditne kartice, pametne kartice, virman i dr.
4. Demonstrira postupak izdavanja i naplate računa u gotovinskim i bezgotovinskim sredstvima plaćanja, na zadatom primjeru	
5. Demonstrira ispraćaj gosta na odgovarajući način, na zadatom primjeru	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 3. Za kriterijume 4 i 5, potrebne su ispravno urađene praktične vježbe sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
- Naplata usluga i načini plaćanja - Poslovna komunikacija i bonton u ugostiteljstvu	

4. Didaktičke preporuke za realizaciju modula

- Modul Usluživanje hrane i pića je tako koncipiran da učenicima omogućava sticanje znanja i vještina iz ove oblasti kroz časove teorijske i praktične nastave. Teorijski dio nastave treba realizovati sa cijelim odjeljenjem. Učenike treba usmjeriti na aktivno učenje, samostalno pronalaženje, sistematizovanje i korišćenje informacija iz različitih izvora na zadatu temu i motivisati ih na timski rad. Nastava treba da bude aktivna, sa uključivanjem svih učenika.
- Praktični dio nastave treba realizovati u školskom kabinetu i restoranu koji su opremljeni preporučenim materijalnim uslovima. Učenike treba podijeliti u grupe i realizovati praktične vježbe individualno, u parovima ili manjim grupama, ali tako da svaki učenik samostalno uradi praktičnu vježbu i dobije traženi rezultat. Preporučuje se da se prilikom osmišljavanja problemskih zadataka obuhvati nastavni sadržaj stručnih modula, kako bi se kod učenika razvila sposobnost povezivanja teorijskog i praktičnog znanja sa strukom. Posebno obratiti pažnju da se zadaci rješavaju od najjednostavnijih ka onim koji zahtijevaju sintezu i analizu usvojenih znanja. Za razumijevanje problematike koja se izučava u ovom modulu, osim rada u školskom kabinetu neophodne su posjete restoranima. Neophodno je usmjeriti učenike na pravilno korišćenje odgovarajućih alata, uređaja i opreme i njihovo održavanje. Časove praktične nastave izvoditi uz korišćenje radne uniforme i sredstava zaštite na radu. Nastojati da se kod učenika razvije osećaj za prosuđivanje da li su zadate vježbe ispravno odrađene u skladu sa odgovarajućim tehničkim propisima, koje treba staviti na raspolaganje učenicima. Za kriterijume u kojima učenik vrši provjeru kvaliteta izvedenih aktivnosti u cilju otklanjanja nedostataka u izvođenju preporučuje se prezentovanje učeniku pogrešno izvedenih aktivnosti uz obrazloženje sa ciljem otklanjanja istih.
- Za kvalitetniju realizaciju modula, nastavnik treba pored preporučene stručne literature koristiti i tehničku dokumentaciju, kataloge proizvođača opreme, odgovarajuće tehničke propise i zakonsku regulativu. Radi veće zainteresovanosti učenika i boljeg razumijevanja, prilikom izlaganja problematike treba koristiti pokazna sredstva za demonstriranje gdje je to moguće, internet prezentacije u cilju boljeg razumijevanja teorijske nastave, grafičke ilustracije, skice, fotografije, video prikaze iz prakse, kao i podsticati učenike na istraživački rad. Problemska nastava treba da zauzme značajno mjesto u realizaciji ovog modula kako bi se teorijska nastava što bolje povezala sa praktičnim primjerima.
- 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

- Lončar M.; Lončar N., Restoraterstvo za prvi razred ugostiteljsko-turističkih škola, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva Podgorica, 2018.
- Lončar M.; Lončar N., Restoraterstvo za drugi razred ugostiteljsko-turističkih škola, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva Podgorica, 2018.
- Divanović S.; Nićetin S., Usluživanje sa praktičnom obukom, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva Beograd, 2004.
- Milićević R., Praktična nastava sa tehnologijom zanimanja, Centar za stručno obrazovanje, Podgorica, 2008.

Napomena:

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

6. Prostorni i materijalni uslovi za izvođenje nastave

Redni broj	Opis – alati, instrumenti i uređaji	Kom.
1.	Računar	1
2.	Projektor, projekciono platno/multimedijalna tabla	1

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

7. Obavezni načini provjeravanja i ocjenjivanja ishoda učenja

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

8. Uslovi za prohodnost i završetak modula

- Pozitivna ocjena na kraju školske godine.

9. Povezanost modula – korelacija

- Strani jezik u ugostiteljstvu I
- Pripremni i završni radovi u restoraterstvu
- Uvod u restoraterstvo
- Pripremni i završni radovi u restoranu
- Strani jezik u ugostiteljstvu, II,
- Točionica pića
- Pripremanje napitaka od kafe
- Usluživanje hrane i pića u restoranu
- Strani jezik u ugostiteljstvu III
- Specijalni načini usluživanja hrane i pića
- Pripremanje koktela I
- Osnove kuvarstva
- Preduzetništvo
- Specijalni načini usluživanja u restoranu
- Strani jezik u ugostiteljstvu IV
- Engleski jezik u ugostiteljstvu
- Svečani prijemi
- Pripremanje koktela II
- Ugostiteljsko poslovanje
- Svečani prijemi i pripremanje koktela u restoraterstvu
- Strani jezik u ugostiteljstvu II/I
- Osnove turizma
- Turistička geografija Crne Gore

- Održivi razvoj turizma
- Strani jezik u ugostiteljstvu II/II
- Savremeno odrastanje
- Hotelsko poslovanje
- Kulturno-istorijska baština Crne Gore
- Strani jezik u ugostiteljstvu II/III
- Poslovna ekonomija u turizmu i ugostiteljstvu
- Socijalne mreže i globalizacija
- Poslovna komunikacija i korespondencija
- Psihologija prodaje
- Animacija u turizmu
- Strani jezik u ugostiteljstvu II/IV
- Menadžment događaja
- Osnove somelijerstva
- Poslovna kultura
- Nauka o ishrani

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 zakona iz oblasti usluživanja hrane i pića, 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 ugostiteljstva i istraživanja različitih stručnih tekstova na Internetu; korišćenje literature i različitih informacija iz oblasti ugostiteljstva na stranom jeziku i dr.)
- Matematička kompetencija i kompetencija u prirodnim naukama, tehnologiji i inženjerstvu (STEM) (razvijanje logičkog načina razmišljanja, osnovnih matematičkih principa i donošenja zaključaka prilikom analize karakteristika različitih vrsta materijala, uređaja, alata i opreme; korišćenje formula, grafikona i šema prilikom prećenja proizvodnog tehnološkog procesa u ugostiteljstvu; razvijanje sposobnosti prostornog snalaženja prilikom izvođenja radnih aktivnosti; razvijanje sposobnosti rukovanja alatom, uređajima i priborom.
- Digitalna kompetencija (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, 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.)

3.2.7. TOČIONICA PIĆA

1. Broj časova i kreditna vrijednost:

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

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

2. Cilj modula:

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

3. Ishodi učenja

Po završetku ovog modula učenik će biti sposoban da:

1. Izvrši pripremu i serviranje alkoholnih pića u skladu sa normativima i standardima u ugostiteljstvu
2. Izvrši pripremu i serviranje bezalkoholnih pića u skladu sa normativima i standardima u ugostiteljstvu
3. Izvrši pripremu i serviranje različitih vrsta vina u skladu sa normativima i standardima u ugostiteljstvu
4. Izvrši serviranje, dekorisanje i izdavanje malih obroka u skladu sa normativima i standardima u ugostiteljstvu

Ishod 1 - Učenik će biti sposoban da Izvrši pripremu i serviranje alkoholnih pića u skladu sa normativima i standardima u ugostiteljstvu	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni vrste alkoholnih pića	Vrste alkoholnih pića: prirodne rakije, žestoka alkoholna pića, piva, likeri i dr.
2. Objasni načine pripreme i serviranja prirodnih rakija u skladu sa normativima	Prirodne rakije: voćne rakije, specijalne rakije i dr.
3. Objasni načine pripreme i serviranja žestokih alkoholnih pića u skladu sa normativima	Žestoka alkoholna pića: votka, džin, tekila, viski, konjak, rum i dr.
4. Objasni načine pripreme i serviranja piva u skladu sa normativima	Piva: svijetla, tamna, mutna, pšenična, kraft, ejl, lager, pilsner, bezalkoholna i dr.
5. Objasni načine pripreme i serviranja likera u skladu sa normativima	Likeri: gorki, poluslatki, slatki, emulzioni i dr.
6. Demonstrira pripremu alkoholnih pića, na zadatom primjeru	
7. Demonstrira serviranje alkoholnih pića, na zadatom primjeru	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 5. Za kriterijume 6 i 7 potrebne su ispravno urađene praktične vježbe sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
- Normativi i standardi u ugostiteljstvu - Barski inventar - Pića	

Ishod 2 - Učenik će biti sposoban da Izvrši pripremu i serviranje bezalkoholna pića u skladu sa normativima i standardima u ugostiteljstvu	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni vrste bezalkoholnih pića	Bezalkoholna pića: gazirani i negazirani sokovi, prirodni sokovi, vode, sirupi i dr.
2. Objasni načine pripreme i serviranja gaziranih sokova u skladu sa normativima	
3. Objasni načine pripreme i serviranja negaziranih sokova u skladu sa normativima	
4. Objasni načine pripreme i serviranja prirodnih sokova u skladu sa normativima	Prirodni sokovi: limunada, cijeđena pomorandža, cijeđeni grejpfrut, „smoothie“ i dr.
5. Objasni načine pripreme i serviranja voda u skladu sa normativima	Vode: prirodne, mineralne, gazirane, prirodno gazirane, soda voda i dr.
6. Objasni načine pripreme i serviranja sirupa u skladu sa normativima	
7. Demonstrira pripremu bezalkoholnih pića, na zadatom primjeru	
8. Demonstrira serviranje bezalkoholnih pića, 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 kriterijume 7 i 8 potrebne su ispravno urađene praktične vježbe sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
- Oprema i aparati - Normativi i standardi u ugostiteljstvu - Barski inventar - Bezalkoholna pića	

Ishod 3 - Učenik će biti sposoban da Izvrši pripremu i serviranje različitih vrsta vina u skladu sa normativima i standardima u ugostiteljstvu	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni vrste vina	Vrste vina: bijela, ružičasta, crvena, polupjenušava, pjenušava, desertna, vermut i dr.
2. Objasni načine pripreme i serviranja bijelih vina u skladu sa normativima	Bijela vina: krstač, chardonnay, riesling, sauvignon blanc, pinot grigio i dr.
3. Objasni načine pripreme i serviranja ružičastih vina u skladu sa normativima	Ružičasta vina: crnogorski rose, italijanski rose, fracuski rose, španski rose, portugalski rose i dr.
4. Objasni načine pripreme i serviranja crvenih vina u skladu sa normativima	Crvena vina: vranac, kratošija, cabernet sauvignon, merlot, pinot noir i dr.
5. Objasni načine pripreme i serviranja pjenušavih vina u skladu sa normativima	Pjenušava vina: Crnogorski Val, Champagne (Dom Perignon, Veuve Clicquot, Armand de Brignac, Cristal, Krug, Moet&Chandon i dr.), Prosecco, Cava i dr.
6. Objasni načine pripreme i serviranja desertnih vina i vermuta u skladu sa normativima	Desertna vina: Medun, Porto, Madera, Cherry, Marsala, Prošek i dr. Vermut: Martini Bianco, Martini Rosso, Martini Extra dry i dr.
7. Demonstrira pripremu različitih vrsta vina, na zadatom primjeru	
8. Demonstrira serviranje različitih vrsta vina, na zadatom primjeru	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 6. Za kriterijume 7 i 8 potrebne su ispravno urađene praktične vježbe sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
- Oprema i aparati - Normativi i standardi u ugostiteljstvu - Barski inventar - Bezalkoholna pića	

Ishod 4 - Učenik će biti sposoban da izvrši serviranje, dekorisanje i izdavanje malih obroka u skladu sa normativima i standardima u ugostiteljstvu	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni podjelu malih obroka u ugostiteljstvu	Mali obroci: apetisani, kanapei, hladni sendviči, topli sendviči, kroasani, jednostavne poslastice i dr.
2. Objasni načine pripreme i serviranja apetisana i kanapea u skladu sa normativima	
3. Objasni načine pripreme i serviranja hladnih i toplih sendviča u skladu sa normativima	
4. Objasni načine pripreme i serviranja kroasana i jednostavnih poslastica u skladu sa normativima	
5. Demonstrira pripremu različitih vrsta malih obroka u točionici pića, na zadatom primjeru	
6. Demonstrira serviranje različitih vrsta malih obroka u točionici pića, 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 praktične vježbe sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
- Normativi i standardi u ugostiteljstvu - Dekoracija i aranžiranje - Tehnike posluživanja hrane i pića u baru	

4. Didaktičke preporuke za realizaciju modula

- Modul Točionica pića je tako koncipiran da učenicima omogućava sticanje znanja i vještina iz ove oblasti kroz časove teorijske i praktične nastave. Teorijski dio nastave treba realizovati sa cijelim odjeljenjem. Učenike treba usmjeriti na aktivno učenje, samostalno pronalaženje, sistematizovanje i korišćenje informacija iz različitih izvora na zadatu temu i motivisati ih na timski rad. Nastava treba da bude aktivna, sa uključivanjem svih učenika.
- Praktični dio nastave treba realizovati u školskom kabinetu i restoranu koji su opremljeni preporučenim materijalnim uslovima. Učenike treba podijeliti u grupe i realizovati praktične vježbe individualno, u parovima ili manjim grupama, ali tako da svaki učenik samostalno uradi praktičnu vježbu i dobije traženi rezultat. Preporučuje se da se prilikom osmišljavanja problemskih zadataka obuhvati nastavni sadržaj stručnih modula, kako bi se kod učenika razvila sposobnost povezivanja teorijskog i praktičnog znanja sa strukom. Posebno obratiti pažnju da se zadaci rješavaju od najjednostavnijih ka onim koji zahtijevaju sintezu i analizu usvojenih znanja. Za razumijevanje problematike koja se izučava u ovom modulu, osim rada u školskom kabinetu neophodne su posjete restoranima. Neophodno je usmjeriti učenike na pravilno korišćenje odgovarajućih alata, uređaja i opreme i njihovo održavanje. Časove praktične nastave izvoditi uz korišćenje radne uniforme i sredstava zaštite na radu. Nastojati da se kod učenika razvije osećaj za prosuđivanje da li su zadate vježbe ispravno odrađene u skladu sa odgovarajućim tehničkim propisima, koje treba staviti na raspolaganje učenicima. Za kriterijume u kojima učenik vrši provjeru kvaliteta izvedenih aktivnosti u cilju otklanjanja nedostataka u izvođenju preporučuje se prezentovanje učeniku pogrešno izvedenih aktivnosti uz obrazloženje sa ciljem otklanjanja istih.
- Za kvalitetniju realizaciju modula, nastavnik treba pored preporučene stručne literature koristiti i tehničku dokumentaciju, kataloge proizvođača opreme, odgovarajuće tehničke propise i zakonsku regulativu. Radi veće zainteresovanosti učenika i boljeg razumijevanja, prilikom izlaganja problematike treba koristiti pokazna sredstva za demonstriranje gdje je to moguće, internet prezentacije u cilju boljeg razumijevanja teorijske nastave, grafičke ilustracije, skice, fotografije, video prikaze iz prakse, kao i podsticati učenike na istraživački rad. Problemska nastava treba da zauzme značajno mjesto u realizaciji ovog modula kako bi se teorijska nastava što bolje povezala sa praktičnim primjerima.
- 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

- Lončar M.; Lončar N., Restoraterstvo za prvi razred ugostiteljsko-turističkih škola, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva Podgorica, 2018.
- Lončar M.; Lončar N., Restoraterstvo za drugi razred ugostiteljsko-turističkih škola, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva Podgorica, 2018.
- Divanović S.; Nićetin S., Usluživanje sa praktičnom obukom, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva Beograd, 2004.
- Milićević R., Praktična nastava sa tehnologijom zanimanja, Centar za stručno obrazovanje, Podgorica, 2008.

Napomena:

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

6. Prostorni i materijalni uslovi za izvođenje nastave

Redni broj	Opis – alati, instrumenti i uređaji	Kom.
1.	Računar	1
2.	Projektor, projekciono platno/multimedijalna tabla	1

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

7. Obavezni načini provjeravanja i ocjenjivanja ishoda učenja

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

8. Uslovi za prohodnost i završetak modula

- Pozitivna ocjena na kraju školske godine.

9. Povezanost modula – korelacija

- Strani jezik u ugostiteljstvu I
- Pripremni i završni radovi u restoraterstvu
- Uvod u restoraterstvo
- Pripremni i završni radovi u restoranu
- Strani jezik u ugostiteljstvu II
- Usluživanje hrane i pića
- Pripremanje napitaka od kafe
- Usluživanje hrane i pića u restoranu
- Strani jezik u ugostiteljstvu III
- Specijalni načini usluživanja hrane i pića
- Pripremanje koktela I
- Osnove kuvarstva
- Preduzetništvo
- Specijalni načini usluživanja u restoranu
- Strani jezik u ugostiteljstvu IV
- Engleski jezik u ugostiteljstvu
- Svečani prijemi
- Pripremanje koktela II
- Ugostiteljsko poslovanje
- Svečani prijemi i pripremanje koktela u restoraterstvu
- Strani jezik u ugostiteljstvu II/I
- Osnove turizma
- Turistička geografija Crne Gore

- Održivi razvoj turizma
- Strani jezik u ugostiteljstvu II/II
- Savremeno odrastanje
- Hotelsko poslovanje
- Kulturno-istorijska baština Crne Gore
- Strani jezik u ugostiteljstvu II/III
- Poslovna ekonomija u turizmu i ugostiteljstvu
- Socijalne mreže i globalizacija
- Poslovna komunikacija i korespondencija
- Psihologija prodaje
- Animacija u turizmu
- Strani jezik u ugostiteljstvu II/IV
- Menadžment događaja
- Osnove somelijerstva
- Poslovna kultura
- Nauka o ishrani

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 zakona iz oblasti točionice pića, 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 ugostiteljstva i istraživanja različitih stručnih tekstova na Internetu; korišćenje literature i različitih informacija iz oblasti ugostiteljstva na stranom jeziku i dr.)
- Matematička kompetencija i kompetencija u prirodnim naukama, tehnologiji i inženjerstvu (STEM) (razvijanje logičkog načina razmišljanja, osnovnih matematičkih principa i donošenja zaključaka prilikom analize karakteristika različitih vrsta materijala, uređaja, alata i opreme; korišćenje formula, grafikona i šema prilikom prećenja proizvodnog tehnološkog procesa u ugostiteljstvu; razvijanje sposobnosti prostornog snalaženja prilikom izvođenja radnih aktivnosti; razvijanje sposobnosti rukovanja alatom, uređajima i priborom.
- Digitalna kompetencija (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, 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.)

3.2.8. PRIPREMANJE NAPITAKA OD KAFE**1. Broj časova i kreditna vrijednost:**

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

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

2. Cilj modula:

- Upoznavanje sa pripremnim i završnim radovima u pržionici kafe i kafe baru, tehnologijom prženja kafe i pripreme kafa i napitaka na bazi espresso kafe i načinom pripreme čajeva i napitaka od čokolade. Osposobljavanje za obavljanje pripremnih radova u pržionici kafe i kafe baru, pečenje, mjerenje i pakovanje kafe u pržionici, pripremu, serviranje i usluživanje espresso kafe i napitaka na bazi kafe, pripremu, serviranje i usluživanje toplih i hladnih napitaka na bazi čaja i čokolade i obavljanje završnih radova u pržionici kafe i kafe baru. Razvijanje tačnosti, ažurnosti i odgovornosti u radu, kreativnosti, timskog duha i motivacije za usavršavanjem u struci.

3. Ishodi učenja

Po završetku ovog modula učenik će biti sposoban da:

1. Izvrši pripreme radove u pržionici kafe i kafe baru u skladu sa standardima u ugostiteljstvu
2. Obavi pečenje, mjerenje i pakovanje kafe u pržionici u skladu standardima
3. Izvrši pripremu, serviranje i usluživanje espresso kafe i napitaka na bazi kafe u skladu sa standardima u ugostiteljstvu
4. Izvrši pripremu, serviranje i usluživanje toplih i hladnih napitaka na bazi čaja i čokolade u skladu sa standardima u ugostiteljstvu
5. Izvrši procjenu i ocjenjivanje napitaka na bazi kafe u skladu sa kriterijumima oscjenjivanja tokom degustacije
6. Izvrši završne radove u pržionici kafe i kafe baru u skladu sa standardima i procedurama

Ishod 1 - Učenik će biti sposoban da Izvrši pripremne radove u pržionici kafe i kafe baru u skladu sa standardima u ugostiteljstvu	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni način pripreme potrebnog inventara za obavljanje rada u pržionici kafe i kafe baru , u skladu sa higijenskim standardima	Inventar u pržionici kafe: posude za hlađenje kafe i dr. Inventar u kafe baru: sabijač-tamper, posuda za mlijeko-latijera, šolje za espresso kafu, čaše za tople i hladne napitke, olovke za crtanje, četke, filteri i dr.
2. Objasni način pripreme potrebne opreme u pržionici kafe i kafe baru za obavljanje rada, u skladu sa higijenskim standardima	Oprema u pržionici kafe: uređaji za pečenje i mjerenje kafe, uređaj za pakovanje kafe i dr. Oprema u kafe baru: uređaji za pečenje i mjerenje kafe, mlinovi za espresso kafu (manuelni, automatski, mlin za filter kafu), aparati za pripremanje kafe (espresso i filter kafu), depurator (filter), francuska presa – French press, aeropresa- Aeropress, sifon, moka lonac, Chemex, Hario dripper V60 i dr.
3. Objasni način pripreme namirnica, poluproizvoda, proizvoda i dodataka za pripremu toplih i hladnih napitaka	Namirnice, poluproizvodi, proizvodi i dodaci: kafa, voće, povrće, začini, mlijeko, slatka pavlaka, sirupi, topinzi, pirei i dr.
4. Demonstrira obavljanje pripremnih radova u pržionici kafe i kafe baru	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 3. Za kriterijum 4 potrebne su ispravno urađene praktične vježbe sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
- Normativi i standardi u ugostiteljstvu - Barski inventar - Inventar i oprema u pržionici kafe - Higijenski standardi u ugostiteljstvu	

Ishod 2 - Učenik će biti sposoban da Obavi pečenje, mjerenje i pakovanje kafe u pržionici u skladu standardima	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni faze pečenja kafe	Faze pečenja kafe: pečenje, hlađenje i odvajanje u dispanzer pržionika
2. Objasni uređaje za mjerenje kafe i ambalažu za pakovanje	Uređaji za mjerenje kafe: mehanički i elektronski uređaji za mjerenje većih količina i uređaji za mjerenje manjih količina kafe Ambalaža za pakovanje: metalna, plastična, papirna, čalda i kapsula
3. Objasni način skladištenja kafe u skladu sa uslovima za čuvanje kafe	Uslovi za čuvanje kafe: temperatura i vlažnost vazduha, svjetlost, provjetrenost i dr.
4. Demonstrira proces pečenja kafe, na zadatom primjeru	
5. Demonstrira proces mjerenja i pakovanja kafe, na zadatom primjeru	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 3. Za kriterijume 4 i 5 potrebne su ispravno urađene praktične vježbe sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
- Oprema i aparati - Normativi i standardi u pržionici kafe - Uslovi za čuvanje kafe	

Ishod 3 - Učenik će biti sposoban da izvrši pripremu, serviranje i usluživanje espresso kafe i napitaka na bazi kafe u skladu sa standardima u ugostiteljstvu	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni vrste kafe	Vrste kafe: arabika, robusta
2. Objasni postupke pripremanja kafe	Pripremanje kafe: espresso, filter kafa, tradicionalna-kuvana kafa i dr.
3. Objasni načine pripreme i serviranja različitih vrsta toplih i hladnih napitaka na bazi espresso kafe	Vrste toplih napitaka na bazi espresso kafe: cappuccino, machiato, mocca, latte i dr. Vrste hladnih napitaka na bazi espresso kafe: iced latte, iced mocca, iced caramel macchiato, cappuccino freddo i dr.
4. Objasni načine pripreme i serviranja filter kafe	Filter kafe: francuska presa – French press, aeropresa- Aeropress, Chemex, Hario dripper V60, Cold brew i hladna filter kafa i dr.
5. Objasni načine dekorisanja napitaka na bazi espresso kafe upotrebom različitih dodataka	Dodaci: cimet, šećer, kakao, voće, sirupi, topinzi, likeri, šlag i dr.
6. Demonstrira pripremu i serviranje espresso kafe i napitaka na bazi kafe, na zadatom primjeru	
7. Demonstrira usluživanje espresso kafe i napitaka na bazi kafe, na zadatom primjeru	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 5. Za kriterijume 6 i 7 potrebne su ispravno urađene praktične vježbe sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
- Normativi i standardi u ugostiteljstvu - Barski inventar - Napici - Dekoracija i aranžiranje - Tehnike posluživanja napitaka u kafe baru	

Ishod 4 - Učenik će biti sposoban da Vrši pripremu, serviranje i usluživanje toplih i hladnih napitaka na bazi čaja i čokolade	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni vrste čajeva	Vrste čajeva: bijeli, žuti, zeleni, „ulong“, crni i dr.
2. Objasni načine pripreme i serviranja različitih vrsta čajeva	
3. Objasni načine pripreme i serviranja različitih vrsta napitaka od čokolade	Vrste napitaka od čokolade: bijela, crna, sa dodacima, bezglutenska i dr.
4. Demonstrira pripremu različitih vrsta čajeva i napitaka od čokolade	
5. Demonstrira serviranje različitih vrsta čajeva i napitaka od čokolade	
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 i 5 potrebna je ispravno urađena praktična vježba sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
- Normativi i standardi u ugostiteljstvu - Barski inventar - Napici - Dekoracija i aranžiranje - Tehnike posluživanja u kafe baru	

Ishod 5 - Učenik će biti sposoban da Izvrši procjenu i ocjenjivanje napitaka na bazi kafe u skladu sa kriterijumima ocjenjivanja tokom degustacije	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni način obavljanja lične pripreme za degustaciju i pripreme prostora	Lična priprema za degustaciju: psihofiziko stanje, vrijeme za degustaciju, ispiranje usne duplje od drugih mirisa i ukusa, pranje ruku, kontrola odjeće od prisustva stranih mirisa i dr. Priprema prostora: provjetravanje prostora, podešavanje svjetlosti, podešavanje optimalne temperature prostora za degustaciju i dr.
2. Objasni odgovarajući inventar za degustaciju	Inventar za degustaciju: šoljice za espresso i cappuccino, vaga, degustacioni sto, kašičice, ibrik za toplu vodu, latijera, kible, mlin za mljevenje kafe, mapa senzora sa aromama espresso kafe i dr.
3. Objasni postupak degustacije napitaka na bazi kafe sa ciljem definisanja fizičkih i organoleptičkih svojstava	Fizička svojstva: količina, tekstura, gustina i dr. Organoleptička svojstva: izgled, boja, miris i ukus
4. Objasni postupak ocjenjivanja napitaka nakon degustacije	.
5. Demonstrira postupak degustacije napitaka na bazi kafe i popunjavanje ocjenjivačkog listića po kriterijumima ocjenjivanja , na zadatom primjeru	Kriterijumi ocjenjivanja: izgled, aroma, ukus, kiselost, tijelo, dužina ukusa 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. Za kriterijum 5 potrebne su ispravno urađene praktične vježbe sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
- Normativi i standardi u ugostiteljstvu - Barski inventar - Napici - Degustacija	

Ishod 5 - Učenik će biti sposoban da Izvrši završne radove u pržionici kafe i kafe baru u skladu sa standardima i procedurama	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni postupak čišćenja i isključivanja aparata i uređaja u pržionici kafe, u skladu sa uputstvima proizvođača	
2. Objasni postupak čišćenja i isključivanja aparata, uređaja i opreme u kafe baru	
3. Objasni načine apserviranja, pranja, poliranja i odlaganja inventara u kafe baru	
4. Demonstrira obavljanje završnih radove u pržionici kafe i kafe baru na zadatom primjeru	Završni radovi u pržionici kafe i kafe baru: čišćenje i isključivanja aparata i uređaja u pržionici kafe, u skladu sa uputstvima proizvođača; čišćenje i isključivanje aparata, uređaja i opreme u kafe baru; apserviranje, pranje, poliranje i odlaganje inventara u kafe baru
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 3. Za kriterijum 4 potrebna je ispravno urađena praktična vježba sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
- Normativi i standardi u ugostiteljstvu - Higijenski standardi - Oprema, uređaji i inventar u pržionici kafe i kafe baru	

4. Didaktičke preporuke za realizaciju modula

- Modul Pripremanje napitaka od kafe je tako koncipiran da učenicima omogućava sticanje znanja i vještina iz ove oblasti kroz časove teorijske i praktične nastave. Teorijski dio nastave treba realizovati sa cijelim odjeljenjem. Učenike treba usmjeriti na aktivno učenje, samostalno pronalaženje, sistematizovanje i korišćenje informacija iz različitih izvora na zadatu temu i motivisati ih na timski rad. Nastava treba da bude aktivna, sa uključivanjem svih učenika.
- Praktični dio nastave treba realizovati u školskom kabinetu, kafe baru i točionici pića koji su opremljeni preporučenim materijalnim uslovima. Učenike treba podijeliti u grupe i realizovati praktične vježbe individualno, u parovima ili manjim grupama, ali tako da svaki učenik samostalno uradi praktičnu vježbu i dobije traženi rezultat. Preporučuje se da se prilikom osmišljavanja problemskih zadataka obuhvati nastavni sadržaj stručnih modula, kako bi se kod učenika razvila sposobnost povezivanja teorijskog i praktičnog znanja sa strukom. Posebno obratiti pažnju da se zadaci rješavaju od najjednostavnijih ka onim koji zahtijevaju sintezu i analizu usvojenih znanja. Za razumijevanje problematike koja se izučava u ovom modulu, osim rada u školskom kabinetu neophodne su posjete restoranima. Neophodno je usmjeriti učenike na pravilno korišćenje odgovarajućih alata, uređaja i opreme i njihovo održavanje. Časove praktične nastave izvoditi uz korišćenje radne uniforme i sredstava zaštite na radu. Nastojati da se kod učenika razvije osećaj za prosuđivanje da li su zadate vježbe ispravno odrađene u skladu sa odgovarajućim tehničkim propisima, koje treba staviti na raspolaganje učenicima. Za kriterijume u kojima učenik vrši provjeru kvaliteta izvedenih aktivnosti u cilju otklanjanja nedostataka u izvođenju preporučuje se prezentovanje učeniku pogrešno izvedenih aktivnosti uz obrazloženje sa ciljem otklanjanja istih.
- Za kvalitetniju realizaciju modula, nastavnik treba pored preporučene stručne literature koristiti i tehničku dokumentaciju, kataloge proizvođača opreme, odgovarajuće tehničke propise i zakonsku regulativu. Radi veće zainteresovanosti učenika i boljeg razumijevanja, prilikom izlaganja problematike treba koristiti pokazna sredstva za demonstriranje gdje je to moguće, internet prezentacije u cilju boljeg razumijevanja teorijske nastave, grafičke ilustracije, skice, fotografije, video prikaze iz prakse, kao i podsticati učenike na istraživački rad. Problemska nastava treba da zauzme značajno mjesto u realizaciji ovog modula kako bi se teorijska nastava što bolje povezala sa praktičnim primjerima.
- 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

- Ljubisavljević M., Sve o kafi, Vikend knjiga Beograd, 2001.
- Odžaković B., Poboljšanje kvaliteta napitaka kafe izborom optimalnih uslova prženja i odnosa različitih vrsta kafe, Univerzitet u Banja Luci, Tehnološki fakultet, Banja Luka, 2015.
- Radinović R., Popov-Raljić, Senzorna analiza prehrambenih proizvoda, Univerzitet u Beogradu, Poljoprivredni fakultet, Beograd, 2000.
- McGee H., O hrani i kuvanju, Scribner, Njujork, 2000.

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

Redni broj	Opis – alati, instrumenti i uređaji	Kom.
3.	Zvučnici	1
4.	Oprema i namještaj u kabinetu restoraterstva	1
5.	Inventar i uređaji u kabinetu restoraterstva	1
6.	Uređaji i oprema u točionici pića	1
7.	Uređaji, oprema i inventar u kafe baru	1
8.	Uređaji i oprema u pržionici kafe	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
- Zaključna ocjena na kraju školske godine izvodi se na osnovu svih ocjena dobijenih u klasifikacionim periodima.

8. Uslovi za prohodnost i završetak modula

- Pozitivna ocjena na kraju školske godine.

9. Povezanost modula – korelacija

- Strani jezik u ugostiteljstvu I
- Pripremni i završni radovi u restoraterstvu
- Uvod u restoraterstvo
- Pripremni i završni radovi u restoranu
- Strani jezik u ugostiteljstvu II
- Usluživanje hrane i pića
- Točionica pića
- Usluživanje hrane i pića u restoranu
- Strani jezik u ugostiteljstvu III
- Specijalni načini usluživanja hrane i pića
- Pripremanje koktela I
- Osnove kuvarstva
- Preduzetništvo
- Specijalni načini usluživanja u restoranu
- Strani jezik u ugostiteljstvu IV
- Engleski jezik u ugostiteljstvu
- Svečani prijemi
- Pripremanje koktela II
- Ugostiteljsko poslovanje

- Svečani prijemi i pripremanje koktela u restoraterstvu
- Strani jezik u ugostiteljstvu II/I
- Osnove turizma
- Turistička geografija Crne Gore
- Održivi razvoj turizma
- Strani jezik u ugostiteljstvu II/II
- Savremeno odrastanje
- Hotelsko poslovanje
- Kulturno-istorijska baština Crne Gore
- Strani jezik u ugostiteljstvu II/III
- Poslovna ekonomija u turizmu i ugostiteljstvu
- Socijalne mreže i globalizacija
- Poslovna komunikacija i korespondencija
- Psihologija prodaje
- Anima cija u turizmu
- Strani jezik u ugostiteljstvu II/IV
- Menadžment događaja
- Osnove somelijerstva
- Poslovna kultura
- Nauka o ishrani

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 zakona iz oblasti pripremanja napitaka od kafe, 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 ugostiteljstva i istraživanja različitih stručnih tekstova na Internetu; korišćenje literature i različitih informacija iz oblasti ugostiteljstva na stranom jeziku i dr.)
- Matematička kompetencija i kompetencija u prirodnim naukama, tehnologiji i inženjerstvu (STEM) (razvijanje logičkog načina razmišljanja, osnovnih matematičkih principa i donošenja zaključaka prilikom analize karakteristika različitih vrsta materijala, uređaja, alata i opreme; korišćenje formula, grafikona i šema prilikom prećenja proizvodnog tehnološkog procesa u ugostiteljstvu; razvijanje sposobnosti prostornog snalaženja prilikom izvođenja radnih aktivnosti; razvijanje sposobnosti rukovanja alatom, uređajima i priborom.
- Digitalna kompetencija (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, 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.)

3.2.9. USLUŽIVANJE HRANE I PIĆA U RESTORANU**1. Broj časova i kreditna vrijednost:**

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

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

2. Cilj modula:

- Osposobljavanje za primanje gostiju, prijem porudžbine i posluživanje gostiju u skladu sa standardima i pravilima savremenog ugostiteljstva; osposobljavanje za točenje, aranžiranje i serviranje alkoholnih i bezalkoholnih pića, toplih i hladnih napitaka i malih obroka ishrane u skladu sa normativima i standardima u ugostiteljstvu. Razvijanje komunikativnosti, tačnosti, ažurnosti i odgovornosti u radu.

3. Ishodi učenja

Po završetku ovog modula učenik će biti sposoban da:

1. Obavi prijem gostiju za odgovarajući sto i ponudi im sredstva ponude i prodaje u skladu sa ugostiteljskim pravilima
2. Obavi prijem, boniranje, predaju i preuzimanje porudžbine od proizvodnih odjeljenja u skladu sa ugostiteljskim pravilima
3. Obavi posluživanje dnevnih obroka gostima na odgovarajući način, pripremanje i serviranje malih obroka u točionici pića, u skladu sa ugostiteljskim pravilima
4. Obavi pripremu i posluživanje alkoholnih i bezalkoholnih pića, toplih i hladnih napitaka, u skladu sa ugostiteljskim pravilima
5. Obavi obračun i naplatu usluga gotovinskim i bezgotovinskim načinima plaćanja i isprati goste

Ishod 1 - Učenik će biti sposoban da Obavi prijem gostiju za odgovarajući sto i ponudi im sredstva ponude i prodaje u skladu sa ugostiteljskim pravilima	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Izvrši doček i pozdrav gostiju pri dolasku u ugostiteljski objekat	
2. Izvrši preuzimanje i odlaganje garderobe od gostiju	
3. Izvrši smještanje gostiju za stolom u skladu sa pravilima bontona	Pravila bontona: davanje prednosti, pomoć pri smještanju za stolom i dr.
4. Izvrši davanje sredstava ponude i prodaje gostima za stolom	Sredstva ponude i prodaje: jelovnik, meni karta, vinska karta, karta pića, karta doručka, barska karta i dr.
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potrebne su ispravno urađene praktične vježbe sa usmenim obrazloženjem za kriterijume od 1 do 4.	
Predložene teme	
- Verbalna i neverbalna komunikacija - Bonton u ugostiteljstvu	

Ishod 2 - Učenik će biti sposoban da Obavi prijem, boniranje, predaju i preuzimanje porudžbine od proizvodnih odjeljenja u skladu sa ugostiteljskim pravilima	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Izvrši razgovor sa gostom u vezi porudžbine	Razgovor: sadržaj jela, način pripreme, trajanje pripreme, preporučivanje jela i pića, "upseling" i dr.
2. Izvrši prijem porudžbine od gosta u skladu sa ugostiteljskim pravilima	
3. Izvrši boniranje porudžbine	Boniranje: paragon blok, registar kasa, restoranski softveri i dr.
4. Izvrši predaju i preuzimanje porudžbine od proizvodnih odjeljenja	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potrebne su ispravno urađene praktične vježbe sa usmenim obrazloženjem za kriterijume od 1 do 4.	
Predložene teme	
- Instrumenti ponude i prodaje - Osnove kuvarstva - Prijem porudžbine - Poslovna komunikacija i bonton u ugostiteljstvu	

Ishod 3 - Učenik će biti sposoban da Obavi posluživanje dnevnih obroka gostima na odgovarajući način, pripremanje i serviranje malih obroka u točionici pića, u skladu sa ugostiteljskim pravilima	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Izvrši usluživanje različitih vrsta doručaka	Vrste doručaka: jednostavni, kompletni, bečki, engleski, švajcarski, "švedski sto" i dr.
2. Izvrši usluživanje hrane na bečki način	
3. Izvrši usluživanje hrane na francuski način	
4. Izvrši usluživanje hrane na engleski način	
5. Izvrši usluživanje hrane na ruski način	
6. Izvrši pripremu i serviranje malih obroka u točionici pića	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potrebne su ispravno urađene praktične vježbe sa usmenim obrazloženjem za kriterijume od 1 do 4.	
Predložene teme	
- Oprema, namještaj i inventar za usluživanje - Dnevni obroci - Tehnike posluživanja hrane i pića - Pripremanje malih obroka u točionici pića - Poslovna komunikacija i bonton	

Ishod 4 - Učenik će biti sposoban da Obavi pripremu i posluživanje alkoholnih i bezalkoholnih pića, toplih i hladnih napitaka, u skladu sa ugostiteljskim pravilima	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Izvrši serviranje i usluživanje aperitivnih i dižestivnih pića	Aperitivna pića: prirodne rakije, gorki likeri, biteri, prirodni sokovi i dr. Dižestivna pića: konjaci, likeri i dr.
2. Izvrši serviranje i usluživanje alkoholnih i bezalkoholnih pića	Alkoholna pića: prirodne rakije, žestoka alkoholna pića, piva, vina, likeri i dr. Bezalkoholnih pića: vode, voćni sokovi, gazirani sokovi, sirupi i dr.
3. Izvrši serviranje i usluživanje različitih vrsta vina	Vrsta vina: bijela, ružičasta, crvena, pjenušava, desertna i dr.
4. Izvrši serviranje i usluživanje različitih napitaka od kafe	Napici od kafe: topli napici (cappuccino, machiato, mocca, latte i dr.), hladni napici (iced latte, iced mocca, iced caramel macchiato, cappuccino freddo i dr.), filter kafe (francuska presa – French press, aeropresa- Aeropress, Chemex, Hario dripper V60, Cold brew i hladna filter kafa i dr.)
5. Izvrši serviranje i usluživanje različitih vrsta čajeva i napitaka od čokolade	Vrste čajeva: bijeli, žuti, zeleni, „ulong“, crni i dr. Vrste napitaka od čokolade: bijela, crna, sa dodacima, bezglutenska i dr.
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potrebne su ispravno urađene praktične vježbe sa usmenim obrazloženjem za kriterijume od 1 do 5.	
Predložene teme	
- Oprema, namještaj i inventar za usluživanje - Tehnike posluživanja hrane i pića - Pripremanje toplih i hladnih napitaka - Poslovna komunikacija i bonton	

Ishod 5 - Učenik će biti sposoban da Obavi obračun i naplatu usluga gotovinskim i bezgotovinskim načinima plaćanja i isprati goste	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Naplati izvršene usluge od gosta gotovinskim putem	
2. Naplati izvršene usluge od gosta bezgotovinskim načinom plaćanja – platna kartica	
3. Naplati izvršene usluge od gosta bezgotovinskim načinom plaćanja – virman	
4. Stornira nepravilno otkucani račun	
5. Isprati gosta iz ugostiteljskog objekta	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potrebne su ispravno urađene praktične vježbe sa usmenim obrazloženjem za kriterijume od 1 do 5.	
Predložene teme	
- Naplata usluga i načini plaćanja - Poslovna komunikacija i bonton u ugostiteljstvu	

4. Didaktičke preporuke za realizaciju modula

- Modul Usluživanje hrane i pića u restoranu je tako koncipiran da učenicima omogućava sticanje znanja i vještina iz ove oblasti kroz časove praktične nastave. Teorijski dio nastave treba realizovati sa cijelim odjeljenjem. Učenike treba usmjeriti na aktivno učenje, samostalno pronalaženje, sistematizovanje i korišćenje informacija iz različitih izvora na zadatu temu i motivisati ih na timski rad. Nastava treba da bude aktivna, sa uključivanjem svih učenika.
- Praktični dio nastave treba realizovati u školskom kabinetu i restoranu koji su opremljeni preporučenim materijalnim uslovima. Učenike treba podijeliti u grupe i realizovati praktične vježbe individualno, u parovima ili manjim grupama, ali tako da svaki učenik samostalno uradi praktičnu vježbu i dobije traženi rezultat. Preporučuje se da se prilikom osmišljavanja problemskih zadataka obuhvati nastavni sadržaj stručnih modula, kako bi se kod učenika razvila sposobnost povezivanja teorijskog i praktičnog znanja sa strukom. Posebno obratiti pažnju da se zadaci rješavaju od najjednostavnijih ka onim koji zahtijevaju sintezu i analizu usvojenih znanja. Neophodno je usmjeriti učenike na pravilno korišćenje odgovarajućih alata, uređaja i opreme i njihovo održavanje. Časove praktične nastave izvoditi uz korišćenje radne uniforme i sredstava zaštite na radu. Nastojati da se kod učenika razvije osećaj za prosuđivanje da li su zadate vježbe ispravno odrađene u skladu sa odgovarajućim tehničkim propisima, koje treba staviti na raspolaganje učenicima. Za kriterijume u kojima učenik vrši provjeru kvaliteta izvedenih aktivnosti u cilju otklanjanja nedostataka u izvođenju preporučuje se prezentovanje učeniku pogrešno izvedenih aktivnosti uz obrazloženje sa ciljem otklanjanja istih.
- Za kvalitetniju realizaciju modula, nastavnik treba pored preporučene stručne literature koristiti i tehničku dokumentaciju, kataloge proizvođača opreme, odgovarajuće tehničke propise i zakonsku regulativu. Radi veće zainteresovanosti učenika i boljeg razumijevanja, prilikom izlaganja problematike treba koristiti pokazna sredstva za demonstriranje gdje je to moguće, internet prezentacije u cilju boljeg razumijevanja teorijske nastave, grafičke ilustracije, skice, fotografije, video prikaze iz prakse, kao i podsticati učenike na istraživački rad. Problemska nastava treba da zauzme značajno mjesto u realizaciji ovog modula kako bi se teorijska nastava što bolje povezala sa praktičnim primjerima.
- 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

- Lončar M.; Lončar N., Restoraterstvo za prvi razred ugostiteljsko-turističkih škola, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva Podgorica, 2018.
- Lončar M.; Lončar N., Restoraterstvo za drugi razred ugostiteljsko-turističkih škola, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva Podgorica, 2018.
- Divanović S.; Nićetin S., Usluživanje sa praktičnom obukom, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva Beograd, 2004.
- Milićević R., Praktična nastava sa tehnologijom zanimanja, Centar za stručno obrazovanje, Podgorica, 2008.

Napomena:

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

6. Prostorni i materijalni uslovi za izvođenje nastave

Redni broj	Opis – alati, instrumenti i uređaji	Kom.
1.	Oprema i namještaj u restoranu, točionici pića i kafe baru	1
2.	Inventar i uređaji u restoranu, točionici pića i kafe baru	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
- Zaključna ocjena na kraju školske godine izvodi se na osnovu svih ocjena dobijenih u klasifikacionim periodima.

8. Uslovi za prohodnost i završetak modula

- Pozitivna ocjena na kraju školske godine.

9. Povezanost modula – korelacija

- Strani jezik u ugostiteljstvu I
- Pripremni i završni radovi u restoraterstvu
- Uvod u restoraterstvo
- Pripremni i završni radovi u restoranu
- Strani jezik u ugostiteljstvu II
- Usluživanje hrane i pića
- Točionica pića
- Pripremanje napitaka od kafe
- Strani jezik u ugostiteljstvu III
- Specijalni načini usluživanja hrane i pića
- Pripremanje koktela I
- Osnove kuvarstva
- Preduzetništvo
- Specijalni načini usluživanja u restoranu
- Strani jezik u ugostiteljstvu IV
- Engleski jezik u ugostiteljstvu
- Svečani prijemi
- Pripremanje koktela II
- Ugostiteljsko poslovanje
- Svečani prijemi i pripremanje koktela u restoraterstvu
- Strani jezik u ugostiteljstvu II/I
- Osnove turizma
- Turistička geografija Crne Gore
- Održivi razvoj turizma
- Strani jezik u ugostiteljstvu II/II
- Savremeno odrastanje
- Hotelsko poslovanje
- Kulturno-istorijska baština Crne Gore
- Strani jezik u ugostiteljstvu II/III
- Poslovna ekonomija u turizmu i ugostiteljstvu
- Socijalne mreže i globalizacija
- Poslovna komunikacija i korespondencija
- Psihologija prodaje
- Animacija u turizmu

- Strani jezik u ugostiteljstvu II/IV
- Menadžment događaja
- Osnove somelijerstva
- Poslovna kultura
- Nauka o ishrani

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 zakona iz oblasti usluživanja hrane i pića u restoranu, 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 ugostiteljstva i istraživanja različitih stručnih tekstova na Internetu; korišćenje literature i različitih informacija iz oblasti ugostiteljstva na stranom jeziku i dr.)
- Matematička kompetencija i kompetencija u prirodnim naukama, tehnologiji i inženjerstvu (STEM) (razvijanje logičkog načina razmišljanja, osnovnih matematičkih principa i donošenja zaključaka prilikom analize karakteristika različitih vrsta materijala, uređaja, alata i opreme; korišćenje formula, grafikona i šema prilikom prećenja proizvodnog tehnološkog procesa u ugostiteljstvu; razvijanje sposobnosti prostornog snalaženja prilikom izvođenja radnih aktivnosti; razvijanje sposobnosti rukovanja alatom, uređajima i priborom.
- Digitalna kompetencija (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, 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.)

3.2.10. STRANI JEZIK U UGOSTITELJSTVU III**1. Broj časova i kreditna vrijednost:**

Razred	Oblici nastave			Ukupno	Kreditna vrijednost
	Teorijska nastava	Vježbe	Praktična nastava		
III	24	48		72	4

2. Cilj modula:

- Upoznavanje sa pojmovima iz ugostiteljstva. Osposobljavanje za upotrebu stranog jezika, na nivou B1.1, slušanje, čitanje i pisanje stručnih tekstova iz oblasti turizma i ugostiteljstva, kao i za komunikaciju u svakodnevnim i situacijama iz profesionalnog života. Razvijanje kreativnosti, sistematičnosti, vještine prezentovanja, timskog duha i motivacije za usavršavanje u struci.

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

1. Koristi odgovarajuće pojmove za predstavljanje zdravih stilova života kroz aktivnosti čitanja, slušanja, govora i pisanja uz upotrebu odgovarajućih gramatičkih struktura
2. Koristi odgovarajuće pojmove za turističku ponudu grada/regije kroz aktivnosti čitanja, slušanja, govora i pisanja uz upotrebu odgovarajućih gramatičkih struktura
3. Koristi odgovarajuće pojmove u cilju predstavljanja jela kroz aktivnosti čitanja, slušanja, govora i pisanja uz upotrebu odgovarajućih gramatičkih struktura
4. Koristi odgovarajuće pojmove u cilju predstavljanja najpoznatijih nacionalnih kuhinja kroz aktivnosti čitanja, slušanja, govora i pisanja uz upotrebu odgovarajućih gramatičkih struktura

Ishod 1 - Učenik će biti sposoban da Koristi odgovarajuće pojmove za predstavljanje zdravih stilova života kroz aktivnosti čitanja, slušanja, govora i pisanja uz upotrebu odgovarajućih gramatičkih struktura	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Prepozna navike u ishrani kroz razumijevanje pisanog/slušanog teksta	Navike u ishrani: redovna i uravnotežena ishrana, preskakanje obroka, brza hrana i dr.
2. Prepozna zdrave stilove života kroz razumijevanje pisanog/slušanog teksta	Zdravi stilovi života: fizička aktivnost i savjeti za zdrav život
3. Navede vrste zdravstvenih problema kroz usmenu/pisanu produkciju	Zdravstveni problem: umor, stres, depresija, gojaznost i dr.
4. Prepozna emocije i osjećanja kroz razumijevanje pisanog/slušanog teksta	Emocije i osjećanja: smirenost, bijes, radost, tuga, iznenađenje i dr.
5. Igra ulogu u dijalogu na zadatu situaciju	Zadata situacija: dijalog o zdravim stilovima života i psihičkom zdravlju
6. Prepozna sportove i sportske manifestacije kroz razumijevanje pisanog/slušanog teksta	Sportovi: fudbal, plivanje, rukomet, košarka, odbojka, i dr. Sportske manifestacije: Olimpijada, Svjetski kup i dr.
7. Igra ulogu u razgovoru na zadatu situaciju	Zadata situacija: razgovor o sportskom događaju, rezultati takmičenja, medaljama i dr.
8. Primijeni odgovarajuće gramatičke strukture u pisanoj i usmenoj komunikaciji	Gramatičke strukture: imperativ, kondicional prezenta, konjuktiv prezenta, glagolski pridjevi, brojevi deklinacija i indirektan govor u prezentu
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignuća pomenutog ishoda učenja potrebni su usmeni i pisani dokazi da je učenik uspješno realizovao kriterijume 1, 2, 3, 4 i 6. Za kriterijume 5, 7 i 8 potrebne su ispravno urađene vježbe sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
- Porodica i prijatelji - Slobodno vrijeme: film, muzika, TV, sport - Zdravlje: ishrana, zdravi stilovi života, zdravstveni problemi - Sportovi - Gramatičke strukture: imperativ, kondicional prezenta, konjuktiv prezenta, glagolski pridjevi, brojevi deklinacija i indirektan govor u prezentu	

Ishod 2 - Učenik će biti sposoban da Koristi odgovarajuće pojmove za turističku ponudu grada/regije kroz aktivnosti čitanja, slušanja, govora i pisanja uz upotrebu odgovarajućih gramatičkih struktura	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Prepozna informacije iz turističke ponude grada kroz razumijevanje pisanog/slušanog teksta	Turistička ponuda: hoteli, restorani, noćni klubovi, tržni centri, kulturno-istorijski spomenici, manifestacije i dr.
2. Igra ulogu u dijalogu na zadatu situaciju	Zadata situacija: razgovor o ponudi restorana u gradu, preporuka za restorane, mjesta za izlazak, manifestacije i dr.
3. Uradi PowerPoint prezentaciju o kulturno-istorijskim spomenicima grada	Kulturno-istorijski spomenik: naziv i godina izgradnje, lokacija, materijali i stil izgradnje i dr.
4. Uradi PowerPoint prezentaciju prirodnih lokaliteta grada	Prirodni lokaliteti: parkovi, nacionalni parkovi i dr.
5. Opiše regije Crne Gore kroz usmenu/pismenu produkciju	Regije Crne Gore: naziv, lokalitet, klima, prevoz, kulturno-istorijski spomenici i dr.
6. Primijeni odgovarajuće gramatičke strukture u pisanoj i usmenoj komunikaciji	Gramatičke strukture: glagolski pridjev trpni, konjuktiv, pasiv, upotreba tvrdog i mekog znaka, hipotetičke rečenice I tip, vremenske rečenice i prepozicije
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignuća pomenutog ishoda učenja potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijum 1. Za kriterijume 2, 3, 4, 5 i 6 potrebne su ispravno urađene vježbe sa obrazloženjem.	
Predložene teme	
- Turistička ponuda grada - Kulturno-istorijski spomenici - Prirodni lokaliteti grada kao turistički kurioziteti - Regije Crne Gore - Klima - Gramatičke strukture: glagolski pridjev trpni, konjuktiv, pasiv, upotreba tvrdog i mekog znaka, vremenske rečenice, hipotetičke rečenice I tip i prepozicije	

Ishod 3 - Učenik će biti sposoban da Koristi odgovarajuće pojmove u cilju predstavljanja jela kroz aktivnosti čitanja, slušanja, govora i pisanja uz upotrebu odgovarajućih gramatičkih struktura	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Prepozna odgovarajuće pojmove za opis jela kroz razumijevanje pisanog/slušanog teksta	Opis jela: sastojci, način pripreme, dekoracija na tanjiru (ukrašen, preliven sosom, posut rendanim sirom i dr.), začini i dr.
2. Opiše jelo kroz usmenu/pismenu produkciju	
3. Prepozna vrste specijalnih jela kroz razumijevanje pisanog/slušanog teksta	Specijalna jela: kavijar, školjke, rakovi, kamenice, puževi, artičoke, žablji bataci, špagle i dr.
4. Uradi PowerPoint prezentaciju o nekom jelu po izboru navodeći način pripreme	Način pripreme: paniranje, blanširanje, sotiranje, restovanje, gratiniranje
5. Igra ulogu u dijalogu na zadatu situaciju	Zadata situacija: uslužuje gosta specijalnim jelima
6. Navodi vrste i namjenu pribora za usluživanje	Pribor: za rakove, školjke, puževe
7. Primijeni odgovarajuće gramatičke strukture u pisanoj i usmenoj komunikaciji	Gramatičke strukture: futur, gerund, vremenske rečenice, bezlične rečenice, glagoli kretanja sa prefiksima i negacija sa nikad, više, ništa
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignuća pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume 1 i 3. Za kriterijume 2, 4, 5, 6 i 7 potrebne su ispravno urađene vježbe sa obrazloženjem.	
Predložene teme	
- Prezentacija jela - Vrste specijalnih jela - Sastojci - Način pripreme jela - Gramatičke strukture: futur, gerund, vremenske rečenice, bezlične rečenice, glagoli kretanja sa prefiksima i negacija sa nikad, više, ništa	

Ishod 4 - Učenik će biti sposoban da Koristi odgovarajuće pojmove u cilju predstavljanja najpoznatijih nacionalnih kuhinja kroz aktivnosti čitanja, slušanja, govora i pisanja uz upotrebu odgovarajućih gramatičkih struktura	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Prepozna karakteristike raznih nacionalnih kuhinja kroz razumijevanje pisanog/slušanog teksta	Nacionalne kuhinje: italijanska, francuska, ruska, engleska, kineska, njemačka
2. Navede karakteristike nacionalnih kuhinja i uoči razlike kroz usmenu/pismenu produkciju	
3. Prepozna jela crnogorske kuhinje kroz razumijevanje pisanog/slušanog teksta	Crnogorska kuhinja: cicvara (sastojci), kačamak (sastojci i način pripreme), podgorički popeci, priganice, pastrmka u mlijeko, zapečeni/dimljeni krap i dr.
4. Opiše specijalitete crnogorske kuhinje kroz usmenu/pismenu produkciju	
5. Prepozna najpoznatije specijalitete ruske, italijanske, francuske i njemačke kuhinje čiji jezik izučava kroz razumijevanje pisanog/slušanog teksta	Specijaliteti ruske kuhinja: boršč, peljmeni, piroške, vareniki, blini i dr. Specijaliteti italijanske kuhinja: pizza, foccaccia, spaghetti alla milanese, alla bolognese, panettone, minestrone, ravioli, bruschetti i dr. Specijaliteti francuske kuhinja: quiche loraine, poulet basquaise, boeuf bourgignon, soupe a l'oignon, i dr. Specijaliteti njemačke kuhinja: kobasice, bečke šnicle, i dr.
6. Opiše specijalitete kuhinje čiji jezik izučava kroz usmenu/pismenu produkciju	
7. Igra ulogu u dijalogu na zadatu situaciju	Zadata situacija1: razgovor o razlikama između nacionalnih kuhinja Zadata situacija 2: preporuka jela nacionalnih kuhinja uz kratak opis
8. Primijeni odgovarajuće gramatičke strukture u pisanoj i usmenoj komunikaciji	Gramatičke strukture: kondicional prezenta, imperativ, zamjenice za direktan i indirektan objekat, relativne zamjenice, uzročne i posljedične rečenice
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignuća pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume 1, 3 i 5. Za kriterijume 2, 4, 6, 7 i 8 potrebne su ispravno urađene vježbe sa usmenim obrazloženjem.	

Ishod 4 - Učenik će biti sposoban da Koristi odgovarajuće pojmove u cilju predstavljanja najpoznatijih nacionalnih kuhinja kroz aktivnosti čitanja, slušanja, govora i pisanja uz upotrebu odgovarajućih gramatičkih struktura	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
Predložene teme	
- Specijaliteti crnogorske kuhinje - Specijaliteti nekoliko internacionalnih kuhinja - Sastojci nacionalnih jela - Gramatičke strukture: kondicional prezenta, imperativ, zamjenice za direktan i indirektan objekat, relativne zamjenice, uzročne i posljedične rečenice	

4. Didaktičke preporuke za realizaciju modula

- Modul Strani jezik u ugostiteljstvu III je tako koncipiran da upoznaje učenike sa osnovnim pojmovima iz oblasti ugostiteljstva i omogućava primjenu stečenih znanja u praksi. Preporučuje se komunikativna metoda i metoda aktivne nastave, tj. one koja upućuje na realizaciju zadatka.
- Preporučene didaktičke aktivnosti su sljedeće: rad u grupama, rad u paru, igranje uloga, simulacija situacije, učenje putem otkrića, analiza teksta, pretraživanje baze podataka, gostujući predavač na času (stručnjak za predmetnu temu), izrada ppt prezentacije i panoa i sl.
- Preporučuje se formativno praćenje postignuća u učenju (bez ocjenjivanja) radi lakše evaluacije i samoevaluacije uz unaprijed postavljene ciljeve/ishode.
- Osim prethodnog u pravcu postavljanja kvalitetnog i trajno stečenog znanja, neophodno je ostvariti i korelaciju među različitim modulima. Korišćenje različitih izvora znanja: enciklopedija, stručne literature, interneta, imperativ su nastave.
- U radu sa darovitim učenicima treba zadavati 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

Didaktička literatura

za francuski jezik:

- Descotes-Genon, C.; Szilagyi, E., Service compris, PUG, Grenoble, 1995.
- Corbeau, S.; Dubois Ch.; Penfornis J-L Semichon L., Hôtellerie-Restauration.com, Clé International, Paris, 2013.
- Laygues, A.; Coll, A., Le français en contexte : Tourisme, Maison des langues, Paris, 2014.
- Dussac, E., Bon voyage, Clé International, Paris, 2017.
- Jovanović, I.; Mandić-Abdić, E., Bienvenue au Monténégro, Centar za stručno obrazovanje, Podgorica, 2006.
- Vigner, G., Enseigner le français comme langue seconde, Clé International, Paris, 2001.
- Little, D.; Perclova R., Zajednički evropski okvir za žive jezike, Podgorica, 2003.
- Little, D.; Perclova R., Evropski jezički portfolio za nastavnike i mentore, Podgorica, 2003

za italijanski jezik:

- Praprotnik-Gomzi, S., Stokovna terminologija v italijanskem jeziku, Konzorcij višjih strokovnih šol za izvedbu projekta Impletum, Ljubljana, 2011.
- Balboni, P., Educazione bilingue, Perugia, Guerra Edizioni, Soleil, 1999.
- Balboni, P., Le sfide di Babele. Insegnare le lingue nelle società complesse, Torino, 2003.
- Quadro comune europeo di riferimento per le lingue: apprendimento, insegnamento, valutazione, La Nuova Italia, Oxford, Firenze, 2002.
- Dragicevich, P.; Sheward, T., Montenegro, Lonely Planet, Torino, 2021.
- Vedovelli, M., L'italiano degli stranieri, Storia, attualità e prospettive, Carocci, Roma, 2002.
- Little, D.; Perclova R., Zajednički evropski okvir za žive jezike, Podgorica, 2003.
- Little, D.; Perclova R., Evropski jezički portfolio za nastavnike i mentore, Podgorica, 2003.

za njemački jezik:

- Dahlhaus, B.; Fertigkeit H., Langenscheidt, München, 1994.
- Gemeinsamer europäischer Referenzrahmen für Sprachen: lernen, lehren, beurteilen, Langenscheidt, München, 2001.
- Ehlers S., Literarische Texte lesen lernen, Klett Edition Deutsch als Fremdsprache, München, 1992.
- Šekularac, B., Provjera znanja učenika kao sastavni dio nastavnog procesa, Strani jezik u nastavi, Nikšić, 1992.
- Šotra, T., Interkulturalni pristup: izazov u nastavi stranih jezika; Savremene tendencije u nastavi stranog jezika, Nikšić, 2001.

za ruski jezik:

- Щерба Л. В., Преподавание иностранных языков в средней школе, Общие вопросы методики, Москва, Высшая школа, 1974.
- Костомаров В. Г.; Митрофанова О. Д., Методическое руководство для преподавателей русского языка иностранцам, Москва, «Русский язык», 1977.
- Девић-Романова В., Руски jezik, приручник за разговор, Београд, Завод за уџбенике, 1996.
- Кончаревић, К., Савремена настава руског језика (садржаји, организација, облици), Београд, 2004.
- Киршова, М.; Керкез, Д., Говорим по-руски и переводим -1, Подгорица, 2006.
- Киршова, М.; Керкез, Д., Говорим по-руски и переводим – 2, Подгорица, 2008.
- Наумовић, Г., Руски jezik, стручни текстови, 1-4. Разред угоститељско-туристичке школе, Београд, Завод за уџбенике
- Little, D.; Perclova, R., Zajednički evropski okvir za žive jezike, Podgorica, 2003.
- Little, D.; Perclova, R., Evropski jezički portfolio za nastavnike i mentore, Podgorica, 2003.
- Хавроница, С.А.; Харламова, Л.А.; Казнышкина, И.В., Практический курс русского языка для работников сервиса, «Русский язык» курсы, Москва, 2018.
- Piper, P.; Stojnić, M., Ruski jezik (izgovor, gramatika, konverzacija, vežbe), Zavet, Beograd, 2002.

Gramatike:**za francuski jezik:**

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

za italijanski jezik:

- Moderc, S., Gramatika italijanskog jezika, Udruženje nastavnika italijanskog jezika Srbije, Beograd, 2004.
- Dardano, M.; Trifone, P., Grammatica della lingua italiana, Zanichelli, Bologna, 1995.

za ruski jezik:

- Милинковић Љ., Практикум из граматике руског језика, Завод за уџбенике, Београд, 2006.
- Маројевић Р., Граматика руског језика за средње школе, Завод за уџбенике, Београд, год
- Ласкарева, Е.Р., Чистая грамматика, «Златоуст», Санкт Петербург, 2009.

za njemački jezik:

- Kars, J. und Häussermann, U. unter Mitarbeit von Koller, G. und Gruber, S., Grundgrammatik Deutsch, Verlag Moriz Dieserweg-Verlag Sauerländer, 1988.

Riječnici:**Za francuski jezik:**

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

za italijanski jezik:

- Deanović, J., Italijansko-hrvatski riječnik, Školska knjiga, Zagreb, 2002.
- Deanović, J., Hrvatsko-italijanski riječnik, Školska knjiga, Zagreb, 2002.
- Zingarelli, N., Vocabolario della lingua italiana, Zanichelli, Bologna, 2020.
- Klajn, I., Italijansko-srpski rečnik, Nolit, Beograd, 2011.

za ruski jezik:

- Пипер, П.; Петковић М.; Радић-Дугоњић, М.; Војводић, Д., Руско-српски речник и Српско-руски речник, Завод за уџбенике, Београд, 2001.

za njemački jezik:

- Grujić, B.; Srdjević, I., Standardwörterbuch Serbisch-Deutsch/Deutsch-Serbisch - Standardni rječnik njemačko-srpski/srpsko-njemački, Obod Predag & Nenad, 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, projekciono platno/multimedijalna tabla	1
3.	Zvučnici	1
4.	CD-player	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.
- Pisani zadatak – po jedan u polugodištu.
- Zaključna ocjena na kraju klasifikacionog perioda izvodi se iz ocjena svih ishoda u tom klasifikacionom periodu.
- Zaključna ocjena na kraju školske godine izvodi se na osnovu svih ocjena dobijenih u klasifikacionim periodima.

8. Uslovi za prohodnost i završetak modula

- Pozitivna ocjena na kraju školske godine.

9. Povezanost modula – korelacija

- Pripremni i završni radovi u restoraterstvu
- Uvod u restoraterstvo
- Pripremni i završni radovi u restoranu
- Usluživanje hrane i pića
- Točionica pića
- Pripremanje napitaka od kafe
- Usluživanje hrane i pića u restoranu
- Specijalni načini usluživanja hrane i pića
- Pripremanje koktela I
- Osnove kuvarstva

- Preduzetništvo
- Specijalni načini usluživanja hrane i pića u restoranu
- Svečani prijemi
- Pripremanje koktela II
- Ugostiteljsko poslovanje
- Svečani prijemi i pripremanje koktela u restoraterstvu
- Osnove turizma
- Turistička geografija crne gore
- Održivi razvoj turizma
- Hotelsko poslovanje
- Kulturno-Istorijska baština Crne Gore
- Poslovna komunikacija i korespondencija
- Animacija u turizmu
- Menadžment događaja
- Osnove somelijerstva
- Poslovna kultura
- Nauka o ishrani

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 kroz poznavanje vokabulara i funkcionalne gramatike; korišćenje različitih izvora znanja pretragom, prikupljanjem i obradom vizuelnih, audio/video i digitalnih informacija; poštovanje pravila i preporuka prilikom prezentovanja zadate teme; razvoj kritičkog mišljenja i konstruktivnog dijaloga i dr.)
- Kompetencija višezjezičnosti (poznavanje vokabulara i funkcionalne gramatike različitih jezika na različitim nivoima i razvijanje svijesti o značaju verbalne interakcije; iniciranje, održavanje i zaključivanje razgovora kao i čitanje, razumijevanje i sastavljanje tekstova stručne/opšte tematike; uvažavanje kulturološke različitosti, interesovanje za različite jezike i međukulturnu komunikaciju i dr.)
- Matematička kompetencija i kompetencija u prirodnim naukama, tehnologiji i inženjerstvu (STEM) (razvijanje logičkog načina razmišljanja; korišćenje računara prilikom izrade prezentacija, slanja mejlova; radoznalost u vezi sa naučnim i tehnološkim napretkom važnim za pojedinca, porodicu, zajednicu i dr.)
- Digitalna kompetencija (upotreba informaciono-komunikacionih tehnologija radi pretrage, prikupljanja i upotrebe podataka, 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, poštovanja 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 i dr.)
- Građanska kompetencija (poznavanje savremenih i kritičko razumijevanje istorijskih događaja; angažovanje radi zajedničkog ili javnog interesa kroz različite društveno odgovorne aktivnosti kao i razvoj kritičkog argumentovanog mišljenja o temama od javnog interesa; poštovanje prava, jednakosti, slobode izražavanja i mišljenja kroz razgovor, debate, diskusije 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; odvažnost i istrajnost u ostvarivanju ciljeva i dr.)

- Kompetencija kulturološke svijesti i izražavanja (razvijanje svijesti o značaju poznavanja i poštovanja lokalnih, nacionalnih, regionalnih, evropskih i globalnih kultura i načina izražavanja, uključujući predmetne jezike, baštinu, tradiciju i kulturne proizvode; predstavljanje ideja putem različitih kulturoloških formi kao što su pisani, štampani ili digitalni tekst, film, dizajn; spremnost na učešće u kulturnim iskustvima i dr.)

3.2.11. SPECIJALNI NAČINI USLUŽIVANJA HRANE I PIĆA**1. Broj časova i kreditna vrijednost:**

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

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

2. Cilj modula:

- Upoznavanje sa specijalnim načinima usluživanja hrane i pića u ugostiteljskim objektima. Osposobljavanje za dogotavljanje jela pred gostom, posluživanje specijalnih jela, posluživanje nacionalnih jela, postavljanje izložbenog stola za samoposluživanje, posluživanje u hotelskim sobama i posluživanje na prevoznim sredstvima, u skladu sa standardima i pravilima struke. Razvijanje komunikativnosti, tačnosti, ažurnosti i odgovornosti u radu.

3. Ishodi učenja

Po završetku ovog modula učenik će biti sposoban da:

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

Ishod 1 - Učenik će biti sposoban da Dogotovi jela pred gostom koristeći različite tehnike i pribor	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni vrste jela koja se pripremaju i dogotovljavaju pred gostom	Vrste jela: tartar biftek, vezane salate, sirevi, fondi i dr.
2. Objasni tehniku pripreme i dogotovljavanja jela pred gostom	Dogotovljavanje jela pred gostom: flambiranje, filiranje ribe, tranširanje, filiranje voća, sječenje sireva, fondi i dr.
3. Objasni potreban inventar i pribor za pripremu i dogotovljavanje jela pred gostom	Inventar i pribor: flambiranje (rešo za flambiranje, „flamb tiganj“), tranširanje (daska za tranširanje, pribor za tranširanje), filiranje ribe (pribor za ribu), filiranje voća (nož za voće – „peeler“, viljuška), sječenje sireva (daska za sječenje sireva, nož za sječenje sireva, viljuška), fondi (posuda za fondi, viljuška za fondi, posude za dodatke) i dr.
4. Demonstrira različite tehnike pripreme i dogotovljavanja jela pred gostom koristeći adekvatan inventar i pribor na zadatom primjeru	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 3. Za kriterijum 4 potrebna je ispravno urađena praktična vježba sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
- Oprema, namještaj i inventar za usluživanje - Tehnike dogotovljavanja jela pred gostom - Poslovna komunikacija i bonton u ugostiteljstvu	

Ishod 2 - Učenik će biti sposoban da Posluži specijalna jela na odgovarajuće načine sa odgovarajućim priborom i tehnikom rada	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni vrste specijalnih jela	Specijalna jela: kavijar, školjke, rakovi, kamenice, puževi, artičoke, žabljaci, špageti i dr.
2. Objasni vrste i namjenu i pribora za usluživanje specijalnih jela	Pribor za usluživanje specijalnih jela: pribor za rakove, pribor za školjke, pribor za puževe i dr.
3. Demonstrira odgovarajuće tehnike i korišćenje pribora prilikom usluživanja specijalnih jela, na zadatom primjeru	
4. Demonstrira usluživanje specijalnih jela na odgovarajući način, na zadatom primjeru	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 2. Za kriterijume 3 i 4 potrebne su ispravno urađene praktične vježbe sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
- Inventar za usluživanje - Tehnike usluživanja specijalnih jela - Poslovna komunikacija i bonton u ugostiteljstvu	

Ishod 3 - Učenik će biti sposoban da Posluži nacionalna jela na odgovarajući način u skladu sa nacionalnim specifičnostima, odgovarajućim priborom i tehnikom rada	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni razlike u nacionalnim kuhinjama	Nacionalne kuhinje: crnogorska, francuska, italijanska, kineska i dr.
2. Objasni namjenu pribora za usluživanje nacionalnih jela	
3. Objasni načine usluživanja različitih nacionalnih jela	
4. Demonstrira usluživanje nacionalnih jela na odgovarajući način sa odgovarajućim tehnikama i priborom, na zadatom primjeru	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 3. Za kriterijum 4, potrebna je ispravno urađena praktična vježba sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
- Inventar za usluživanje - Tehnike usluživanja nacionalnih jela i pića - Poslovna komunikacija i bonton u ugostiteljstvu	

Ishod 4 - Učenik će biti sposoban da Postavi izložbeni sto u skladu sa standardima i vrstama jela i usluži goste	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni prednosti i nedostatke primjene izložbenog stola	Prednosti: za gosta (sloboda u izboru jela, neograničena količina konzumacije i dr.), za uslužno osoblje (olakšava rad – gosti se sami poslužuju i dr.) Nedostaci: za gosta (gost se sam poslužuje, hrana nije najsvježija i dr.), za uslužno osoblje (smanjen broj uslužnog osoblja, isključivo apserviranje – ne poslužuje gosta hranom i dr.)
2. Objasni pravila postavljanja izložbenog stola, u skladu sa specifičnostima	Pravila postavljanja: položaj stola, veličina stola, dekoracija, raspored grupa jela, postavljanje tanjira i forlegera i dr.
3. Objasni ulogu i zadatke uslužnog osoblja kod izložbenog stola	Uloga i zadaci uslužnog osoblja: pripremni radovi, dopunjavanje inventara, asistiranje gostima pri posluživanju, posluživanje gostiju pićem, apserviranje, završni radovi
4. Demonstrira pravilno postavljanje izložbenog stola i usluživanja gostiju na zadatom primjeru	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 3. Za kriterijum 4, potrebna je ispravno urađena praktična vježba sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
- Oprema, namještaj i inventar za usluživanje - Tehnike postavljanja izložbenog stola - Poslovna komunikacija i bonton u ugostiteljstvu	

Ishod 5 - Učenik će biti sposoban da Usluži hranu i piće u hotelskim smještajnim jedinicama na odgovarajući način	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni pojam i značaj usluživanja hrane i pića u hotelskim sobama	
2. Opiše prostorije, opremu i inventar koji se koriste u procesu usluživanja u hotelskim sobama	Prostorije, oprema i inventar: centralni ofis, ofis na spratu, vitrine, stalaže, kolica za „room service“, poslužavnici za „room service“ i dr.
3. Objasni načine prijema porudžbine	Načini prijema porudžbine: „kruška-kvaka“, direktno u sobi, putem sobnog informatora, putem recepcije i dr.
4. Navede sadržaj robe u mini baru i način praćenja potrošnje	Sadržaj robe u mini baru: alkoholna i bezalkoholna pića, apetisani, „slatkiši“ i dr.
5. Demonstrira prijem porudžbine, u sobi na zadatom primjeru	
6. Demonstrira usluživanje hrane i pića u sobi 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 praktične vježbe sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
- Oprema i namještaj - Inventar za usluživanje - Tehnike usluživanja hrane i pića u sobama - Poslovna komunikacija - Bonton	

Ishod 6 - Učenik će biti sposoban da	
Posluži hranu i piće na različitim prevoznim sredstvima na adekvatan način u skladu sa vrstom prevoznog sredstva	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja	Kontekst
U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	(Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni specifičnosti pružanja usluga hrane i pića na prevoznim sredstvima u odnosu na klasične objekte	Prevozna sredstva: voz, brod, avion, autobus i dr.
2. Objasni specifičnosti pružanja usluga hrane i pića u vozovima	
3. Objasni specifičnosti pružanja usluga hrane i pića na brodovima	
4. Objasni specifičnosti pružanja usluga hrane i pića u avionima i autobusima	
5. Demonstrira usluživanje hrane i pića u različitim prevoznim sredstvima na odgovarajući način, 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 kriterijum 5, potrebna je ispravno urađena praktična vježba sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
- Oprema i namještaj - Inventar za usluživanje - Tehnike usluživanja hrane i pića na prevoznim sredstvima - Poslovna komunikacija - Bonton	

Ishod 7 - Učenik će biti sposoban da Posluži hranu i piće na različitim vanrednim obrocima	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni vrste vanrednih obroka	Vrste vanrednih obroka: poslovni ručak, banket, koktel partija, toplo-hladni bife, čajanka, garden parti i dr.
2. Objasni specifičnosti pružanja usluga hrane i pića na poslovnom ručku	
3. Objasni specifičnosti pružanja usluga hrane i pića na banketima	
4. Objasni specifičnosti pružanja usluga hrane i pića na koktel partijama	
5. Objasni specifičnosti pružanja usluga hrane i pića na hladno-toplom bifeu	
6. Objasni specifičnosti pružanja usluga hrane i pića na čajankama i garden partijama	
7. Demonstrira usluživanje hrane i pića na različitim vanrednim obrocima u skladu sa standardima u ugostiteljstvu, na zadatom primjeru	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 6. Za kriterijum 7, potrebna je ispravno urađena praktična vježba sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
- Oprema, namještaj i inventar za usluživanje - Tehnike usluživanja hrane i pića na prevoznim sredstvima - Poslovna komunikacija i bonton u ugostiteljstvu	

4. Didaktičke preporuke za realizaciju modula

- Modul Specijalni načini usluživanja hrane i pića je tako koncipiran da učenicima omogućava sticanje znanja i vještina iz ove oblasti kroz časove teorijske i praktične nastave. Teorijski dio nastave treba realizovati sa cijelim odjeljenjem. Učenike treba usmjeriti na aktivno učenje, samostalno pronalaženje, sistematizovanje i korišćenje informacija iz različitih izvora na zadatu temu i motivisati ih na timski rad. Nastava treba da bude aktivna, sa uključivanjem svih učenika.
- Praktični dio nastave treba realizovati u školskom kabinetu i restoranu koji su opremljeni preporučenim materijalnim uslovima. Učenike treba podijeliti u grupe i realizovati praktične vježbe individualno, u parovima ili manjim grupama, ali tako da svaki učenik samostalno uradi praktičnu vježbu i dobije traženi rezultat. Preporučuje se da se prilikom osmišljavanja problemskih zadataka obuhvati nastavni sadržaj stručnih modula, kako bi se kod učenika razvila sposobnost povezivanja teorijskog i praktičnog znanja sa strukom. Posebno obratiti pažnju da se zadaci rješavaju od najjednostavnijih ka onim koji zahtijevaju sintezu i analizu usvojenih znanja. Za razumijevanje problematike koja se izučava u ovom modulu, osim rada u školskom kabinetu neophodne su posjete restoranima. Neophodno je usmjeriti učenike na pravilno korišćenje odgovarajućih alata, uređaja i opreme i njihovo održavanje. Časove praktične nastave izvoditi uz korišćenje radne uniforme i sredstava zaštite na radu. Nastojati da se kod učenika razvije osećaj za prosuđivanje da li su zadate vježbe ispravno odrađene u skladu sa odgovarajućim tehničkim propisima, koje treba staviti na raspolaganje učenicima. Za kriterijume u kojima učenik vrši provjeru kvaliteta izvedenih aktivnosti u cilju otklanjanja nedostataka u izvođenju preporučuje se prezentovanje učeniku pogrešno izvedenih aktivnosti uz obrazloženje sa ciljem otklanjanja istih.
- Za kvalitetniju realizaciju modula, nastavnik treba pored preporučene stručne literature koristiti i tehničku dokumentaciju, kataloge proizvođača opreme, odgovarajuće tehničke propise i zakonsku regulativu. Radi veće zainteresovanosti učenika i boljeg razumijevanja, prilikom izlaganja problematike treba koristiti pokazna sredstva za demonstriranje gdje je to moguće, internet prezentacije u cilju boljeg razumijevanja teorijske nastave, grafičke ilustracije, skice, fotografije, video prikaze iz prakse, kao i podsticati učenike na istraživački rad. Problemska nastava treba da zauzme značajno mjesto u realizaciji ovog modula kako bi se teorijska nastava što bolje povezala sa praktičnim primjerima.
- 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

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

Napomena:

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

6. Prostorni i materijalni uslovi za izvođenje nastave

Redni broj	Opis – alati, instrumenti i uređaji	Kom.
1.	Računar	1
2.	Projektor, projekciono platno/multimedijalna tabla	1

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

7. Obavezni načini provjeravanja i ocjenjivanja ishoda učenja

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

8. Uslovi za prohodnost i završetak modula

- Pozitivna ocjena na kraju školske godine.

9. Povezanost modula – korelacija

- Strani jezik u ugostiteljstvu I
- Pripremni i završni radovi u restoraterstvu
- Uvod u restoraterstvo
- Pripremni i završni radovi u restoranu
- Strani jezik u ugostiteljstvu II
- Usluživanje hrane i pića
- Točionica pića
- Pripremanje napitaka od kafe
- Usluživanje hrane i pića u restoranu
- Strani jezik u ugostiteljstvu III
- Pripremanje koktela I
- Osnove kuvarstva
- Preduzetništvo
- Specijalni načini usluživanja u restoranu
- Strani jezik u ugostiteljstvu IV
- Engleski jezik u ugostiteljstvu
- Svečani prijemi
- Pripremanje koktela II
- Ugostiteljsko poslovanje
- Svečani prijemi i pripremanje koktela u restoraterstvu
- Strani jezik u ugostiteljstvu III/I
- Osnove turizma
- Turistička geografija Crne Gore

- Održivi razvoj turizma
- Strani jezik u ugostiteljstvu II/II
- Savremeno odrastanje
- Hotelsko poslovanje
- Kulturno-istorijska baština Crne Gore
- Strani jezik u ugostiteljstvu II/III
- Poslovna ekonomija u turizmu i ugostiteljstvu
- Socijalne mreže i globalizacija
- Poslovna komunikacija i korespondencija
- Psihologija prodaje
- Animacija u turizmu
- Strani jezik u ugostiteljstvu II/IV
- Menadžment događaja
- Osnove somelijerstva
- Poslovna kultura
- Nauka o ishrani

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 zakona iz oblasti specijalnih načina usluživanja hrane i pića, 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 ugostiteljstva i istraživanja različitih stručnih tekstova na Internetu; korišćenje literature i različitih informacija iz oblasti ugostiteljstva na stranom jeziku i dr.)
- Matematička kompetencija i kompetencija u prirodnim naukama, tehnologiji i inženjerstvu (STEM) (razvijanje logičkog načina razmišljanja, osnovnih matematičkih principa i donošenja zaključaka prilikom analize karakteristika različitih vrsta materijala, uređaja, alata i opreme; korišćenje formula, grafikona i šema prilikom prećenja proizvodnog tehnološkog procesa u ugostiteljstvu; razvijanje sposobnosti prostornog snalaženja prilikom izvođenja radnih aktivnosti; razvijanje sposobnosti rukovanja alatom, uređajima i priborom.
- Digitalna kompetencija (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, 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.)

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

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

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

2. Cilj modula:

- Upoznavanje sa načinima pripremanja, aranžiranja i serviranja alkoholnih i bezalkoholnih mješavina-koktela, u skladu sa recepturom i tehnikama rada. Osposobljavanje za pripremanje, aranžiranje i serviranje alkoholnih i bezalkoholnih mješavina-koktela, u skladu sa recepturom i tehnikama rada. Razvijanje komunikativnosti, tačnosti, ažurnosti i odgovornosti u radu.

3. Ishodi učenja

Po završetku ovog modula učenik će biti sposoban da:

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

Ishod 1 - Učenik će biti sposoban da Odabere odgovarajući barski inventar za izradu mješavina – koktela	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni pravilan odabir barskog pribora za izradu mješavina, u skladu sa recepturom	Barski pribor: šejkeri, barske čaše, mjerice, barska cjediljka, barska rend, barska kašika, kible za led i dr.
2. Objasni način odabira odgovarajućih čaša za sipanje mješavine , u skladu sa vrstom i tipom mješavine	Čaše za sipanje mješavine: koktel (martini) čaša, margarita čaša, old fashioned čaša, high ball čaša, shot čaša, flip čaša, kobler čaša, knikebajn čaša i dr.
3. Objasni način pripreme pribora i alata za rad, u skladu sa recepturom	
4. Demonstrira odabir i pripremu barskog inventara za izradu mješavina, na zadatom primjeru	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 3. Za kriterijum 4, potrebna je ispravno urađena praktična vježba sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
- Barski inventar	

Ishod 2 - Učenik će biti sposoban da Pripremi radno mjestu za izradu mješavina – koktela	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni raspored inventara za izradu mješavina	
2. Objasni sortiranje pića po vrsti i redosljedu upotrebe	
3. Objasni način provjere ispravnosti uređaja i alata za izradu koktela	
4. Demonstrira pripremu barskog pulta za izradu mješavina, na zadatom primjeru	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 3. Za kriterijum 4, potrebna je ispravno urađena praktična vježba sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
- Barski pult - Oprema i uređaji u barskom pultu	

Ishod 3 - Učenik će biti sposoban da Pripremi odgovarajuće dekoracije u skladu sa vrstom koktela	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni upotrebu namirnica za izradu dekoracija za koktele	
2. Objasni pribor i alate za izradu dekoracija za koktele	Pribor i alati: nož za dekoracije (peeler), barska rend, aušteheri, forme i dr.
3. Objasni tehnike izrade dekoracija za koktele	
4. Demonstrira pripremu dekoracija za izradu mješavina, na zadatom primjeru	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 3. Za kriterijum 4, potrebna je ispravno urađena praktična vježba sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
- Namirnice za izradu dekoracija - Tehnika rada za izradu dekoracija	

Ishod 4 - Učenik će biti sposoban da Pripremi, aranžira i servira alkoholne i bezalkoholne mješavine – koktele, u skladu sa recepturom i tehnikama rada	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Opiše osnovne karakteristike alkoholnih i bezalkoholnih mješavina - koktela	Alkoholne i bezalkoholne mješavina - kokteli: aperitivni kokteli (before dinner), dižestivni kokteli (after dinner), kratka pića (short drinks), duga pića (long drinks), pjenušavi kokteli (sparkling), pića fantazije (fancy drinks), bezalkoholni kokteli (non alcoholic) i dr.
2. Objasni kriterijume za miješanje pića na osnovu njihovog sastava	
3. Objasni recepturu i način pripreme mješavine	
4. Objasni način odabira odgovarajućih čaša za serviranje mješavina, u skladu sa vrstom	
5. Demonstrira pravilno rukovanje barskim inventarom	
6. Demonstrira pripremu mješavina, u skladu sa standardima opšte urednosti u radu	
7. Demonstrira pripremu i prezentaciju koktela u vremenskom periodu od 4 do 6 minuta	
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 4. Za kriterijume 5, 6 i 7, potrebne su ispravno urađene praktične vježbe sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
- Alkoholne i bezalkoholne mješavine	

4. Didaktičke preporuke za realizaciju modula

- Modul Pripremanje koktela I je tako koncipiran da učenicima omogućava sticanje znanja i vještina iz ove oblasti kroz časove teorijske i praktične nastave. Teorijski dio nastave treba realizovati sa cijelim odjeljenjem. Učenike treba usmjeriti na aktivno učenje, samostalno pronalaženje, sistematizovanje i korišćenje informacija iz različitih izvora na zadatu temu i motivisati ih na timski rad. Nastava treba da bude aktivna, sa uključivanjem svih učenika.
- Praktični dio nastave treba realizovati u školskom kabinetu i restoranu koji su opremljeni preporučenim materijalnim uslovima. Učenike treba podijeliti u grupe i realizovati praktične vježbe individualno, u parovima ili manjim grupama, ali tako da svaki učenik samostalno uradi praktičnu vježbu i dobije traženi rezultat. Preporučuje se da se prilikom osmišljavanja problemskih zadataka obuhvati nastavni sadržaj stručnih modula, kako bi se kod učenika razvila sposobnost povezivanja teorijskog i praktičnog znanja sa strukom. Posebno obratiti pažnju da se zadaci rješavaju od najjednostavnijih ka onim koji zahtijevaju sintezu i analizu usvojenih znanja. Za razumijevanje problematike koja se izučava u ovom modulu, osim rada u školskom kabinetu neophodne su posjete restoranima. Neophodno je usmjeriti učenike na pravilno korišćenje odgovarajućih alata, uređaja i opreme i njihovo održavanje. Časove praktične nastave izvoditi uz korišćenje radne uniforme i sredstava zaštite na radu. Nastojati da se kod učenika razvije osećaj za prosuđivanje da li su zadate vježbe ispravno odrađene u skladu sa odgovarajućim tehničkim propisima, koje treba staviti na raspolaganje učenicima. Za kriterijume u kojima učenik vrši provjeru kvaliteta izvedenih aktivnosti u cilju otklanjanja nedostataka u izvođenju preporučuje se prezentovanje učeniku pogrešno izvedenih aktivnosti uz obrazloženje sa ciljem otklanjanja istih.
- Za kvalitetniju realizaciju modula, nastavnik treba pored preporučene stručne literature koristiti i tehničku dokumentaciju, kataloge proizvođača opreme, odgovarajuće tehničke propise i zakonsku regulativu. Radi veće zainteresovanosti učenika i boljeg razumijevanja, prilikom izlaganja problematike treba koristiti pokazna sredstva za demonstriranje gdje je to moguće, internet prezentacije u cilju boljeg razumijevanja teorijske nastave, grafičke ilustracije, skice, fotografije, video prikaze iz prakse, kao i podsticati učenike na istraživački rad. Problemska nastava treba da zauzme značajno mjesto u realizaciji ovog modula kako bi se teorijska nastava što bolje povezala sa praktičnim primjerima.
- 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

- Krasavčić M.; Nićetin S., Usluživanje sa praktičnom nastavom, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Beograd, 1995.
- Bulajić V., Organizacija rada i tehnika poslovanja u ugostiteljstvu, Herceg Novi, 2009.
- Kovačević A.; Nikolić M., Usluge u ugostiteljstvu, Meridian, Beograd, 1999.
- Lončar M., Restoraterstvo, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Beograd, 2001.
- Valentić B.; Marošević I.; Kerčmar J., Ugostiteljsko posluživanje, Školska knjiga, Zagreb, 1980.
- Krasavčić M., Menadžment barova i kazina, Visoka hotelijerska škola strukovnih studija, Beograd, 2011.

Napomena:

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

6. Prostorni i materijalni uslovi za izvođenje nastave

Redni broj	Opis – alati, instrumenti i uređaji	Kom.
1.	Računar	1
2.	Projektor, projekciono platno/multimedijalna tabla	1

Redni broj	Opis – alati, instrumenti i uređaji	Kom.
3.	Zvučnici	1
4.	Oprema i namještaj u kabinetu restoraterstva	1
5.	Inventar i uređaji u kabinetu restoraterstva	1
6.	Uređaji i oprema u točionici pića	1
7.	Uređaji, oprema i inventar u baru	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
- Zaključna ocjena na kraju školske godine izvodi se na osnovu svih ocjena dobijenih u klasifikacionim periodima.

8. Uslovi za prohodnost i završetak modula

- Pozitivna ocjena na kraju školske godine.

9. Povezanost modula – korelacija

- Strani jezik u ugostiteljstvu I
- Pripremni i završni radovi u restoraterstvu
- Uvod u restoraterstvo
- Pripremni i završni radovi u restoranu
- Strani jezik u ugostiteljstvu II
- Usluživanje hrane i pića
- Točionica pića
- Pripremanje napitaka od kafe
- Usluživanje hrane i pića u restoranu
- Strani jezik u ugostiteljstvu III
- Specijalni načini usluživanja hrane i pića
- Osnove kuvarstva
- Preduzetništvo
- Specijalni načini usluživanja u restoranu
- Strani jezik u ugostiteljstvu IV
- Engleski jezik u ugostiteljstvu
- Svečani prijemi
- Pripremanje koktela II
- Ugostiteljsko poslovanje
- Svečani prijemi i pripremanje koktela u restoraterstvu
- Strani jezik u ugostiteljstvu II/I

- Osnove turizma
- Turistička geografija Crne Gore
- Održivi razvoj turizma
- Strani jezik u ugostiteljstvu II/II
- Savremeno odrastanje
- Hotelsko poslovanje
- Kulturno-istorijska baština Crne Gore
- Strani jezik u ugostiteljstvu II/III
- Poslovna ekonomija u turizmu i ugostiteljstvu
- Socijalne mreže i globalizacija
- Poslovna komunikacija i korespondencija
- Psihologija prodaje
- Animacija u turizmu
- Strani jezik u ugostiteljstvu II/IV
- Menadžment događaja
- Osnove somelijerstva
- Poslovna kultura
- Nauka o ishrani

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 zakona iz oblasti pripremanja koktela I, 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 ugostiteljstva i istraživanja različitih stručnih tekstova na Internetu; korišćenje literature i različitih informacija iz oblasti ugostiteljstva na stranom jeziku i dr.)
- Matematička kompetencija i kompetencija u prirodnim naukama, tehnologiji i inženjerstvu (STEM) (razvijanje logičkog načina razmišljanja, osnovnih matematičkih principa i donošenja zaključaka prilikom analize karakteristika različitih vrsta materijala, uređaja, alata i opreme; korišćenje formula, grafikona i šema prilikom prećenja proizvodnog tehnološkog procesa u ugostiteljstvu; razvijanje sposobnosti prostornog snalaženja prilikom izvođenja radnih aktivnosti; razvijanje sposobnosti rukovanja alatom, uređajima i priborom.
- Digitalna kompetencija (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, 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.)

3.2.13. OSNOVE KUVARSTVA**1. Broj časova i kreditna vrijednost:**

Razred	Oblici nastave			Ukupno	Kreditna vrijednost
	Teorijska nastava	Vježbe	Praktična nastava		
III	63	9		72	4

2. Cilj modula:

- Upoznavanje sa ispravnom upotrebom osnovnih pojmova i stručne terminologije iz kulinarstva, tehnologijom izrade najpoznatijih kulinarskih proizvoda, crnogorskih nacionalnih specijaliteta, u skladu sa potrebama preporučivanja i prijema porudžbine od gosta. Razvijanje preciznosti, kreativnosti, kritičkog mišljenja i pozitivnog odnosa prema struci.

3. Ishodi učenja

Po završetku ovog modula učenik će biti sposoban da:

3. Koristi stručnu terminologiju u kulinarstvu
4. Prepozna primjenu životnih namirnica u kulinarstvu
5. Identifikuje odgovarajuću tehnologiju izrade jela sa jelima po grupama iz jelovnika
6. Identifikuje odgovarajuću tehnologiju izrade jela sa sastavom i serviranjem klasičnih internacionalnih jela
7. Identifikuje odgovarajuću tehnologiju pripreme crnogorskih nacionalnih jela sa sastavom i načinom serviranja

Ishod 1 - Učenik će biti sposoban da: Koristi stručnu terminologiju u kulinarstvu	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni osnovne pojmove u kulinarstvu	Osnovni pojmovi: gastronomija, kuvarstvo, kuhinja i dr.
2. Objasni terminologiju koji se odnosi na tehnologiju pripreme namirnica	Terminologija: konkase, paniranje, mariniranje, maskiranje, šemiziranje i dr.
3. Objasni terminologiju koja se odnosi na termičke obrade namirnica	Termičke obrade namirnica: blanširanje, pohovanje, sortiranje, restovanje i gratiniranje
4. Poveže osnovne pojmove i termine iz kulinarstva, na zadatim primjerima	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 3. Za kriterijum 4 potrebna je ispravno urađena vježbe sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
- Značaj i uloga kulinarstva - Terminologija u kulinarstvu - Termičke obrade namirnica	

Ishod 2 - Učenik će biti sposoban da Prepozna primjenu životnih namirnica u kulinarstvu	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Navede osnovne namirnice biljnog i životinjskog porijekla koje se koriste u kulinarstvu	Osnovne namirnice biljnog i životinjskog porijekla: žitarice, povrće, voće, mlijeko, jaja, meso i dr.
2. Objasni značaj i primjenu namirnica biljnog porijekla u kulinarstvu	Namirnice biljnog porijekla: povrće, voće, žitarice, začini i dr.
3. Objasni značaj i primjenu namirnica životinjskog porijekla u kulinarstvu	Namirnice životinjskog porijekla: meso stoke za klanje, živinsko meso, riba i morski plodovi, jaja i mlijeko
4. Poveže primjenu životnih namirnica sa određenim vrstama jela na zadatim primjerima	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 3. Za kriterijum 4 potrebna je ispravno urađena vježbe sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
- Namirnice biljnog porijekla i njihova primjena u kulinarstvu - Namirnice životinjskog porijekla i njihova primjena u kulinarstvu - Kombinovanje hrane	

Ishod 3 - Učenik će biti sposoban da Identifikuje odgovarajuću tehnologiju izrade jela sa jelima po grupama iz jelovnika	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni način pripremanja i serviranja hladnih predjela	Hladna predjela: predjela od povrća, predjela od mliječnih proizvoda, predjela od mesa i suhomesnatih proizvoda
2. Objasni način pripremanja, serviranja supi, čorbi i potaža	Supe, čorbe i potaži: bujoni, konsomei, ragu čorbe, velute i krem potaži
3. Objasni način pripremanja i serviranja toplih predjela	Topla predjela: od jaja, tjestenine, mesa
4. Objasni način pripremanja i serviranja riba-rakova	Ribe i rakovi: riba orli, riba na žaru dr.
5. Objasni način pripremanja i serviranja gotovih jela	Gotova jela: gulaš, paprikaš, sote, musaka, pilav, ajmokac i dr.
6. Objasni način pripremanja i serviranja pećenja	Pećenja: teleće, jagnjeće, svinjsko, pileće
7. Objasni način pripremanja i serviranja jela po porudžbini	Jele po porudžbini: šnicle, kotlet na žaru, medaljoni, krmenadla na žaru, biftek na žaru, file minjoni, turnedo, jgnjeći čop i dr.
8. Objasni način pripremanja i serviranja: jela sa roštilja	Jela sa roštilja: jela sa roštilja od mljevenog mesa, porcionisanog mesa i iznutrica i dr.
9. Objasni način pripremanja i serviranja: variva i salate	Salate: jednostvne i mješane Variva: kuvana, pečena, pržena i dinstana
10. Objasni način pripremanja i serviranja poslastica	Poslastice: hladne i tople
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 10.	
Predložene teme	
- Pisanje jelovnika i redosljed jela u jelovniku - Značaj serviranja jela po grupama-gangovima	

Ishod 4 - Učenik će biti sposoban da Identifikuje odgovarajuću tehnologiju izrade jela sa sastavom i serviranjem klasičnih internacionalnih jela	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni uticaj religije na ishranu i njen značaj za razvoj nacionalnih kuhinja	Religije: judaizam, hrišćanstvo, islam, hinduizam, budizam
2. Objasni gastronomske karakteristike različitih krajeva svijeta	Gastronomske karakteristike različitih krajeva svijeta: Evropa, Azija, Amerika, Afrika
3. Objasni osnovne karakteristike najpoznatijih internationalnih kuhinja	Internationalne kuhinje: kineska, italijanska, francuska, turska i dr.
4. Objasni najprepoznatljivija jela internacionalnih kuhinja	Jela internacionalnih kuhinja: pizza, tortilja, suši, boršč, karpaco, minestrone i dr.
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pismeni dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 4.	
Predložene teme	
- Razvoj internacionalne kuhinje - Savremena kuhinja	

Ishod 5 - Učenik će biti sposoban da Identifikuje odgovarajuću tehnologiju pripreme crnogorskih nacionalnih jela sa sastavom i načinom serviranja	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni razvoje crnogorske kuhinje kroz istoriju	
2. Objasni prepoznatljive proizvode iz Crne Gore	Prepoznatljivi proizvodi iz Crne Gore: crnogorski goveđi pršut, njeguški pršut, kastradina, mušnice, njeguška kobasica, pljevaljski sir, kolašinski lisnati sir, njeguški sir, prljo sir, durmitorski skorup, sušena ukljeva, dimljeni krap, maslinovo ulje, med i dr.
3. Objasni karakteristike kuhinje i jela primorskog dijela Crne Gore	Jela primorskog dijela Crne Gore: brodet, paštašuta, paštrovsko branje i dr.
4. Objasni karakteristike kuhinje i jela sjevernog, planinskog dijela Crne Gore	Jela sjevernog, planinskog dijela Crne Gore: kačamak, cicvara, popara, priganice, pečenje ispod sača, kuvana kastradina i dr.
5. Objasni karakteristike kuhinje i jela centralnog dijela Crne Gore	Jela centralnog dijela Crne Gore: marinirani šaran u ulju, podgorički popeci, raštan, sarma sa vinovom lozom, japraci i dr.
6. Navede poslastice naše tradicionalne i moderne kuhinje	Poslastice naše tradicionalne i moderne kuhinje: crnogorske palačinke, ruštule, rožada i dr.
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pismeni dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 6.	
Predložene teme	
- Tradicionalni crnogorski proizvodi - Crnogorska kuhinja - Poslastičarski proizvodi iz Crne Gore	

4. Didaktičke preporuke za realizaciju modula

- Modul Osnove kuvarstva je tako koncipiran da omogućava učenicima da stiču teorijska znanja i vještine iz ove oblasti. Prilikom realizacije ovog modula učenike treba motivisati na aktivno učenje, samostalan i timski rad. U cilju dostizanja predviđenih ishoda učenja preporučuje se primjena metoda usmjerenih na aktivnosti učenika, kroz istraživanja, rad u grupama, rad u parovima, individualni rad, studije slučaja, učenja putem otkrića, analiza udžbeničkog teksta, pretraživanje baze podataka, istraživanje u medijateci, grafički prikaz, gost na času- stručnjak za predmetnu oblast, izrada ppt prezentacija i panoa sa odgovarajućim temama, izrada projektnih zadataka osim prethodnog, u pravcu postizanja kvalitetnog i trajno stečenog znanja, neophodno je ostvariti i korelaciju među različitim modulima.
- 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

- Drašković S., Međunarodna gastronomija, Univerzitet Singidunum, Beograd, 2018.
- Kalenjuk B., Nacionalne gastronomije, Univerzitet za poslovne studije, Banja Luka, 2016.
- Stojanović R.; Jokić J.; Petković P., Kuvarstvo i poslastičarstvo sa praktičnom nastavom, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Beograd, 1997.
- Vukić M.; Portić M., Hladna predjela, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Beograd, 2004.
- Mitrović M.; Gracun P.; Bukarica M.; Krsmanović B.; Kažanegra B.; Mitrović D.; Pešić J.; Kriještorac J.; Vojvodić M.; Jabučanin V., Ukusi Crne Gore, Nova Pobjeda d.o.o. Udruženje šefova kuhinja Crne Gore, Podgorica, 2016.
- Pilipović –Jovičić O., Delikatesi za prefinjen ukus, Beoknjiga, Beograd, 2004.
- Vukić M.; Đurišić B., Povrće-hrana za dug život, Vojna štamparija, Beograd, 1993.

Napomena:

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

6. Prostorni i materijalni uslovi za izvođenje nastave

Redni broj	Opis – alati, instrumenti i uređaji	Kom.
1.	Računar	1
2.	Projektor, projekciono platno/ multimedijalna tabla	1
3.	Zvučnici	1
4.	Pano	1
5.	Slike, zapisi, radni materijal	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
- Zaključna ocjena na kraju školske godine izvodi se na osnovu svih ocjena dobijenih u klasifikacionim periodima.

8. Uslovi za prohodnost i završetak modula

- Pozitivna ocjena na kraju školske godine.

9. Povezanost modula – korelacija

- Strani jezik u ugostiteljstvu I
- Uvod u restoraterstvo
- Pripremni i završni radovi u restoranu
- Strani jezik u ugostiteljstvu, II,
- Usluživanje hrane i pića
- Točionica pića
- Usluživanje hrane i pića u restoranu
- Strani jezik u ugostiteljstvu III
- Specijalni načini usluživanja hrane i pića
- Pripremanje koktela I
- Specijalni načini usluživanja u restoranu
- Strani jezik u ugostiteljstvu IV
- Engleski jezik u ugostiteljstvu
- Svečani prijemi
- Pripremanje koktela II
- Ugostiteljsko poslovanje
- Svečani prijemi i pripremanje koktela u restoraterstvu
- Strani jezik u ugostiteljstvu II/I
- Turistička geografija Crne Gori
- Strani jezik u ugostiteljstvu II/II
- Strani jezik u ugostiteljstvu II/III
- Strani jezik u ugostiteljstvu II/IV
- Menadžment događaja
- Osnove somelijerstva
- Nauka o ishrani

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 zakona iz oblasti osnova 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 kuvarstva i istraživanja različitih stručnih tekstova na Internetu; korišćenje literature i različitih informacija iz oblasti kuvarstva na stranom jeziku i dr.)
- Matematička kompetencija i kompetencija u prirodnim naukama, tehnologiji i inženjerstvu (STEM) (razvijanje logičkog načina razmišljanja, osnovnih matematičkih principa i donošenja zaključaka prilikom analize karakteristika različitih vrsta materijala, uređaja, alata i opreme; korišćenje formula, grafikona i šema prilikom prećenja proizvodnog tehnološkog procesa u kuvarstva; razvijanje sposobnosti prostornog snalaženja

- prilikom izvođenja radnih aktivnosti; razvijanje sposobnosti rukovanja alatom, uređajima i priborom za ručnu, mašinsku i termičku obradu namirnica (sirovina) i dr.)
- Digitalna kompetencija (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, 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.)

3.2.14. PREDUZETNIŠTVO**1. Broj časova i kreditna vrijednost:**

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

2. Cilj modula:

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

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

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

Ishod 1 - Učenik će biti sposoban da Identifikuje značaj preduzetništva, preduzetničkih vještina i pokretanja sopstvenog biznisa	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni pojam preduzetništva	
2. Opiše nastanak i razvoj preduzetništva	
3. Objasni pojam preduzetnika, različite pristupe o teoriji preduzetnika i zablude o njima	Pristupi o teoriji preduzetnika: ekonomski, psihološki, sociološki
4. Popuni upitnik za procjenu preduzetničkih osobina	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 3. Za kriterijum 4, potrebna je ispravno urađena vježba sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
- 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 U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni pojam ideje	
2. Objasni pojam biznis ideje	
3. Primijeni odgovarajuću tehniku za pronalaženje biznis ideje	Tehnike za pronalaženje biznis ideje: kopiranje postojećih poslova, mapiranje, pretvaranje hobija u potencijalni posao, korišćenje radnog iskustva za pokretanje posla, brainstorming tehnika, inovacije novih proizvoda/usluga,
4. Objasni pojam poslovne šanse i pristupe za njeno prepoznavanje	Pristupi: posmatranje promjena i trendova, rješavanje problema, pronalaženje praznina na tržištu, takmičenje/konkurencija
5. Sprovede provjeru odabrane biznis ideje na tržištu koristeći odgovarajuće upitnike	
6. Objasni SWOT analizu i njen značaj	
7. Procijeni biznis ideju na osnovu SWOT analize	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume 1, 2, 4 i 6. Za kriterijume 3, 5 i 7, potrebne su ispravno urađene vježbe sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
- 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 U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni viziju, misiju, poslovne ciljeve i vrste poslovnih strategija	Vrste poslovnih strategija: ofanzivna, defanzivna, strategija imitacije, tradicionalistička
2. Formuliše misiju i viziju za konkretan primjer privrednog društva	
3. Opiše značaj, strukturu i elemente biznis plana	Struktura i elementi biznis plana: naslovna strana, sadržaj biznis plana, rezime, osnovni podaci o preduzetniku, opis biznis ideje odnosno proizvoda/usluge, analiza tržišta prodaje i konkurencije, analiza tržišta nabavke, marketing plan (cijena, lokacija, distribucija, promocija), tehničko tehnološka analiza, finansijski plan sa vremenskim okvirom realizacije
4. Izradi pojedinačne elemente biznis plana za odabranu biznis ideju	
5. Sastavi biznis plan na osnovu izrađenih pojedinačnih elemenata	
6. Prezentuje biznis plan koristeći pravila za uspješno prezentovanje	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume 1 i 3. Za kriterijume 2, 4, 5 i 6, potrebne su ispravno urađene vježbe sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
- Misija i vizija privrednog društva - Ciljevi privrednog društva - Poslovna politika privrednog društva - Poslovna strategija privrednog društva - Biznis plan - Prezentacija	

Ishod 4 - Učenik će biti sposoban da Identifikuje oblike obavljanja privredne djelatnosti i postupak registracije privrednih društava	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Navede oblike obavljanja privredne djelatnosti i njihove karakteristike	Oblici obavljanja privredne djelatnosti: preduzetnik, ortačko društvo, komanditno društvo, društvo sa ograničenom odgovornošću, djelovi stranog društva
2. Objasni naziv i vizuelni identitet privrednog društva	Naziv i vizuelni identitet privrednog društva: ime privrednog društva, logotip, zaštitna boja, tipografija, maskota, grb, slogan
3. Osmisli ime za privredno društvo za konkretan primjer	
4. Kreira logotip i slogan za konkretan primjer privrednog društva ili proizvoda/usluge	
5. Opiše postupak i potrebnu dokumentaciju za registraciju privrednih društava	
6. Popuni formular za registraciju preduzetnika za konkretan primjer	
7. Objasni poslovni kodeks privrednog društva	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume 1, 2, 5 i 7. Za kriterijume 3, 4, 6, potrebne su ispravno urađene vježbe sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
- Vrste privrednih društava - Naziv i vizuelni identitet privrednog društva - Registracija privrednog društva - Poslovni kodeks	

Ishod 5 - Učenik će biti sposoban da Identifikuje faze u postupku zasnivanja radnog odnosa i karakteristike individualnih i kolektivnih prava zaposlenih	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni pojam zasnivanja radnog odnosa	
2. Opiše opšte i posebne uslove za zasnivanje radnog odnosa	Opšti uslovi: godine života, zdravstvena sposobnost Posebni uslovi: nivo kvalifikacije, radno iskustvo, stručni ispit i dr.
3. Objasni način zasnivanja radnog odnosa i vrijeme na koje se zasniva radni odnos	Vrijeme na koje se zasniva radni odnos: određeno, neodređeno
4. Sastavi konkurs za prijem u radni odnos za određeno radno mjesto	
5. Sastavi radnu biografiju (CV) za prijem u radni odnos na konkretnom primjeru	
6. Navede vrste prava zaposlenih	Vrste prava zaposlenih: individualna, kolektivna
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume 1, 2, 3 i 6. Za kriterijume 4 i 5, potrebne su ispravno urađene vježbe sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
- Zasnivanje radnog odnosa - Prava zaposlenih	

Ishod 6 - Učenik će biti sposoban da Pripremi poslovni sastanak i korespondentne akte u vezi sa njegovom organizacijom	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni pojam, cilj i vrste poslovnih sastanaka	Vrste poslovnih sastanaka: formalni, neformalni, radni, informativni, diskusioni, poslovna druženja, seminari, konferencije
2. Objasni pripremu materijala, opreme i mjesta za održavanje poslovnog sastanka	
3. Objasni pojam, proces, pravila i vrste komunikacije	Vrste komunikacije: usmena, pisana, interna, eksterna, privatna, poslovna, domaća, strana
4. Objasni pojam, stilove i fraze poslovne i službene korespondencije, sadržaj i elemente poslovnog pisma i službenog dopisa	
5. Sastavi poziv za učesnike sastanka sa dnevnim redom, terminom i mjestom održavanja u odgovarajućoj formi	
6. Sastavi zapisnik o održanom sastanku u odgovarajućoj formi	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 4. Za kriterijume 5 i 6, potrebne su ispravno urađene vježbe sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
- Poslovni sastanak - Pojam i vrste komunikacije - Poslovna i službena korespondencija - Korespondentni akti u vezi poslovnih sastanaka	

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

1. Didaktičke preporuke za realizaciju modula

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

2. Okvirni spisak literature i drugih izvora

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

Napomena:

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

3. Prostorni i materijalni uslovi za izvođenje nastave

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

4. Obavezni načini provjeravanja i ocjenjivanja ishoda učenja

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

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

5. Uslovi za prohodnost i završetak modula

- Pozitivna ocjena na kraju školske godine.

6. Povezanost modula – korelacija

- Uvod u restoratertvo
- Usluživanje hrane i pića
- Točionica pića
- Pripremanje napitaka od kafe
- Specijalni načini usluživanja hrane i pića
- Svečani prijemi

Napomena:

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

7. Ključne kompetencije koje se razvijaju ovim modulom

- Kompetencija pismenosti (upotreba stručne terminologije u usmenom i pisanom obliku pravilnim formulisanjem pojmova, činjenica, pravila i koncepata 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.)
- Matematička kompetencija i kompetencija u prirodnim naukama, tehnologiji i inženjerstvu (STEM) (razvijanje logičkog načina razmišljanja, osnovnih matematičkih principa i donošenja zaključaka osmišljavanjem biznis ideje, sastavljanjem biznis plana i promovisanjem privrednog društva, proizvoda ili usluge, realizacijom vježbi kroz određene modele 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 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 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.)

3.2.15. SPECIJALNI NAČINI USLUŽIVANJA HRANE I PIĆA U RESTORANU**1. Broj časova i kreditna vrijednost:**

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

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

2. Cilj modula:

- Osposobljavanje za dogotavljanje jela pred gostom, posluživanje specijalnih jela, posluživanje nacionalnih jela, postavljanje izložbenog stola za samoposluživanje, posluživanje u hotelskim sobama i posluživanje na prevoznim sredstvima, u skladu sa standardima i pravilima struke. Osposobljavanje za pripremanje, aranžiranje i serviranje alkoholnih i bezalkoholnih mješavina-koktela, u skladu sa recepturom i tehnikama rada. Razvijanje komunikativnosti, tačnosti, ažurnosti i odgovornosti u radu.

3. Ishodi učenja

Po završetku ovog modula učenik će biti sposoban da:

1. Obavi dogotavljanje jela pred gostom koristeći različite tehnike i pribor
2. Obavi posluživanje specijalnih jela na odgovarajuće načine sa odgovarajućim priborom i tehnikom rada
3. Obavi posluživanje nacionalnih jela na odgovarajući način u skladu sa nacionalnim specifičnostima, odgovarajućim priborom i tehnikom rada
4. Obavi postavljanje izložbenog stola u skladu sa standardima i vrstama jela i usluži goste
5. Obavi usluživanje hrane i pića u hotelskim smještajnim jedinicama na odgovarajući način
6. Obavi posluživanje hrane i pića na različitim prevoznim sredstvima na adekvatan način u skladu sa prevoznim sredstvom
7. Obavi posluživanje hrane i piće na različitim vanrednim obrocima, pripremu i serviranje barskih mješavina

Ishod 1 - Učenik će biti sposoban da Obavi dogotovljavanje jela pred gostom koristeći različite tehnike i pribor	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Izvrši flambiranje jela pred gostom	
2. Izvrši filiranje jela pred gostom	
3. Izvrši tranširanje jela pred gostom	
4. Izvrši filiranje voća pred gostom	
5. Izvrši sječenje sireva pred gostom	
6. Izvrši serviranje fondija pred gostom	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potrebne su ispravno urađene praktične vježbe sa usmenim obrazloženjem za kriterijume od 1 do 6.	
Predložene teme	
- Oprema, namještaj i inventar za usluživanje - Tehnike dogotovljavanja jela pred gostom - Poslovna komunikacija i bonton u ugostiteljstvu	

Ishod 2 - Učenik će biti sposoban da Obavi posluživanje specijalna jela na odgovarajuće načine sa odgovarajućim priborom i tehnikom rada	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Izvrši postavljanje kuvera i usluživanje kavijara	
2. Izvrši postavljanje kuvera i usluživanje školjki	
3. Izvrši postavljanje kuvera i usluživanje rakova	
4. Izvrši postavljanje kuvera i usluživanje puževa i žabljih bataka	
5. Izvrši postavljanje kuvera i usluživanje artičoka i špargli	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potrebne su ispravno urađene praktične vježbe sa usmenim obrazloženjem za kriterijume od 1 do 5.	
Predložene teme	
- Inventar za usluživanje - Tehnike usluživanja specijalnih jela - Poslovna komunikacija i bonton u ugostiteljstvu	

Ishod 3 - Učenik će biti sposoban da Obavi posluživanje nacionalnih jela na odgovarajući način u skladu sa nacionalnim specifičnostima, odgovarajućim priborom i tehnikom rada	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Izvrši posluživanje crnogorskih nacionalnih jela i pića	
2. Izvrši posluživanje francuskih nacionalnih jela i pića	
3. Izvrši posluživanje italijanskih nacionalnih jela i pića	
4. Izvrši posluživanje kineskih nacionalnih jela i pića	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potrebne su ispravno urađene praktične vježbe sa usmenim obrazloženjem za kriterijume od 1 do 4.	
Predložene teme	
- Inventar za usluživanje - Tehnike usluživanja nacionalnih jela i pića - Poslovna komunikacija i bonton u ugostiteljstvu	

Ishod 4 - Učenik će biti sposoban da Obavi postavljanje izložbenog stola u skladu sa standardima i vrstama jela i usluži goste	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Izvrši formiranje izložbenog stola za samoposluživanje u restoranu	
2. Izvrši postavljanje izložbenog stola za samoposluživanje u restoranu u skladu sa pravilima postavljanja	Pravila postavljanja: položaj stola, veličina stola, dekoracija, raspored grupa jela, postavljanje tanjira i forlegera i dr.
3. Izvrši usluživanje uz primjenu izložbenog stola za samoposluživanje u restoranu	Usluživanje uz primjenu izložbenog stola: pripremni radovi, dopunjavanje inventara, asistiranje gostima pri posluživanju, posluživanje gostiju pićem, apserviranje i završni radovi
4. Izvrši raspremanje izložbenog stola za samoposluživanje u restoranu	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potrebne su ispravno urađene praktične vježbe sa usmenim obrazloženjem za kriterijume od 1 do 4.	
Predložene teme	
- Oprema i namještaj i inventar za usluživanje - Tehnike postavljanja izložbenog stola - Poslovna komunikacija i bonton u ugostiteljstvu	

Ishod 5 - Učenik će biti sposoban da Obavi usluživanje hrane i pića u hotelskim smještajnim jedinicama na odgovarajući način	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Izvrši pripremanje centralnog ofisa i ofisa na spratu	
2. Izvrši primanje porudžbine od gosta u hotelskoj sobi	Prijem porudžbine: „kruška-kvaka“, direktno u sobi, putem sobnog informatora i putem recepcije
3. Izvrši usluživanje gostiju u sobi	
4. Izvrši kontrolu i dopunu robe u mini baru	Roba u mini baru: alkoholna i bezalkoholna pića, apetisani, „slatkiši“ i dr.
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potrebne su ispravno urađene praktične vježbe sa usmenim obrazloženjem za kriterijume od 1 do 4.	
Predložene teme	
- Oprema, namještaj i inventar za usluživanje - Tehnike usluživanja hrane i pića u sobama - Poslovna komunikacija i bonton u ugostiteljstvu	

Ishod 6 - Učenik će biti sposoban da Obavi posluživanje hrane i pića na različitim prevoznim sredstvima na adekvatan način u skladu sa vrstom prevoznog sredstva	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Izvrši usluživanja gostiju-putnika u vozovima	
2. Izvrši usluživanja gostiju-putnika u brodovima	
3. Izvrši usluživanja gostiju-putnika u avionima	
4. Izvrši usluživanja gostiju-putnika u autobusima	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potrebne su ispravno urađene praktične vježbe sa usmenim obrazloženjem za kriterijume od 1 do 4..	
Predložene teme	
- Oprema, namještaj i inventar za usluživanje - Tehnike usluživanja hrane i pića na prevoznim sredstvima - Poslovna komunikacija i bonton u ugostiteljstvu	

Ishod 7 - Učenik će biti sposoban da Obavi posluživanje hrane i piće na različitim vanrednim obrocima, pripremu i serviranje barskih mješavina	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Izvrši usluživanje hrane i pića na poslovnom ručku	
2. Izvrši usluživanje hrane i pića na banketu	
3. Izvrši usluživanje hrane i pića na koktel partiji	
4. Izvrši usluživanje hrane i pića na toplo-hladnom bifeu	
5. Izvrši usluživanje hrane i pića na čajankama i garden partijima	
6. Izvrši pripremanje, serviranje, aranžiranje i usluživanje barskih mješavina	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potrebne su ispravno urađene praktične vježbe sa usmenim obrazloženjem za kriterijume od 1 do 6.	
Predložene teme	
- Oprema, namještaj i inventar za usluživanje - Tehnike usluživanja hrane i pića na prevoznim sredstvima - Pripremanje koktela - Poslovna komunikacija i bonton u ugostiteljstvu	

4. Didaktičke preporuke za realizaciju modula

- Modul Specijalni načini Usluživanja hrane i pića u restoranu je tako koncipiran da učenicima omogućava sticanje znanja i vještina iz ove oblasti kroz časove praktične nastave. Teorijski dio nastave treba realizovati sa cijelim odjeljenjem. Učenike treba usmjeriti na aktivno učenje, samostalno pronalaženje, sistematizovanje i korišćenje informacija iz različitih izvora na zadatu temu i motivisati ih na timski rad. Nastava treba da bude aktivna, sa uključivanjem svih učenika.
- Praktični dio nastave treba realizovati u školskom kabinetu i restoranu koji su opremljeni preporučenim materijalnim uslovima. Učenike treba podijeliti u grupe i realizovati praktične vježbe individualno, u parovima ili manjim grupama, ali tako da svaki učenik samostalno uradi praktičnu vježbu i dobije traženi rezultat. Preporučuje se da se prilikom osmišljavanja problemskih zadataka obuhvati nastavni sadržaj stručnih modula, kako bi se kod učenika razvila sposobnost povezivanja teorijskog i praktičnog znanja sa strukom. Posebno obratiti pažnju da se zadaci rješavaju od najjednostavnijih ka onim koji zahtijevaju sintezu i analizu usvojenih znanja. Neophodno je usmjeriti učenike na pravilno korišćenje odgovarajućih alata, uređaja i opreme i njihovo održavanje. Časove praktične nastave izvoditi uz korišćenje radne uniforme i sredstava zaštite na radu. Nastojati da se kod učenika razvije osećaj za prosuđivanje da li su zadate vježbe ispravno odrađene u skladu sa odgovarajućim tehničkim propisima, koje treba staviti na raspolaganje učenicima. Za kriterijume u kojima učenik vrši provjeru kvaliteta izvedenih aktivnosti u cilju otklanjanja nedostataka u izvođenju preporučuje se prezentovanje učeniku pogrešno izvedenih aktivnosti uz obrazloženje sa ciljem otklanjanja istih.
- Za kvalitetniju realizaciju modula, nastavnik treba pored preporučene stručne literature koristiti i tehničku dokumentaciju, kataloge proizvođača opreme, odgovarajuće tehničke propise i zakonsku regulativu. Radi veće zainteresovanosti učenika i boljeg razumijevanja, prilikom izlaganja problematike treba koristiti pokazna sredstva za demonstriranje gdje je to moguće, internet prezentacije u cilju boljeg razumijevanja teorijske nastave, grafičke ilustracije, skice, fotografije, video prikaze iz prakse, kao i podsticati učenike na istraživački rad. Problemska nastava treba da zauzme značajno mjesto u realizaciji ovog modula kako bi se teorijska nastava što bolje povezala sa praktičnim primjerima.
- 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

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

Napomena:

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

6. Prostorni i materijalni uslovi za izvođenje nastave

Redni broj	Opis – alati, instrumenti i uređaji	Kom.
1.	Oprema i namještaj u restoranu i baru	1
2.	Inventar i uređaji u restoranu i baru	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
- Zaključna ocjena na kraju školske godine izvodi se na osnovu svih ocjena dobijenih u klasifikacionim periodima.

8. Uslovi za prohodnost i završetak modula

- Pozitivna ocjena na kraju školske godine.

9. Povezanost modula – korelacija

- Strani jezik u ugostiteljstvu I
- Pripremni i završni radovi u restoraterstvu
- Uvod u restoraterstvo
- Pripremni i završni radovi u restoranu
- Strani jezik u ugostiteljstvu II
- Usluživanje hrane i pića
- Točionica pića
- Pripremanje napitaka od kafe
- Usluživanje hrane i pića u restoranu
- Strani jezik u ugostiteljstvu III
- Specijalni načini usluživanja hrane i pića
- Osnove kuvarstva
- Preduzetništvo
- Pripremanje koktela I
- Strani jezik u ugostiteljstvu IV
- Engleski jezik u ugostiteljstvu
- Svečani prijemi
- Pripremanje koktela II
- Ugostiteljsko poslovanje
- Svečani prijemi i pripremanje koktela u restoraterstvu
- Strani jezik u ugostiteljstvu II/I
- Osnove turizma
- Turistička geografija Crne Gore
- Održivi razvoj turizma
- Strani jezik u ugostiteljstvu II/II
- Savremeno odrastanje
- Hotelsko poslovanje
- Kulturno-istorijska baština Crne Gore
- Strani jezik u ugostiteljstvu II/III
- Poslovna ekonomija u turizmu i ugostiteljstvu
- Socijalne mreže i globalizacija
- Poslovna komunikacija i korespondencija
- Psihologija prodaje
- Animacija u turizmu

- Strani jezik u ugostiteljstvu II/IV
- Menadžment događaja
- Osnove somelijerstva
- Poslovna kultura
- Nauka o ishrani

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 zakona iz oblasti specijalnih načina usluživanja hrane i pića u restoranu*, 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 višezjezičnosti (razumijevanje stručne terminologije iz ugostiteljstva i istraživanja različitih stručnih tekstova na Internetu; korišćenje literature i različitih informacija iz oblasti ugostiteljstva na stranom jeziku i dr.)
- Matematička kompetencija i kompetencija u prirodnim naukama, tehnologiji i inženjerstvu (STEM) (razvijanje logičkog načina razmišljanja, osnovnih matematičkih principa i donošenja zaključaka prilikom analize karakteristika različitih vrsta materijala, uređaja, alata i opreme; korišćenje formula, grafikona i šema prilikom prećenja proizvodnog tehnološkog procesa u ugostiteljstvu; razvijanje sposobnosti prostornog snalaženja prilikom izvođenja radnih aktivnosti; razvijanje sposobnosti rukovanja alatom, uređajima i priborom.
- Digitalna kompetencija (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, 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.)

3.2.16. STRANI JEZIK U UGOSTITELJSTVU IV**1. Broj časova i kreditna vrijednost:**

Razred	Oblici nastave			Ukupno	Kreditna vrijednost
	Teorijska nastava	Vježbe	Praktična nastava		
IV	26	40		66	4

2. Cilj modula:

- Upoznavanje sa pojmovima iz ugostiteljstva. Osposobljavanje za upotrebu stranog jezika, na nivou B 1.2, slušanje, čitanje i pisanje stručnih tekstova iz oblasti turizma i ugostiteljstva, kao i za komunikaciju u svakodnevnim i situacijama iz profesionalnog života. Razvijanje kreativnosti, sistematičnosti, vještine prezentovanja, timskog duha i motivacije za usavršavanje u struci.

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

1. Koristi odgovarajuće pojmove u cilju jednostavnog predstavljanja različitih vrsta restorana kroz aktivnosti čitanja, slušanja, govora i pisanja uz upotrebu odgovarajućih gramatičkih struktura
2. Koristi odgovarajuće pojmove o navikama u ishrani različitih nacionalnosti kroz aktivnosti čitanja, slušanja, govora i pisanja uz upotrebu odgovarajućih gramatičkih struktura
3. Koristi odgovarajuće pojmove o budućoj profesionalnoj orijentaciji kroz aktivnosti čitanja, slušanja, govora i pisanja uz upotrebu odgovarajućih gramatičkih struktura
4. Koristi odgovarajuće pojmove za prijavu za posao kroz aktivnosti čitanja, slušanja, govora i pisanja uz upotrebu odgovarajućih gramatičkih struktura

Ishod 1 - Učenik će biti sposoban da Koristi odgovarajuće pojmove u cilju predstavljanja različitih vrsta restorana kroz aktivnosti čitanja, slušanja, govora i pisanja uz upotrebu odgovarajućih gramatičkih struktura	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Prepozna pojmove u vezi predstavljanja vrsta ugostiteljskih objekata za hranu i piće kroz razumijevanje pisanog/slušanog teksta	Vrste ugostiteljskih objekata za hranu i piće: gostionica, krčma, kafana, nacionalni restoran, riblji, vegetarijanski i dr.
2. Opiše karakteristike pomenutih restorana kroz usmenu/pismenu produkciju	Karakteristike: vrste jela koje se spremaju u pomenutim restoranima
3. Prepozna način organizacije banketa, koktela, švedskog stola i usluživanja gostiju kroz razumijevanje pisanog/slušanog teksta	Način organizacije: povod, broj osoba, način usluživanja i dr. Način usluživanja gostiju: usluživanje u aperitiv salonu, francuski /protokolarni način usluživanja na banketu i dr.
4. Igra ulogu u dijalogu na zadatu situaciju	Zadata situacija: kratak razgovor u aperitiv salonu
5. Prepozna recepturu izrade koktela kroz razumijevanje pisanog/slušanog teksta	Kokteli: Bloody Mary, Americano, Bacardi, Techila Sunrise, Kir i dr.
6. Opiše recepturu izrade koktela kroz usmenu/pismenu produkciju	
7. Primijeni odgovarajuće gramatičke strukture u pisanoj i usmenoj komunikaciji	Gramatičke strukture: imenice singularia tantum, kondicional prezenta, modalni glagoli, hipotetičke rečenice I/II tip, finalne rečenice, konstrukcije sa ob , padeži sa i bez prijedloga, genitiv i prepozicije
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignuća pomenutog ishoda učenja potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume 1,3 i 5. Za kriterijume 2, 4, 6 i 7 potrebne su ispravno urađene vježbe sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
- Ugostiteljski objekti za hranu i piće - Banket, koktel, švedski sto - Jelovnik u raznim vrstama ugostiteljskih objekata za hranu i piće - Kokteli - Gramatičke strukture: imenice singularia tantum, hipotetičke rečenice I/II tip, kondicional prezenta, modalni glagoli, finalne rečenice, konstrukcije sa ob, padeži sa i bez prijedloga, genitiv i prepozicije	

Ishod 2 - Učenik će biti sposoban da Koristi odgovarajuće pojmove o vinu kroz aktivnosti čitanja, slušanja, govora i pisanja uz upotrebu odgovarajućih gramatičkih struktura	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Prepozna vrste, karakteristike i kosmopolitske sorte vina kroz razumijevanje pisanog/slušanog teksta	Vrste vina: crno, bijelo, ružičasto i dr. Karakteristike vina: suva, polusuva, slatka, poluslatka, pjenušavo, desertno, stono, voćno Kosmopolitske sorte vina: Kaberne sovinjon, Merlo, Pino crni, Grenaž crni, Sirak, Barbera, Nebiolo, Šardone, Sovinjon bijeli, Semijon, Rizling rajnski, Pino bijeli, Šeni blan, Pino sivi, Crveni traminac i dr.
2. Prepozna pojmove o načinu usluživanja vina kroz razumijevanje pisanog/slušanog teksta	Način usluživanja: dekantiranje, degažiranje i dr.
3. Prepozna načine uparivanja odgovarajućeg vina u zavisnosti od jela	
4. Prepozna važne informacije za čitanje etikete vina kroz razumijevanje pisanog/slušanog teksta	Važne informacije: regija porijekla vina, godina proizvodnje, količina u flaši, procenat alkohola, boja, ime i adresa proizvođača
5. Uradi PPT na temu prezentacija vina uz usmenu produkciju	Prezentacija vina: etiketa/lična karta vina
6. Prepozna terminologiju koja se koristi za opis vina pomoću čula vida, mirisa i ukusa kroz razumijevanje pisanog/slušanog teksta	Terminologija: boja vina, bistrina, aroma, miris, buket i dr.
7. Igra ulogu u dijalogu na zadatu situaciju	Zadata situacija: preporučuje vina, uz uparivanje sa jelom
8. Primijeni odgovarajuće gramatičke strukture u pisanoj i usmenoj komunikaciji	Gramatičke strukture: imenice pluralia tantum, složene skraćnice, kondicional prezenta, imperativ, konjuktiv prezenta, modalni glagoli i složene prepozicije
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja U cilju provjeravanja dostignuća pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijum 1, 2, 3, 4 i 6. Za kriterijume od 5, 7 i 8 potrebne su ispravno urađene vježbe sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme - Vrste i karakteristike vina - Kosmopolitske sorte vina - Uparivanje vina i jela - Opis vina pomoću čula - Gramatičke strukture: imenice pluralia tantum, složene skraćnice, kondicional prezenta, imperativ, konjuktiv prezenta, modalni glagoli i složene prepozicije	

Ishod 3 - Učenik će biti sposoban da Koristi odgovarajuće, osnovne pojmove o budućoj profesionalnoj orijentaciji kroz aktivnosti čitanja, slušanja, govora i pisanja uz upotrebu odgovarajućih gramatičkih struktura	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Prepozna pojmove o budućoj profesionalnoj orijentaciji kroz razumijevanje pisanog/slušanog teksta	Buduća profesionalna orijentacija: tržište rada, studije, menadžer restorana, upravnik, somelijer i dr.
2. Prepozna aktivnosti koje bi mogli obavljati u budućnosti kroz razumijevanje pisanog/slušanog teksta	Aktivnosti: raditi u turizmu i ugostiteljstvu, recepcija, restoran, kuhinja, bar (tržište rada), pokrenuti privatni biznis, studirati (što, gdje, kako) i dr.
3. Opiše planove za profesionalnu orijentaciju kroz usmenu/pismenu produkciju	
4. Igra ulogu u dijalogu na zadatu situaciju	Zadata situacija: razgovaraju o planovima za budućnost kad je u pitanju profesija
5. Primijeni odgovarajuće gramatičke strukture u pisanj i usmenoj komunikaciji	Gramatičke strukture: futur, prisvojne i pokazne zamjenice, prilozi za mjesto i složene prepozicije, finalne rečenice
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignuća pomenutog ishoda učenja potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume 1 i 2. Za kriterijume od 3 do 5 potrebne su ispravno urađene vježbe sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
- Planovi za budućnost - Studiranje - Tržište rada - Gramatičke strukture: futur, prisvojne i pokazne zamjenice, finalne rečenice, prilozi za mjesto i složene prepozicije	

Ishod 4 - Učenik će biti sposoban da Koristi odgovarajuće pojmove za prijavu za posao kroz aktivnosti čitanja, slušanja, govora i pisanja uz upotrebu odgovarajućih gramatičkih struktura	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Prepozna nivoe obrazovnog sistema kroz razumijevanje pisanog/slušanog teksta	Nivoi obrazovnog sistema: kod nas i u zemlji čiji jezik izučava
2. Prepozna kompetencije zanimanja u ugostiteljstvu	Kompetencije: stručne i ključne
3. Prepozna informacije u malim oglasima kroz razumijevanje pisanog/slušanog teksta	Mali oglasi: oglasi za posao, za stan i dr.
4. Napiše motivaciono pismo poštujući strukturu	Motivaciono pismo od minimalno 60 riječi: lični podaci, karakterne osobine, nivo obrazovanja, kompetencije, radno iskustvo i dr. Struktura: način formalnog obraćanja, pasusi, pozdravne i završne formulacije
5. Igra ulogu u dijalogu na zadatu situaciju	Zadata situacija: razgovor za posao
6. Primijeni odgovarajuće gramatičke strukture u pisanoj i usmenoj komunikaciji	Gramatičke strukture: glagoli kretanja sa prefiksima, rekapitulacija prošlih vremena i indirektni govor u prezentu, pasiv
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignuća 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 vježbe sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
- Obrazovanje - Profesionalne kompetencije - Mali oglasi - Poslovna korespondencija - Gramatičke strukture: glagoli kretanja sa prefiksima, rekapitulacija prošlih vremena, indirektni govor u prezentu i	

4. Didaktičke preporuke za realizaciju modula

- Modul Strani jezik u ugostiteljstvu IV je tako koncipiran da upoznaje učenike sa osnovnim pojmovima iz oblasti ugostiteljstva i omogućava primjenu stečenih znanja u praksi. Preporučuje se komunikativna metoda i metoda aktivne nastave, tj. one koja upućuje na realizaciju zadatka.
- Preporučene didaktičke aktivnosti su sljedeće: rad u grupama, rad u paru, igranje uloga, simulacija situacije, učenje putem otkrića, analiza teksta, pretraživanje baze podataka, gostujući predavač na času (stručnjak za predmetnu temu), izrada ppt prezentacije i panoa i sl.
- Preporučuje se formativno praćenje postignuća u učenju (bez ocjenjivanja) radi lakše evaluacije i samoevaluacije uz unaprijed postavljene ciljeve/ishode.
- Osim prethodnog u pravcu postavljanja kvalitetnog i trajno stečenog znanja, neophodno je ostavariti i korelaciju među različitim modulima. Korišćenje različitih izvora znanja: enciklopedija, stručne literature, interneta, imperativ su nastave.
- U radu sa darovitim učenicima treba zadavati 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

Didaktička literatura

za francuski jezik:

- Descotes-Genon, C.; Szilagyi, E., Service compris, PUG, Grenoble, 1995.
- Corbeau, S.; Dubois Ch.; Penfornis J-L Semichon L., Hôtellerie-Restauration.com, Clé International, Paris, 2013.
- Laygues, A.; Coll, A., Le français en contexte : Tourisme, Maison des langues, Paris, 2014.
- Dussac, E., Bon voyage, Clé International, Paris, 2017.
- Jovanović, I.; Mandić-Abdić, E., Bienvenue au Monténégro, Centar za stručno obrazovanje, Podgorica, 2006.
- Vigner, G., Enseigner le français comme langue seconde, Clé International, Paris, 2001.
- Little, D.; Perclova R., Zajednički evropski okvir za žive jezike, Podgorica, 2003.
- Little, D.; Perclova R., Evropski jezički portfolio za nastavnike i mentore, Podgorica, 2003

za italijanski jezik:

- Praprotnik-Gomzi, S., Stokovna terminologija v italijanskem jeziku, Konzorcij višjih strokovnih šol za izvedbu projekta Impletum, Ljubljana, 2011.
- Balboni, P., Educazione bilingue, Perugia, Guerra Edizioni, Soleil, 1999.
- Balboni, P., Le sfide di Babele. Insegnare le lingue nelle società complesse, Torino, 2003.
- Quadro comune europeo di riferimento per le lingue: apprendimento, insegnamento, valutazione, La Nuova Italia, Oxford, Firenze, 2002.
- Dragicevich, P.; Sheward, T., Montenegro, Lonely Planet, Torino, 2021.
- Vedovelli, M., L'italiano degli stranieri. Storia, attualità e prospettive, Carocci, Roma, 2002.
- Little, D.; Perclova R., Zajednički evropski okvir za žive jezike, Podgorica, 2003.
- Little, D.; Perclova R., Evropski jezički portfolio za nastavnike i mentore, Podgorica, 2003.

za njemački jezik:

- Dahlhaus, B.; Fertigheit H., Langenscheidt, München, 1994.
- Gemeinsamer europäischer Referenzrahmen für Sprachen: lernen, lehren, beurteilen, Langenscheidt, München, 2001.
- Ehlers S., Literarische Texte lesen lernen, Klett Edition Deutsch als Fremdsprache, München, 1992.
- Šekularac, B., Provjera znanja učenika kao sastavni dio nastavnog procesa, Strani jezik u nastavi, Nikšić, 1992.
- Šotra, T., Interkulturalni pristup: izazov u nastavi stranih jezika; Savremene tendencije u nastavi stranog jezika, Nikšić, 2001.

za ruski jezik:

- Щерба Л. В., Преподавание иностранных языков в средней школе, Общие вопросы методики, Москва, Высшая школа, 1974.
- Костомаров В. Г.; Митрофанова О. Д., Методическое руководство для преподавателей русского языка иностранцам, Москва, «Русский язык», 1977.
- Девид-Романова В., Руски jezik, приручник за разговор, Београд, Завод за уџбенике, 1996.
- Кончаревић, К., Савремена настава руског језика (садржаји, организација, облици), Београд, 2004. (за све етапе).
- Киршова, М.; Керкез, Д., Говорим по-руски и переводим -1, Подгорица, 2006.
- Киршова, М.; Керкез, Д., Говорим по-руски и переводим – 2, Подгорица, 2008.
- Наумовић, Г., Руски jezik, стручни текстови, 1-4. Разред угоститељско-туристичке школе, Завод за уџбенике, Београд, 2003.
- Little, D.; Perclova, R., Zajednički evropski okvir za žive jezike, Podgorica, 2003.
- Little, D.; Perclova, R., Evropski jezički portfolio za nastavnike i mentore, Podgorica, 2003.
- Хавроница, С.А.; Харламова, Л.А.; Казнышкина, И.В., Практический курс русского языка для работников сервиса, «Русский язык» курсы, Москва, 2018.
- Piper, P.; Stojnić, M., Ruski jezik (izgovor, gramatika, konverzacija, vežbe), Zavet, Beograd, 2002.

Gramatike:**za francuski jezik:**

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

za italijanski jezik:

- Moderc, S., Gramatika italijanskog jezika, Udruženje nastavnika italijanskog jezika Srbije, Beograd, 2004.
- Dardano, M.; Trifone, P., Grammatica della lingua italiana, Zanichelli, Bologna, 1995.

za ruski jezik:

- Милинковић Љ., Практикум из граматике руског језика, Завод за уџбенике, Београд, 2006.
- Маројевић Р., Граматика руског језика за средње школе, Завод за уџбенике, Београд, 2004.
- Ласкарева, Е.Р., Чистая грамматика, «Златоуст», Санкт Петербург, 2009.

za njemački jezik:

- Kars, J. und Häussermann, U. unter Mitarbeit von Koller, G. und Gruber, S., Grundgrammatik Deutsch, Verlag Moriz Dieserweg-Verlag Sauerländer, 1988.

Riječnici:**za francuski jezik:**

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

za italijanski jezik:

- Deanović, J., Italijansko-hrvatski riječnik, Školska knjiga, Zagreb, 2002.
- Deanović, J., Hrvatsko-italijanski riječnik, Školska knjiga, Zagreb, 2002.
- Zingarelli, N., Vocabolario della lingua italiana, Zanichelli, Bologna, 2020.
- Klajn, I., Italijansko-srpski rečnik, Nolit, Beograd, 2011.

za ruski jezik:

- Пипер, П.; Петковић М.; Радић-Дугоњић, М.; Војводић Д., Руско-српски речник и Српско-руски речник, Завод за уџбенике, Београд, 2001.

za njemački jezik:

- Grujić, B.; Srdjević, I., Standardwörterbuch Serbisch-Deutsch/Deutsch-Serbisch - Standardni rječnik njemačko-srpski/srpsko-njemački, Obod Predag & Nenad, 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.	Projektor/ Platno za projektor	1
2.	Kompjuter ili laptop	1
3.	CD player	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.
- Pisani zadatak - po jedan u polugodištu
- Zaključna ocjena na kraju klasifikacionog perioda izvodi se iz ocjena svih ishoda u tom klasifikacionom periodu.
- Zaključna ocjena na kraju školske godine izvodi se na osnovu svih ocjena dobijenih u klasifikacionim periodima.

8. Uslovi za prohodnost i završetak modula

- Pozitivna ocjena na kraju školske godine.

9. Povezanost modula – korelacija

- Pripremni i završni radovi u restoraterstvu
- Uvod u restoraterstvo
- Pripremni i završni radovi u restoranu
- Usluživanje hrane i pića
- Točionica pića
- Pripremanje napitaka od kafe
- Usluživanje hrane i pića u restoranu
- Specijalni načini usluživanja hrane i pića
- Pripremanje koktela I
- Osnove kuvarstva
- Preduzetništvo
- Specijalni načini usluživanja hrane i pića u restoranu

- Svečani prijemi
- Pripremanje koktela II
- Ugostiteljsko poslovanje
- Svečani prijemi i pripremanje koktela u restoraterstvu
- Osnove turizma
- Turistička geografija crne gore
- Održivi razvoj turizma
- Hotelsko poslovanje
- Kulturno-Istorijska baština Crne Gore
- Poslovna komunikacija i korespondencija
- Animacija u turizmu
- Menadžment događaja
- Osnove somelijerstva
- Poslovna kultura
- Nauka o ishrani

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 kroz poznavanje vokabulara i funkcionalne gramatike; korišćenje različitih izvora znanja pretragom, prikupljanjem i obradom vizuelnih, audio/video i digitalnih informacija; poštovanje pravila i preporuka prilikom prezentovanja zadate teme; razvoj kritičkog mišljenja i konstruktivnog dijaloga i dr.)
- Kompetencija višejezičnosti (poznavanje vokabulara i funkcionalne gramatike različitih jezika na različitim nivoima i razvijanje svijesti o značaju verbalne interakcije; iniciranje, održavanje i zaključivanje razgovora kao i čitanje, razumijevanje i sastavljanje tekstova stručne/opšte tematike; uvažavanje kulturološke različitosti, interesovanje za različite jezike i međukulturnu komunikaciju i dr.)
- Matematička kompetencija i kompetencija u prirodnim naukama, tehnologiji i inženjerstvu (STEM) (razvijanje logičkog načina razmišljanja; korišćenje računara prilikom izrade prezentacija, slanja mejlova; radoznalost u vezi sa naučnim i tehnološkim napretkom važnim za pojedinca, porodicu, zajednicu idr.)
- Digitalna kompetencija (upotreba informaciono-komunikacionih tehnologija radi pretrage, prikupljanja i upotrebe podataka, 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, poštovanje 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 i dr.)
- Građanska kompetencija (poznavanje savremenih i kritičko razumijevanje istorijskih događaja; angažovanje radi zajedničkog ili javnog interesa kroz različite društveno odgovorne aktivnosti kao i razvoj kritičkog argumentovanog mišljenja o temama od javnog interesa; poštovanje prava, jednakosti, slobode izražavanja i mišljenja kroz razgovor, debate, diskusije 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; odvažnost i istrajnost u ostvarivanju ciljeva i dr.)

3.2.17. ENGLISKI JEZIK U UGOSTITELJSTVU**1. Broj časova i kreditna vrijednost:**

Razred	Oblici nastave			Ukupno	Kreditna vrijednost
	Teorijska nastava	Vježbe	Praktična nastava		
IV	22	44		66	4

Vježbe: Odjeljenje se dijeli na grupe do 16 učenika.

2. Cilj modula:

- Upoznavanje sa osnovnim pojmovima iz oblasti ugostiteljstva. Osposobljavanje za funkcionalnu upotrebu engleskog jezika u okviru struke, za samostalno čitanje, pisanje i prevođenje jednostavnih stručnih tekstova iz oblasti ugostiteljstva i njihovo razumijevanje. Razvijanje preciznosti, kreativnosti, pouzdanosti, sistematičnosti, kritičkog mišljenja, vještine prezentovanja, timskog duha i motivacije za usavršavanje u struci.

3. Ishodi učenja

Po završetku ovog modula učenik će biti sposoban da:

1. Koristi stručnu terminologiju u pripremnim i završnim radovima u ugostiteljstvu kroz vještine čitanja, pisanja, slušanja i govora na engleskom jeziku
2. Koristi stručnu terminologiju u oblasti ugostiteljstva kroz vještine čitanja, pisanja, slušanja i govora na engleskom jeziku
3. Koristi stručnu terminologiju u oblasti usluživanja pića kroz vještine čitanja, pisanja, slušanja i govora na engleskom jeziku
4. Koristi stručnu terminologiju u pripremi i usluživanju hrane objekata kroz vještine čitanja, pisanja, slušanja i govora na engleskom jeziku
5. Pripremi pisani tekst u cilju prijave za posao i poslovne komunikacije na engleskom jeziku

Ishod 1 - Učenik će biti sposoban da Koristi stručnu terminologiju u pripremnim i završnim radovima u ugostiteljstvu kroz čitanje, pisanje, slušanje i govor na engleskom jeziku	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Opiše barski i restoranski inventar	Restoranski i barski inventar: staklo, porcelan, metalno posuđe, pribor za jelo, pomoćni inventar, šejkeri, barske čaše, mjerice, madleri, cjediljke i dr
2. Napravi powerpoint prezentaciju o vrsti opreme i namještaja za usluživanje hrane i piće u skladu sa standardima u ugostiteljstvu	Oprema i namještaj: kolica za hranu i piće, kolica za flambiranje, tranširanje, poslastice, sireve i dr. Stolovi: restoranski, servirni, pomoćni, banketski, barski i izložbeni Stolice: restoranske, banketske, barske, stolice za djecu i dr.
3. Opiše restoransko rublje i načine postavljanja	Restoransko rublje: podstolnjaci, stolnjaci, nadstolnjaci, salвете, setovi za stolove i dr. Načini postavljanja: jednostavni, prošireni, svečani, specijalni, za doručak, za ručak, za večeru, za a la kart, za pansion i dr.
4. Objasni redosljed postavljanja inventara na zadatom primjeru	Redosljed postavljanja inventara: rublje, mali stoni inventar, porculan, pribor za jelo, staklo i dr.
5. Opiše princip rada uređaja, aparata i opreme u restoranu, točionici pića i baru	Uređaji: topli sto, ledomat, toster, grijači za jelo i dr. Oprema: specijalna kolica za usluživanje, ormari, barski pultovi i dr. Aparati: kafemat, rashladni uređaji, aparat za točenje piva, ledomati, aparati za cijedenje sokova, blenderi i dr.
6. Protumači/ prevede uputstva za upotrebu uređaja, aparata i opreme u restoranu, točionici pića i baru	
7. Interpretira odslušani/ odgledani materijal o izradi dekoracija i odabiru odgovarajućih namirnica i pribora za izradu dekoracija	Namirnice: voće, povrće, začini i dr. Pribor: nož za dekoraciju, makaze, kalupi dr.
8. Napiše kratak tekst o završnim radovima u sali za usluživanje, točionici pića i baru	Završni radovi u sali za usluživanje: apserviranje upotrijebljenog i neupotrijebljenog inventara i dr. Završni radovi u točionici pića: pranje, brisanje, poliranje i odlaganje inventara točionice pića; čišćenje i isključivanje uređaja i aparata Završni radovi u baru: pranje, brisanje, poliranje i odlaganje barskog inventara; čišćenje i isključivanje uređaja i aparata; čišćenje radnih površina dr. u točionici pića i dr.
9. Napravi prezentaciju o ličnoj i radnoj higijeni u skladu sa higijenskim standardima i procedurama	

Ishod 1 - Učenik će biti sposoban da Koristi stručnu terminologiju u pripremnim i završnim radovima u ugostiteljstvu kroz čitanje, pisanje, slušanje i govor na engleskom jeziku	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume 1, 3, 4 i 5 . Za kriterijume 2, 6, 7, 8, i 9 potrebne su ispravno urađene vježbe sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme - Pripremni i završni poslovi - Lična i radna higijena	

Ishod 2 - Učenik će biti sposoban da Koristi stručnu terminologiju u oblasti ugostiteljstva kroz čitanje, pisanje, slušanje i govor na engleskom jeziku	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni pojam i nastanak ugostiteljstva	
2. Opiše vezu između ugostiteljstva i turizma	
3. Interpretira odslušani/odgledani materijal o nastanku i razvoju gostoprimstva	
4. Simulira situaciju na temu lijepog ponašanja u ugostiteljskim objektima	
5. Opiše različite vrste ugostiteljskih objekata za smještaj i ugostiteljskih objekata za hranu i piće	Ugostiteljski objekti za smještaj: hotel, motel, turističko naselje, kamp, pansion, rezidencija i dr. Ugostiteljski objekti za hranu i piće: restoran, bar, kafana, bife, gostionica, picerija, pivnica i dr.
6. Opiše tipove zahtjeva gostiju sa različitih aspekata	Tipovi zahtjeva gostiju: zahtjevi gostiju sa hendikepom, zdravstveni zahtjevi, zahtjevi putnika seniora, zahtjevi predstavnika podzastupljenih grupa, vjerski zahtjevi i dr.
7. Opiše radne prostore u restoranu	Radni prostori u restoranu: kuhinjski blok, pripremni prostor (office) i prostor za usluživanje
8. Objasni podjelu radnog prostora u kuhinjskom bloku prema namjeni i vrsti	Radni prostor u kuhinjskom bloku: prostor za obradu mesa, prostor za obradu ribe, školjki i morskih plodova, prostor za grubu obradu namirnica, prostor za finu obradu namirnica, prostor za pranje posuđa, prostor za zaposlene, topla kuhinja, hladna kuhinja i dr.
9. Navede organizacione sisteme rada u restoranima	Organizacioni sistemi rada: „a la carte“, pansionski
10. Napiše projekat o sredstvima ponude i prodaje	Sredstva ponude i prodaje: jelovnik, karta doručka, vinska karta, barska karta, meni karta i karta pića 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 1, 2, 5, 6, 7, 8 i 9. Za kriterijume 3, 4 i 10 potrebne su ispravno urađene vježbe sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
- Ugostiteljski objekti, radni prostor u restoranima - Lijepo ponašanje - Sredstva ponude i prodaje	

Ishod 3 - Učenik će biti sposoban da Koristi stručnu terminologiju u oblasti usluživanja pića kroz vještine čitanja, pisanja, slušanja i govora na engleskom jeziku	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Opiše tipove gostiju	Tipovi gostiju: sangvinik, kolerik, melanholik, flegmatik, stalni gosti, prolazni gosti, stranci, djeca i dr.
2. Navede vrste pića u ponudi	Vrste pića: alkoholna (prirodne rakije, žestoka alkoholna pića, piva, likeri i dr.) i bezalkoholna (gazirani i negazirani sokovi, prirodni sokovi, vode, sirupi i dr.)
3. Navede aperitivna i dižestivna pića	Aperitivna pića: prirodne rakije, gorki likeri, biteri, prirodni sokovi i dr. Dižestivna pića: konjaci, likeri i dr.
4. Napiše kratak tekst o načinu serviranja i posluživanja alkoholnih i bezalkoholnih pića	Alkoholna pića: prirodne rakije, žestoka alkoholna pića, piva, vina, likeri i dr. Bezalkoholnih pića: vode, voćni sokovi, gazirani sokovi, sirupi i dr.
5. Napravi prezentaciju o vrstama vina i načinima posluživanja nakon odslušanog/odgledanog materijala	Vrste vina: bijela, ružičasta, crvena, polupjenušava, pjenušava, desertna, vermut i dr.
6. Nabroji barski pribor za izradu mješavina i vrste čša za sipanje mješavine - koktela u skladu sa recepturom	Barski pribor: šejkeri, barske čaše, mjerice, barska cjediljka, barska renda, barska kašika, kible za led i dr. Čaše za sipanje mješavine: koktel (martini) čaša, margarita čaša, old fashioned čaša, highball čaša, shot čaša, flip čaša, kobler čaša, knickebein čaša i dr.
7. Interpretira odslušani/ odgledani materijal o načinima pripremanja alkoholnih i bezalkoholnih mješavina - koktela	Alkoholne i bezalkoholne mješavina - kokteli: aperitivni kokteli (before dinner), dižestivni kokteli (after dinner), kratka pića (short drinks), duga pića (long drinks), pjenušavi kokteli (sparkling), fensi pića (fancy drinks), bezalkoholni kokteli (non alcoholic) i dr.
8. Opiše vrste kafa i napitaka od kafe i usluživanje	Vrste kafe: arabika, robusta, i dr. Napici od kafe: espresso, filter kafa, tradicionalna-kuvana kafa, cappuccino, machiato, mocca, latte i dr.
9. Objasni usluživanje toplih i hladnih napitaka na bazi čaja i čokolade	Vrste čajeva: bijeli, žuti, zeleni, „ulong“, crni i dr. Vrste napitaka od čokolade: bijela, crna, sa dodacima, bezglutenska i dr.
10. Simulira situaciju usluživanja gosta pićem	

Ishod 3 - Učenik će biti sposoban da Koristi stručnu terminologiju u oblasti usluživanja pića kroz vještine čitanja, pisanja, slušanja i govora na engleskom jeziku	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume 1, 2, 3, 6 i 8. Za kriterijume 4, 5, 7, 9 i 10 potrebne su ispravno urađene vježbe sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
- Vrste gostiju - Vrste pića - Usluživanje pića	

Ishod 4 - Učenik će biti sposoban da Koristi stručnu terminologiju u pripremi i usluživanju hrane kroz vještine čitanja, pisanja, slušanja i govora na engleskom jeziku	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Navede dnevne obroke , njihove vrste i način usluživanja	Dnevni obroci: doručak (engleski, bečki, francuski) ručak, večera i međuobroci Načini usluživanja: bečki, francuski, ruski, angloamerički i dr.
2. Napravi prezentaciju o posluživanju hrane na svečanim prijemima	Svečani prijemi: cocktail party, banquet., topli i hladni bife, čajanka i dr.
3. Prevede kratak tekst o kulinarstvu i gastronomiji (stručne publikacije)	
4. Razlikuje osnovne osnovne namirnice biljnog i životinjskog porijekla koje se koriste u kulinarstvu	Osnovne namirnice biljnog i životinjskog porijekla: žitarice, povrće, voće, začinsko bilje, mlijeko, jaja, meso, riba, morski plodovi i dr.
5. Objasni način pripremanja i serviranja različitih jela iz jelovnika	Jela iz jelovnika: hladna i topla predjela, supe, čorbe i potaži, ribe i rakovi, gotova jela, pečenja, jela po porudžbini, salate, variva, poslastice i dr.
6. Objasni tehniku pripreme i dogotovljavanja jela pred gostom	Dogotovljavanje jela pred gostom: flambiranje, filiranje ribe, tranširanje, filiranje voća, sječenje sireva, fondi i dr.
7. Napravi prezentaciju o različitim internacionalnim jelima i kuhinjama nastalih pod uticajem različitih religija i gastronomskih karakteristika područja svijeta	Jela internacionalnih kuhinja: pizza, tortilja, suši, boršč, karpaco, minestron Internationalne kuhinje: engleska, kineska, italijanska, francuska, turska Religije: judaizam, hrišćanstvo, islam, hinduizam, budizam Gastronomske karakteristike različitih krajeva svijeta: Evropa, Azija, Amerika, Afrika
8. Napravi projekat o crnogorskoj narodnoj kuhinji	Crnogorska narodna kuhinja- prepoznatljivi proizvodi i jela : crnogorski goveđi pršut, njeguški pršut, kastradina, njeguška kobasica, pljevaljski sir, kolašinski lisnati sir, njeguški sir, durmitorski skorup, sušena ukljeva, dimljeni krap, maslinovo ulje, med, cicvara, popara, brodet, paštašuta, crnogorske palačinke, podgorički popeci i dr.
9. Simulira komunikaciju sa klijentom, na zadatom primjeru	

Ishod 4 - Učenik će biti sposoban da Koristi stručnu terminologiju u pripremi i usluživanju hrane kroz vještine čitanja, pisanja, slušanja i govora na engleskom jeziku	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
10. Objasni propratnu poslovnu dokumentaciju u restoranskom poslovanju	Poslovna dokumentacija: ulazna dokumentacija, radni nalozi, knjiga šanka, knjiga popisa, žalbi i pohvala, izvještaj o prometu i zaključnom stanju robe 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 1, 4, 5, 6 i 10. Za kriterijume 2, 3, 7, 8 i 9 potrebna je ispravno urađena vježba sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
- Osnovni pojmovi iz kulinarstva - Životne namirnice - Posluživanje jela - Nacionalne kuhinje - Vođenje poslovne dokumentacije	

Ishod 5 - Učenik će biti sposoban da Pripremi pisani tekst u cilju prijave za posao i poslovne komunikacije na engleskom jeziku	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Napiše biografiju (CV) u odgovarajućoj formi	
2. Napiše propratno pismo	
3. Napiše pismo prijave za posao	
4. Napiše formalni i neformalni e-mail koristeći pravilne gramatičke i leksičke strukture	
5. Napiše pismo preporuke za posao korišćenjem odgovarajuće forme i načina pisanja	
6. Simulira komunikaciju sa poslodavcem prilikom prijave za posao	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, za kriterijume od 1 do 6 potrebne su ispravno urađene vježbe sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
- Biografija - Pismo prijave za posao - E- mail - Pismo preporuke - Propratno pismo - Intervju	

4. Didaktičke preporuke za realizaciju modula

- Modul Engleski jezik u ugostiteljstvu, koncipiran je tako da omogućava sticanje znanja iz ove oblasti kroz teorijsku nastavu i vježbe. Tokom realizacije nastave u okviru ovog modula učenike treba motivisati na aktivno učešće kroz upotrebu sve četiri jezičke vještine (govor, pisanje, čitanje, slušanje). Modul engleski jezik u ugostiteljstvu je koncipiran tako da upoznaje učenike sa stručnim pojmovima na engleskom jeziku iz oblasti ugostiteljstva i omogućava im da primijene znanje engleskog jezika u praksi. Modul treba realizovati na nivou cijelog odjeljenja, sa napomenom da se vježbe realizuju u grupama.
- Preporučuje se da učnički seminarski radovi, projekti i/ili prezentacije budu realizovani kroz individualni, grupni rad ili rad u paru.
- Posebnu pažnju treba obratiti na nadarene učenike i proširiti ishode učenja i na taj način ih usmjeravati na zaključivanje, razvijanje kreativnosti, kritičkog mišljenja i pozitivnog odnosa prema oblastima koje ih interesuju. Nastavnik bi trebalo da podstiče na razvoj njihovih sposobnosti i interesovanja u cilju pravilne karijerne orijentacije.
- Takođe treba napomenuti da redosljed ishoda nije strogo određen već nastavnik može to izmijeniti po sopstvenom planu u skladu sa planovima kolega iz stručnih aktivita.

5. Okvirni spisak literature i drugih izvora

- Harding K., Henderson P.; High Season - English for the Hotel and Tourist Industry, Oxford University Press, 1994.
- Trish Scot & Rod Revell, Highly Recommended 1, Oxford University Press, First published 2004
- Trish Scot & Alison Pohl, Highly Recommended 2, Oxford University Press, First published 2010
- Mol H. ; English for Tourism and Hospitality, Garnet Publishing LTD, Reading, UK, 2008.
- Knežević R., Čaga V., Kasumović D. ; Engleski jezik za I, II, III i IV razred ugostiteljsko- turističke škole, Zavod za udžbenike, Beograd, 2013.

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 sa projekcionim platno/multimedijalna tabla	1
3.	CD player	1
4.	Zvučnici	1
5.	TV aparat	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 aktivita.
- Predviđeni načini provjere su: usmeno i pisano.
- Ocjena na kraju klasifikacionog perioda izvodi se iz ocjena svih ishoda u tom klasifikacionom periodu.

8. Uslovi za prohodnost i završetak modula

- Pozitivna ocjena na kraju školske godine.

9. Povezanost modula – korelacija

- Strani jezik u ugostiteljstvu I
- Pripremni i završni radovi u restoraterstvu
- Uvod u restoraterstvo
- Pripremni i završni radovi u restoranu
- Strani jezik u ugostiteljstvu II
- Usluživanje hrane i pića
- Točionica pića
- Pripremanje napitaka od kafe
- Usluživanje hrane i pića u restoranu
- Strani jezik u ugostiteljstvu III
- Specijalni načini usluživanja hrane i pića
- Pripremanje koktela I
- Osnove kuvarstva
- Preduzetništvo
- Specijalni načini usluživanja hrane i pića u restoranu
- Strani jezik u ugostiteljstvu IV
- Svečani prijemi
- Pripremanje koktela II
- Ugostiteljsko poslovanje
- Svečani prijemi i pripremanje koktela u restoraterstvu
- Strani jezik u ugostiteljstvu III/ I
- Osnove turizma
- Turistička geografija crne gore
- Održivi razvoj turizma
- Strani jezik u ugostiteljstvu III/ II
- Hotelsko poslovanje
- Kulturno-Istorijska baština Crne Gore
- Strani jezik u ugostiteljstvu II/III
- Poslovna komunikacija i korespondencija
- Animacija u turizmu
- Strani jezik u ugostiteljstvu II/IV
- Menadžment događaja
- Osnove somelijerstva
- Poslovna kultura
- Nauka o ishrani

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 stručnih termina 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 višezječnosti (razumijevanje stručne terminologije u usmenom i pisanom obliku u vezi sa različitim segmentima ugostiteljske prakse, istraživanja različitih stručnih tekstova iz oblasti ugostiteljstva na internetu; korišćenje literature na engleskom jeziku i dr.)

- Matematička kompetencija i kompetencija u prirodnim naukama, tehnologiji i inženjerstvu (STEM) (razvijanje logičkog načina razmišljanja prilikom tumačenja tehničke dokumentacije, korišćenje računara prilikom izrade prezentacija, slanja mejlova i dr.)
- Digitalna kompetencija (upotreba namjenskog softvera za izradu prezentacija i slanje mejlova; 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 i dr.)
- Građanska kompetencija (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 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 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.)

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

Razred	Oblici nastave			Ukupno	Kreditna vrijednost
	Teorijska nastava	Vježbe	Praktična nastava		
IV	60	6	66	132	8

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

2. Cilj modula:

- Upoznavanje sa načinom planiranja, organizovanja i posluživanja svečanih prijema u skladu sa standardima i vrstom svečanog prijema. Osposobljavanje za planiranje, organizovanje i posluživanje svečanih prijema u skladu sa standardima i vrstom svečanog prijema. Razvijanje komunikativnosti, tačnosti, ažurnosti i odgovornosti u radu.

3. Ishodi učenja

Po završetku ovog modula učenik će biti sposoban da:

1. Napravi plan svečanih prijema u skladu sa standardima i vrstom svečanog prijema i obimom aktivnosti
2. Posluži jela i pića na banketima u skladu sa protokolom
3. Posluži jela i pića na koktel partijama u skladu sa protokolom
4. Posluži jela i pića na hladno-toplom bifeu u skladu sa protokolom
5. Posluži jela i pića na čajanci u skladu sa protokolom

Ishod 1 - Učenik će biti sposoban da Napravi plan svečanih prijema u skladu sa standardima i vrstom svečanog prijema, protokolom i obimom aktivnosti	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni odjelu svečanih prijema	Svečani prijemi: koktel party, banket, hladni bife, topli bife, čajanka i dr.
2. Objasni kriterijume za planiranje svečanih prijema	Kriterijumi: povod, mjesto organizovanja, broj gostiju, radni nalozi, asortiman ponude i dr.
3. Utvrdi obim radne snage i raspored rada u zavisnosti od broja gostiju i vrste prijema	
4. Izvrši pripremu plana svečanog prijema i definiše protokolne aktivnosti, 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 2. Za kriterijume 3 i 4, potrebna je ispravno urađena vježba sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
- Pravila i struktura realizacije svečanih prijema - Oprema, namještaj i inventar za usluživanje - Pripremni radovi u restoranu - Poslovna komunikacija i bonton u ugostiteljstvu	

Ishod 2 - Učenik će biti sposoban da Posluži jela i pića na banketima u skladu sa protokolom	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni način organizacije rada na banketu	Organizacija rada: ponuda, ugovor, radni nalozi, planiranje osoblja i dr.
2. Objasni način obavljanja pripremni radova na banketu	Pripremni radovi: pripremanje aperitiv salona, formiranje svečanog stola, postavljanje dekoracije, postavljanje inventara za usluživanje i dr.
3. Objasni način usluživanja gostiju na banketu	Način usluživanja: usluživanje u aperitiv salonu, francuski način usluživanja (druga varijanta), protokolarno usluživanje i dr.
4. Objasni način obavljanja završnih radova na banketu	
5. Demonstrira obavljanje pripremni radova, usluživanja i završnih radova na banketu, 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 kriterijum 5, potrebna je ispravno urađena praktična vježba sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
- Pravila i struktura realizacije svečanih prijemata - Oprema, namještaj i inventar za usluživanje - Pripremni radovi u restoranu - Poslovna komunikacija i bonton u ugostiteljstvu	

Ishod 3 - Učenik će biti sposoban da Posluži jela i pića na koktel partijama u skladu sa protokolom	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni način organizacija rada na koktel partiji	Organizacija rada: ponuda, ugovor, radni nalozi, planiranje osoblja i dr.
2. Objasni način obavljanja pripremni radova na koktel partiji	Pripremni radovi: pripremanje aperitiv salona, priprema svečane sale, postavljanje dekoracija na stolove, postavljanje inventara, postavljanje apetisana, priprema poslužavnika i dr.
3. Objasni način usluživanja gostiju na koktel partiji	Način usluživanja: usluživanje u aperitiv salonu, usluživanje pića, usluživanje hrane i dr.
4. Objasni način obavljanja završnih radova na koktel partiji	
5. Demonstrira obavljanje pripremni radova, usluživanja i završnih radova na koktel partiji, 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 kriterijum 5, potrebna je ispravno urađena praktična vježba sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
- Pravila i struktura realizacije svečanih prijemaa - Oprema, namještaj i inventar za usluživanje - Pripremni radovi u restoranu - Poslovna komunikacija i bonton u ugostiteljstvu	

Ishod 4 - Učenik će biti sposoban da Posluži jela i pića na hladno-toplom bifeu u skladu sa protokolom	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni način organizacije rada na hladnom bifeu i hladno-toplom bifeu	Organizacija rada: ponuda, ugovor, radni nalozi, planiranje osoblja i dr.
2. Objasni način obavljanja pripremni radova na hladnom bifeu i hladno-toplom bifeu	Pripremni radovi: pripremanje aperitiv salona, formiranje bife stola, priprema svečane sale, postavljanje dekoracija na stolove, postavljanje inventara za usluživanje i dr.
3. Objasni način usluživanja gostiju na hladnom bifeu i hladno-toplom bifeu	Način usluživanja: usluživanje u aperitiv salonu, usluživanje pića, usluživanje hrane i dr.
4. Objasni način obavljanja završnih radova na hladnom bifeu i hladno-toplom bifeu	
5. Demonstrira obavljanje pripremni radova, usluživanja i završnih radova na hladnom bifeu i hladno-toplom bifeu, 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 kriterijum 5, potrebna je ispravno urađena praktična vježba sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
- Oprema, namještaj i inventar za usluživanje - Tehnike posluživanja hrane i pića - Poslovna komunikacija i bonton u ugostiteljstvu - Toplo-hladni bife	

Ishod 4 - Učenik će biti sposoban da Posluži jela i pića na čajanki u skladu sa protokolom	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni način organizacije rada na čajanki	Organizacija rada: ponuda, ugovor, radni nalozi, planiranje osoblja i dr.
2. Objasni način obavljanja pripremni radova na čajanki	Pripremni radovi: formiranje stola, priprema svečane sale, postavljanje dekoracija na stolove, postavljanje inventara za usluživanje i dr.
3. Objasni način usluživanja gostiju na čajanki	Način usluživanja: usluživanje kanapea, usluživanje čaja, usluživanje torte i dr.
4. Objasni način obavljanja završnih radova na čajanki	
5. Demonstrira obavljanje pripremni radova, usluživanja i završnih radova na čajanki	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 4. Za kriterijum 5, potrebna je ispravno urađena praktična vježba sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
- Oprema, namještaj i inventar za usluživanje - Tehnike posluživanja hrane i pića - Poslovna komunikacija i bonton u ugostiteljstvu - Čajanka	

4. Didaktičke preporuke za realizaciju modula

- Modul Svečani prijemi je tako koncipiran da učenicima omogućava sticanje znanja i vještina iz ove oblasti kroz časove teorijske i praktične nastave. Teorijski dio nastave treba realizovati sa cijelim odjeljenjem. Učenike treba usmjeriti na aktivno učenje, samostalno pronalaženje, sistematizovanje i korišćenje informacija iz različitih izvora na zadatu temu i motivisati ih na timski rad. Nastava treba da bude aktivna, sa uključivanjem svih učenika.
- Praktični dio nastave treba realizovati u školskom kabinetu i restoranu koji su opremljeni preporučenim materijalnim uslovima. Učenike treba podijeliti u grupe i realizovati praktične vježbe individualno, u parovima ili manjim grupama, ali tako da svaki učenik samostalno uradi praktičnu vježbu i dobije traženi rezultat. Preporučuje se da se prilikom osmišljavanja problemskih zadataka obuhvati nastavni sadržaj stručnih modula, kako bi se kod učenika razvila sposobnost povezivanja teorijskog i praktičnog znanja sa strukom. Posebno obratiti pažnju da se zadaci rješavaju od najjednostavnijih ka onim koji zahtijevaju sintezu i analizu usvojenih znanja. Za razumijevanje problematike koja se izučava u ovom modulu, osim rada u školskom kabinetu neophodne su posjete restoranima. Neophodno je usmjeriti učenike na pravilno korišćenje odgovarajućih alata, uređaja i opreme i njihovo održavanje. Časove praktične nastave izvoditi uz korišćenje radne uniforme i sredstava zaštite na radu. Nastojati da se kod učenika razvije osećaj za prosuđivanje da li su zadate vježbe ispravno odrađene u skladu sa odgovarajućim tehničkim propisima, koje treba staviti na raspolaganje učenicima. Za kriterijume u kojima učenik vrši provjeru kvaliteta izvedenih aktivnosti u cilju otklanjanja nedostataka u izvođenju preporučuje se prezentovanje učeniku pogrešno izvedenih aktivnosti uz obrazloženje sa ciljem otklanjanja istih.
- Za kvalitetniju realizaciju modula, nastavnik treba pored preporučene stručne literature koristiti i tehničku dokumentaciju, kataloge proizvođača opreme, odgovarajuće tehničke propise i zakonsku regulativu. Radi veće zainteresovanosti učenika i boljeg razumijevanja, prilikom izlaganja problematike treba koristiti pokazna sredstva za demonstriranje gdje je to moguće, internet prezentacije u cilju boljeg razumijevanja teorijske nastave, grafičke ilustracije, skice, fotografije, video prikaze iz prakse, kao i podsticati učenike na istraživački rad. Problemska nastava treba da zauzme značajno mjesto u realizaciji ovog modula kako bi se teorijska nastava što bolje povezala sa praktičnim primjerima.
- 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

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

Napomena:

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

6. Prostorni i materijalni uslovi za izvođenje nastave

Redni broj	Opis – alati, instrumenti i uređaji	Kom.
1.	Računar	1
2.	Projektor, projekciono platno/multimedijalna tabla	1

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

7. Obavezni načini provjeravanja i ocjenjivanja ishoda učenja

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

8. Uslovi za prohodnost i završetak modula

- Pozitivna ocjena na kraju školske godine.

9. Povezanost modula – korelacija

- Strani jezik u ugostiteljstvu I
- Pripremni i završni radovi u restoraterstvu
- Uvod u restoraterstvo
- Pripremni i završni radovi u restoranu
- Strani jezik u ugostiteljstvu II
- Usluživanje hrane i pića
- Točionica pića
- Pripremanje napitaka od kafe
- Usluživanje hrane i pića u restoranu
- Strani jezik u ugostiteljstvu III
- Specijalni načini usluživanja hrane i pića
- Osnove kuvarstva
- Preduzetništvo
- Pripremanje koktela I
- Specijalni načini usluživanja u restoranu
- Strani jezik u ugostiteljstvu IV
- Engleski jezik u ugostiteljstvu
- Pripremanje koktela II
- Ugostiteljsko poslovanje
- Svečani prijemi i pripremanje koktela u restoraterstvu
- Strani jezik u ugostiteljstvu II/I
- Osnove turizma
- Turistička geografija Crne Gore

- Održivi razvoj turizma
- Strani jezik u ugostiteljstvu II/II
- Savremeno odrastanje
- Hotelsko poslovanje
- Kulturno-istorijska baština Crne Gore
- Strani jezik u ugostiteljstvu II/III
- Poslovna ekonomija u turizmu i ugostiteljstvu
- Socijalne mreže i globalizacija
- Poslovna komunikacija i korespondencija
- Psihologija prodaje
- Animacija u turizmu
- Strani jezik u ugostiteljstvu II/IV
- Menadžment događaja
- Osnove somelijerstva
- Poslovna kultura
- Nauka o ishrani

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 zakona iz svečanih prijemaa, 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 ugostiteljstva i istraživanja različitih stručnih tekstova na Internetu; korišćenje literature i različitih informacija iz oblasti ugostiteljstva na stranom jeziku i dr.)
- Matematička kompetencija i kompetencija u prirodnim naukama, tehnologiji i inženjerstvu (STEM) (razvijanje logičkog načina razmišljanja, osnovnih matematičkih principa i donošenja zaključaka prilikom analize karakteristika različitih vrsta materijala, uređaja, alata i opreme; korišćenje formula, grafikona i šema prilikom prećenja proizvodnog tehnološkog procesa u ugostiteljstvu; razvijanje sposobnosti prostornog snalaženja prilikom izvođenja radnih aktivnosti; razvijanje sposobnosti rukovanja alatom, uređajima i priborom.
- Digitalna kompetencija (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, 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.)

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

Razred	Oblici nastave			Ukupno	Kreditna vrijednost
	Teorijska nastava	Vježbe	Praktična nastava		
IV	33		66	99	6

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

2. Cilj modula:

- Upoznavanje sa načinom pripremanja, aranžiranja i serviranja alkoholnih i bezalkoholnih mješavina-koktela, u skladu sa recepturom i tehnikama rada. Osposobljavanje za pripremanje, aranžiranje i serviranje alkoholnih i bezalkoholnih mješavina-koktela, u skladu sa recepturom i tehnikama rada. Razvijanje komunikativnosti, tačnosti, ažurnosti i odgovornosti u radu.

3. Ishodi učenja

Po završetku ovog modula učenik će biti sposoban da:

1. Izvrši pripremu i serviranje flipova, fiseva i koblera
2. Izvrši pripremu i serviranje sureva, krusti i knikebajna
3. Izvrši pripremu i serviranje punčeva, bola, sangrija i grogova
4. Izvrši pripremu i serviranje pus kafeea, frapea i smutija

Ishod 1 - Učenik će biti sposoban da Izvrši pripremu i serviranje flipova, fiseva i koblera	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni recepture i način pripremanja i serviranja flipova	Flipovi: brandy flip, porto flip, champagne flip i dr.
2. Objasni recepture i način pripremanja i serviranja fiseva (fizz)	Fisevi: gin fizz, rum fizz, whisky fizz i dr.
3. Objasni recepture i način pripremanja i serviranja koblera (cobler)	Kobleri: cherry cobbler, gin cobbler, porto cobbler i dr.
4. Demonstrira način pripreme i serviranja flipova, fiseva i koblera, na zadatom primjeru	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 3. Za kriterijum 4, potrebna je ispravno urađena praktična vježba sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
- Barski pult - Oprema i uređaji u barskom pultu i barski inventar - Pića - Dekoracija i aranžiranje - IBA standardi	

Ishod 2 - Učenik će biti sposoban da Izvrši pripremu i serviranje sureva, krusta i knikebajne	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni recepture i način pripremanja i serviranja sureva (sours)	Surevi: brandy sour, vodka sour, arak sour i dr.
2. Objasni recepture i način pripremanja i serviranja krusti (crusta)	Kruste: rum crusta, whisky crusta, brandy crusta i dr.
3. Objasni recepturu i način pripremanja i serviranja knikebajna (knickebeine)	
4. Demonstrira način pripreme i serviranja sureva, krusti i knikebajana, na zadatom primjeru	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 3. Za kriterijum 4, potrebna je ispravno urađena praktična vježba sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
- Barski pult - Oprema i uređaji u barskom pultu i barski inventar - Pića - Dekoracija i aranžiranje - IBA standardi	

Ishod 3 - Učenik će biti sposoban da Izvrši pripremu i serviranje punčeva, bola, sangrija i groga	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni recepture i način pripremanja i serviranja punčeva (punch)	Punčevi: topli i hladni
2. Objasni recepturu i način pripremanja i serviranja bola (bowle)	
3. Objasni recepturu i način pripremanja i serviranja sangrija (sangria)	
4. Objasni recepturu i način pripremanja i serviranja groga (grog)	
5. Demonstrira način pripreme i serviranja punčeva, bola, sangrija i grogova, 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 kriterijum 5, potrebna je ispravno urađena praktična vježba sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
- Barski pult - Oprema i uređaji u barskom pultu i barski inventar - Pića - Dekoracija i aranžiranje - IBA standardi	

Ishod 4 - Učenik će biti sposoban da izvrši pripremu i serviranje pus kafea, frapea i smutija	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni recepturu i način pripremanja i serviranja pus kafea (pousse cafe)	
2. Objasni recepturu i način pripremanja i serviranja frapea (frappes)	
3. Objasni recepturu i način pripremanja i serviranja smutija (smoothie)	
4. Demonstrira način pripreme i serviranja pus kafea, frapea i smutija, na zadatom primjeru	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 3. Za kriterijum 4, potrebne su ispravno urađene praktične vježbe sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
- Barski pult - Oprema i uređaji u barskom pultu i barski inventar - Pića - Dekoracija i aranžiranje - IBA standardi	

4. Didaktičke preporuke za realizaciju modula

- Modul Pripremanje koktela II je tako koncipiran da učenicima omogućava sticanje znanja i vještina iz ove oblasti kroz časove teorijske i praktične nastave. Teorijski dio nastave treba realizovati sa cijelim odjeljenjem. Učenike treba usmjeriti na aktivno učenje, samostalno pronalaženje, sistematizovanje i korišćenje informacija iz različitih izvora na zadatu temu i motivisati ih na timski rad. Nastava treba da bude aktivna, sa uključivanjem svih učenika.
- Praktični dio nastave treba realizovati u školskom kabinetu i restoranu koji su opremljeni preporučenim materijalnim uslovima. Učenike treba podijeliti u grupe i realizovati praktične vježbe individualno, u parovima ili manjim grupama, ali tako da svaki učenik samostalno uradi praktičnu vježbu i dobije traženi rezultat. Preporučuje se da se prilikom osmišljavanja problemskih zadataka obuhvati nastavni sadržaj stručnih modula, kako bi se kod učenika razvila sposobnost povezivanja teorijskog i praktičnog znanja sa strukom. Posebno obratiti pažnju da se zadaci rješavaju od najjednostavnijih ka onim koji zahtijevaju sintezu i analizu usvojenih znanja. Za razumijevanje problematike koja se izučava u ovom modulu, osim rada u školskom kabinetu neophodne su posjete restoranima. Neophodno je usmjeriti učenike na pravilno korišćenje odgovarajućih alata, uređaja i opreme i njihovo održavanje. Časove praktične nastave izvoditi uz korišćenje radne uniforme i sredstava zaštite na radu. Nastojati da se kod učenika razvije osećaj za prosuđivanje da li su zadate vježbe ispravno odrađene u skladu sa odgovarajućim tehničkim propisima, koje treba staviti na raspolaganje učenicima. Za kriterijume u kojima učenik vrši provjeru kvaliteta izvedenih aktivnosti u cilju otklanjanja nedostataka u izvođenju preporučuje se prezentovanje učeniku pogrešno izvedenih aktivnosti uz obrazloženje sa ciljem otklanjanja istih.
- Za kvalitetniju realizaciju modula, nastavnik treba pored preporučene stručne literature koristiti i tehničku dokumentaciju, kataloge proizvođača opreme, odgovarajuće tehničke propise i zakonsku regulativu. Radi veće zainteresovanosti učenika i boljeg razumijevanja, prilikom izlaganja problematike treba koristiti pokazna sredstva za demonstriranje gdje je to moguće, internet prezentacije u cilju boljeg razumijevanja teorijske nastave, grafičke ilustracije, skice, fotografije, video prikaze iz prakse, kao i podsticati učenike na istraživački rad. Problemska nastava treba da zauzme značajno mjesto u realizaciji ovog modula kako bi se teorijska nastava što bolje povezala sa praktičnim primjerima.
- 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

- Krasavčić M.; Nićetin S., Usluživanje sa praktičnom nastavom, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Beograd, 1995.
- Bulajić V., Organizacija rada i tehnika poslovanja u ugostiteljstvu, Herceg Novi, 2009.
- Kovačević A.; Nikolić M., Usluge u ugostiteljstvu, Meridian, Beograd, 1999.
- Lončar M., Restoraterstvo, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Beograd, 2001.
- Valentić B.; Marošević I.; Kerčmar J., Ugostiteljsko posluživanje, Školska knjiga, Zagreb, 1980.
- Krasavčić M., Menadžment barova i kazina, Visoka hotelijerska škola strukovnih studija, Beograd, 2011.

Napomena:

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

6. Prostorni i materijalni uslovi za izvođenje nastave

Redni broj	Opis – alati, instrumenti i uređaji	Kom.
1.	Računar	1
2.	Projektor, projekciono platno/multimedijalna tabla	1

Redni broj	Opis – alati, instrumenti i uređaji	Kom.
3.	Zvučnici	1
4.	Oprema i namještaj u kabinetu restoraterstva	1
5.	Inventar i uređaji u kabinetu restoraterstva	1
6.	Uređaji i oprema u točionici pića	1
7.	Uređaji, oprema i inventar u baru	

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
- Zaključna ocjena na kraju školske godine izvodi se na osnovu svih ocjena dobijenih u klasifikacionim periodima.

8. Uslovi za prohodnost i završetak modula

- Pozitivna ocjena na kraju školske godine.

9. Povezanost modula – korelacija

- Strani jezik u ugostiteljstvu I
- Pripremni i završni radovi u restoraterstvu
- Uvod u restoraterstvo
- Pripremni i završni radovi u restoranu
- Strani jezik u ugostiteljstvu II
- Usluživanje hrane i pića
- Točionica pića
- Pripremanje napitaka od kafe
- Usluživanje hrane i pića u restoranu
- Strani jezik u ugostiteljstvu III
- Specijalni načini usluživanja hrane i pića
- Osnove kuvarstva
- Preduzetništvo
- Pripremanje koktela I
- Specijalni načini usluživanja u restoranu
- Strani jezik u ugostiteljstvu IV
- Engleski jezik u ugostiteljstvu
- Svečani prijemi
- Ugostiteljsko poslovanje
- Svečani prijemi i pripremanje koktela u restoraterstvu
- Strani jezik u ugostiteljstvu II/I

- Osnove turizma
- Turistička geografija Crne Gore
- Održivi razvoj turizma
- Strani jezik u ugostiteljstvu II/II
- Savremeno odrastanje
- Hotelsko poslovanje
- Kulturno-istorijska baština Crne Gore
- Strani jezik u ugostiteljstvu II/III
- Poslovna ekonomija u turizmu i ugostiteljstvu
- Socijalne mreže i globalizacija
- Poslovna komunikacija i korespondencija
- Psihologija prodaje
- Animacija u turizmu
- Strani jezik u ugostiteljstvu II/IV
- Menadžment događaja
- Osnove somelijerstva
- Poslovna kultura
- Nauka o ishrani

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 zakona iz oblasti pripremanja koktela II, 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 ugostiteljstva i istraživanja različitih stručnih tekstova na Internetu; korišćenje literature i različitih informacija iz oblasti ugostiteljstva na stranom jeziku i dr.)
- Matematička kompetencija i kompetencija u prirodnim naukama, tehnologiji i inženjerstvu (STEM) (razvijanje logičkog načina razmišljanja, osnovnih matematičkih principa i donošenja zaključaka prilikom analize karakteristika različitih vrsta materijala, uređaja, alata i opreme; korišćenje formula, grafikona i šema prilikom prećenja proizvodnog tehnološkog procesa u ugostiteljstvu; razvijanje sposobnosti prostornog snalaženja prilikom izvođenja radnih aktivnosti; razvijanje sposobnosti rukovanja alatom, uređajima i priborom.
- Digitalna kompetencija (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, 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.)

3.2.20. UGOSTITELJSKO POSLOVANJE**1. Broj časova i kreditna vrijednost:**

Razred	Oblici nastave			Ukupno	Kreditna vrijednost
	Teorijska nastava	Vježbe	Praktična nastava		
IV	54	12		66	4

2. Cilj modula:

- Upoznavanje sa načinom planiranja i trebovanja robe i materijalnih sredstva za rad, vođenja odgovarajuće poslovne dokumentacije u restoranu i baru, rukovođenja radom uslužnog osoblja u restoranu i baru i primjene higijensko-tehničkih mjera, mjere zaštite i zdravlja na radu i sanitarne zaštite. Razvijanje komunikativnosti, tačnosti, ažurnosti i odgovornosti u radu.

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

1. Napravi plan trebovanja robe i materijalnih sredstva za rad u skladu sa ponudom i normativima
2. Popuni odgovarajuću poslovnu dokumentaciju u restoranu i baru
3. Organizuje rad uslužnog osoblja u restoranu i baru
4. Primijeni higijensko-tehničke mjere, mjere zaštite i zdravlja na radu i sanitarne zaštite

Ishod 1 - Učenik će biti sposoban da Napravi plan trebovanja robe i materijalnih sredstva za rad u skladu sa ponudom i normativima	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni faktore koji utiču na planiranje robe i materijala	Faktori za planiranje: kapacitet objekta, prosječni promet (dnevni, sedmični, mjesečni, godišnji) objekta, sezonalnost poslovanja, struktura gostiju i dr.
2. Objasni procedure nabavke robe, transporta, skladištenja, čuvanja i izdavanja	
3. Objasni prpratnu dokumentaciju u procesu nabavke, skladištenja i izdavanja robe	Dokumentacija: ulazna dokumentacija (tovarni list, otpremnica, skladišna prijemnica), izlazna dokumentacija - list trebovanja
4. Objasni način trebovanja robe	
5. Popuni prpratnu dokumentaciju u procesu nabavke, skladištenja i izdavanja robe	
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 potrebna je ispravno urađena vježba sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
- Ugostiteljski objekti za ishranu i piće - Organizaciona struktura rada - Planiranje i trebovanje - Zaštita zdravlja i rada	

Ishod 2 - Učenik će biti sposoban da Popuni odgovarajuću poslovnu dokumentaciju u restoranu i baru	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni načine vođenja poslovne dokumentacije koja se odnosi na promet robe i materijala	Poslovna dokumentacija: evidencija prisutnosti zaposlenih, radni nalozi, obrasci za trebovanje, obrasci za razduživanje, „knjiga šanka“, knjiga popisa, knjiga otpisa i dr.
2. Popuni poslovnu dokumentaciju koja se odnosi na promet robe i materijala i pripremi	
3. Objasni pojam i način materijalnog zaduživanja	Materijalno zaduživanje: sredsta za rad, namirnice i pića i dr.
4. Objasni postupak materijalnog i finansijskog razduživanja	Finansijsko i materijalno razduživanje: zaključivanje kase i predaja pazara, vođenje knjiga materijalnih zaduženja i razduženja, „knjiga šanka“, elektronska evidencija prometa i dr.
5. Objasni pojam i značaj popisa i otpisa robe i materijala	Popis (dnevni, sedmični, mjesečni, godišnji): robe, materijala, inventara, opreme i uređaja. Otpis: kalo, rashod i dr.
6. Objasni značaj i postupak podnošenja odgovarajućih izvještaja nadležnim službama	Izvještaji nadležnim službama: knjiga žalbi, knjiga pohvala, izvještaj o prometu i zaključnom stanju robe, periodični popis robe i materijala, periodični popis opreme i inventara i dr.
7. Objasni načine prikupljanja i upotrebe informacija od gosta o kvalitetu pruženih usluga	Načini prikupljanja informacija: intervju, anketa (lično, internet), knjiga utisaka, knjiga žalbi i dr.
8. Pripremi formulare intervjua i anketnog lista za goste	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume 1, 3, 4, 5, 6 i 7. Za kriterijume 2 i 8 potrebna je ispravno urađena vježba sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
- Izdavanje radnih naloga - Način preuzimanja i evidentiranja finansijskih sredstava - Vođenje poslovne dokumentacije - Normativi u restoranu i baru	

Ishod 3 - Učenik će biti sposoban da Organizuje rad uslužnog osoblja u restoranu i baru	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni značaj i pravila timskog rada i njihov uticaj na radni učinak	
2. Objasni značaj i način izrade rasporeda rada uslužnog osoblja	Rasporedi rada: dnevni, sedmični, mjesečni Uslužno osoblje: pomoćni konobar, pomoćni barmen, pomoćni točilac pića
3. Sastavi rasporeda rada uslužnog osoblja	
4. Poveže kapacitet restorana i bara sa potrebnom radnom snagom	
5. Objasni značaj i postupak utvrđivanja kvaliteta rada uslužnog osoblja	
6. Objasni značaj primjene standarda i normativa u sektoru hrane i pića	Standardi: higijenski standardi, standardi usluge u skladu sa kategorizacijom, IBA standardi i dr. Normativi: radni normativi, normativi hrane, normativi pića i normativi napitaka
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume 1, 2, 5 i 6. Za kriterijume 3 i 4, potrebna je ispravno urađena vježba sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
- Standardi i normativi u ugostiteljstvu - Kategorizacija ugostiteljskih objekata - Rukovođenje u restoranu i baru	

Ishod 4 - Učenik će biti sposoban da Primjeni higijensko-tehničke mjere, mjere zaštite i zdravlja na radu i sanitarne zaštite	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni najvažniju pravnu regulativu koja obavezuje na poštovanje mjera zaštite i zdravlja na radu i sanitarne zaštite	
2. Objasni značaj i postupak pravilnog odvajanja i odlaganja otpada	Odlaganje otpada: razdvajanje organskog, neorganskog i otpada za recikliranje, koji nastaje u procesu rada i njegovo pravilno sortiranje i odlaganje
3. Objasni značaj primjene higijenskih standarda u sektoru hrane i piće	Higijenski standardi: HACCP, ISO, HALAL, KOSER I dr.
4. Objasni značaj primjene HACCP standarda u sektoru hrane i pića	
5. Objasni značaj lične i radne higijene uslužnog osoblja u restoranu i baru	
6. Poveže higijensko-tehničke mjere, mjere zaštite i zdravlja na radu i sanitarne zaštite sa konkretnim primjerom	
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	
- Mjere zaštite i zdravlja na radu - Sanitarna zaštita - Različite vrste otpada - Mjesta za odlaganje otpada	

4. Didaktičke preporuke za realizaciju modula

- Modul Ugostiteljsko poslovanje je tako koncipiran da učenicima omogućava sticanje znanja i vještina iz ove oblasti kroz časove teorijske nastave. Teorijski dio nastave treba realizovati sa cijelim odjeljenjem. Učenike treba usmjeriti na aktivno učenje, samostalno pronalaženje, sistematizovanje i korišćenje informacija iz različitih izvora na zadatu temu i motivisati ih na timski rad. Nastava treba da bude aktivna, sa uključivanjem svih učenika.
- Za kvalitetniju realizaciju modula, nastavnik treba pored preporučene stručne literature koristiti i tehničku dokumentaciju, kataloge proizvođača opreme, odgovarajuće tehničke propise i zakonsku regulativu. Radi veće zainteresovanosti učenika i boljeg razumijevanja, prilikom izlaganja problematike treba koristiti pokazna sredstva za demonstriranje gdje je to moguće, internet prezentacije u cilju boljeg razumijevanja teorijske nastave, grafičke ilustracije, skice, fotografije, video prikaze iz prakse, kao i podsticati učenike na istraživački rad. Problemska nastava treba da zauzme značajno mjesto u realizaciji ovog modula kako bi se teorijska nastava što bolje povezala sa praktičnim primjerima.
- 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

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

Napomena:

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

6. Prostorni i materijalni uslovi za izvođenje nastave

Redni broj	Opis – alati, instrumenti i uređaji	Kom.
1.	Računar	1
2.	Projektor, projekciono platno/multimedijalna tabla	1
3.	Zvučnici	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
- Zaključna ocjena na kraju školske godine izvodi se na osnovu svih ocjena dobijenih u klasifikacionim periodima.

8. Uslovi za prohodnost i završetak modula

- Pozitivna ocjena na kraju školske godine.

9. Povezanost modula – korelacija

- Strani jezik u ugostiteljstvu I
- Pripremni i završni radovi u restoraterstvu
- Uvod u restoraterstvo
- Pripremni i završni radovi u restoranu
- Strani jezik u ugostiteljstvu II
- Usluživanje hrane i pića
- Točionica pića
- Pripremanje napitaka od kafe
- Usluživanje hrane i pića u restoranu
- Strani jezik u ugostiteljstvu III
- Specijalni načini usluživanja hrane i pića
- Osnove kuvarstva
- Preduzetništvo
- Pripremanje koktela I
- Specijalni načini usluživanja u restoranu
- Strani jezik u ugostiteljstvu IV
- Engleski jezik u ugostiteljstvu
- Svečani prijemi
- Ugostiteljsko poslovanje
- Svečani prijemi i pripremanje koktela u restoraterstvu
- Strani jezik u ugostiteljstvu II/I
- Osnove turizma
- Turistička geografija Crne Gore
- Održivi razvoj turizma
- Strani jezik u ugostiteljstvu II/II
- Savremeno odrastanje
- Hotelsko poslovanje
- Kulturno-istorijska baština Crne Gore
- Strani jezik u ugostiteljstvu II/III
- Poslovna ekonomija u turizmu i ugostiteljstvu
- Socijalne mreže i globalizacija
- Poslovna komunikacija i korespondencija
- Psihologija prodaje
- Animacija u turizmu
- Strani jezik u ugostiteljstvu II/IV
- Menadžment događaja
- Osnove somelijerstva
- Poslovna kultura
- Nauka o ishrani

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 zakona iz oblasti ugostiteljskog poslovanja, 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 ugostiteljstva i istraživanja različitih stručnih tekstova na Internetu; korišćenje literature i različitih informacija iz oblasti ugostiteljstva na stranom jeziku i dr.)
- Matematička kompetencija i kompetencija u prirodnim naukama, tehnologiji i inženjerstvu (STEM) (razvijanje logičkog načina razmišljanja, osnovnih matematičkih principa i donošenja zaključaka prilikom analize karakteristika različitih vrsta materijala, uređaja, alata i opreme; korišćenje formula, grafikona i šema prilikom prećenja proizvodnog tehnološkog procesa u ugostiteljstvu; razvijanje sposobnosti prostornog snalaženja prilikom izvođenja radnih aktivnosti; razvijanje sposobnosti rukovanja alatom, uređajima i priborom.
- Digitalna kompetencija (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, 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.)

3.2.21. SVEČANI PRIJEMI I PRIPREMANJE KOKTELA U RESTORATERSTVU**1. Broj časova i kreditna vrijednost:**

Razred	Oblici nastave			Ukupno	Kreditna vrijednost
	Teorijska nastava	Vježbe	Praktična nastava		
IV			198	198	8

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

2. Cilj modula:

- Osposobljavanje za planiranje, organizovanje i posluživanje svečanih prijema u skladu sa standardima i vrstom svečanog prijema, pripremanje, serviranje, aranžiranje i usluživanje barskih mješavina. Razvijanje komunikativnosti, tačnosti, ažurnosti i odgovornosti u radu.

3. Ishodi učenja

Po završetku ovog modula učenik će biti sposoban da:

1. Obavi posluživanje jela i pića na banketima u skladu sa protokolom
2. Obavi posluživanje jela i pića na koktel partijama u skladu sa protokolom
3. Obavi posluživanje jela i pića na hladno-toplom bifeu u skladu sa protokolom
4. Obavi posluživanje jela i pića na čajanci u skladu sa protokolom
5. Obavi pripremanje, serviranje, aranžiranje i usluživanje barskih mješavina

Ishod 1 - Učenik će biti sposoban da Obavi posluživanje jela i pića na banketima u skladu sa protokolom	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Izvrši pripremanje aperitiv salona i formiranje svečanog stola	
2. Izvrši postavljanje dekoracije i postavljanje inventara za usluživanje	
3. Izvrši usluživanje gostiju u aperitiv salonu	
4. Izvrši usluživanje gostiju u banket sali	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potrebne su ispravno urađene praktične vježbe sa usmenim obrazloženjem za kriterijume od 1 do 4.	
Predložene teme	
- Pravila i struktura realizacije svečanih prijemata - Oprema, namještaj i inventar za usluživanje - Pripremni radovi u restoranu - Poslovna komunikacija i bonton u ugostiteljstvu	

Ishod 2 - Učenik će biti sposoban da Obavi posluživanje jela i pića na koktel partijama u skladu sa protokolom	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Izvrši pripremanje aperitiv salona i svečane sale	
2. Izvrši postavljanje dekoracije, inventara za usluživanje, apetisana i priprema poslužavnika	
3. Izvrši usluživanje gostiju u aperitiv salonu	
4. Izvrši usluživanje gostiju u svečanoj sali	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potrebne su ispravno urađene praktične vježbe sa usmenim obrazloženjem za kriterijume od 1 do 4.	
Predložene teme	
- Pravila i struktura realizacije svečanih prijemata - Oprema i namještaj i inventar za usluživanje - Pripremni radovi u restoranu - Poslovna komunikacija i bonton u ugostiteljstvu	

Ishod 3 - Učenik će biti sposoban da Obavi posluživanje jela i pića na hladno-toplom bifeu u skladu sa protokolom	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Izvrši pripremanje aperitiv salona i formiranje bife stola	
2. Izvrši pripremanje svečane sale, postavljanje dekoracija na stolove i postavljanje inventara za usluživanje	
3. Izvrši usluživanje gostiju u aperitiv salonu	
4. Izvrši usluživanje gostiju u svečanoj sali	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potrebne su ispravno urađene praktične vježbe sa usmenim obrazloženjem za kriterijume od 1 do 4.	
Predložene teme	
- Oprema, namještaj i inventar za usluživanje - Tehnike posluživanja hrane i pića - Poslovna komunikacija i bonton u ugostiteljstvu - Toplo-hladni bife	

Ishod 4 - Učenik će biti sposoban da Obavi posluživanje jela i pića na čajanki u skladu sa protokolom	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Izvrši pripremne radove na čajanki	Pripremni radovi: formiranje stola, priprema svečane sale, postavljanje dekoracija na stolove, postavljanje inventara za usluživanje i dr.
2. Izvrši usluživanje gostiju na zatvorenoj čajanki	
3. Izvrši usluživanje gostiju na čajanki za razonodu	
4. Izvrši usluživanje gostiju na intimnoj čajanki	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potrebne su ispravno urađene praktične vježbe sa usmenim obrazloženjem za kriterijume od 1 do 4.	
Predložene teme	
- Oprema, namještaj i nventar za usluživanje - Tehnike posluživanja hrane i pića - Poslovna komunikacija i bonton u ugostiteljstvu - Čajanka	

Ishod 5 - Učenik će biti sposoban da Obavi pripremanje, serviranje, aranžiranje i usluživanje barskih mješavina	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Izvrši pripremu, serviranje, aranžiranje i usluživanje flipova, fiseva i koblera	
2. Izvrši pripremu, serviranje, aranžiranje i usluživanje sureva, krusti i knikebajna	
3. Izvrši pripremu, serviranje, aranžiranje i usluživanje punčeva, bole, sangrije i groga	
4. Izvrši pripremu, serviranje, aranžiranje i usluživanje pus kafea, frapea i smutija	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potrebne su ispravno urađene praktične vježbe sa usmenim obrazloženjem za kriterijume od 1 do 4.	
Predložene teme	
- Oprema, namještaj, barski pult i barski inventar - Tehnike posluživanja i pića - Dekoracija i aranžiranje - IBA standardi - Poslovna komunikacija i bonton u ugostiteljstvu	

4. Didaktičke preporuke za realizaciju modula

- Modul Svečani prijemi i pripremanje koktela u restoraterstvu je tako koncipiran da učenicima omogućava sticanje znanja i vještina iz ove oblasti kroz časove praktične nastave. Teorijski dio nastave treba realizovati sa cijelim odjeljenjem. Učenike treba usmjeriti na aktivno učenje, samostalno pronalaženje, sistematizovanje i korišćenje informacija iz različitih izvora na zadatu temu i motivisati ih na timski rad. Nastava treba da bude aktivna, sa uključivanjem svih učenika.
- Praktičnu nastavu treba realizovati u školskom kabinetu i restoranu koji su opremljeni preporučenim materijalnim uslovima. Učenike treba podijeliti u grupe i realizovati praktične vježbe individualno, u parovima ili manjim grupama, ali tako da svaki učenik samostalno uradi praktičnu vježbu i dobije traženi rezultat. Preporučuje se da se prilikom osmišljavanja problemskih zadataka obuhvati nastavni sadržaj stručnih modula, kako bi se kod učenika razvila sposobnost povezivanja teorijskog i praktičnog znanja sa strukom. Posebno obratiti pažnju da se zadaci rješavaju od najjednostavnijih ka onim koji zahtijevaju sintezu i analizu usvojenih znanja. Neophodno je usmjeriti učenike na pravilno korišćenje odgovarajućih alata, uređaja i opreme i njihovo održavanje. Časove praktične nastave izvoditi uz korišćenje radne uniforme i sredstava zaštite na radu. Nastojati da se kod učenika razvije osećaj za prosuđivanje da li su zadate vježbe ispravno odrađene u skladu sa odgovarajućim tehničkim propisima, koje treba staviti na raspolaganje učenicima. Za kriterijume u kojima učenik vrši provjeru kvaliteta izvedenih aktivnosti u cilju otklanjanja nedostataka u izvođenju preporučuje se prezentovanje učeniku pogrešno izvedenih aktivnosti uz obrazloženje sa ciljem otklanjanja istih.
- Za kvalitetniju realizaciju modula, nastavnik treba pored preporučene stručne literature koristiti i tehničku dokumentaciju, kataloge proizvođača opreme, odgovarajuće tehničke propise i zakonsku regulativu. Radi veće zainteresovanosti učenika i boljeg razumijevanja, prilikom izlaganja problematike treba koristiti pokazna sredstva za demonstriranje gdje je to moguće, internet prezentacije u cilju boljeg razumijevanja teorijske nastave, grafičke ilustracije, skice, fotografije, video prikaze iz prakse, kao i podsticati učenike na istraživački rad. Problemska nastava treba da zauzme značajno mjesto u realizaciji ovog modula kako bi se teorijska nastava što bolje povezala sa praktičnim primjerima.
- 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

- Krasavčić M - Nićetin S., Usluživanje sa praktičnom nastavom, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Beograd, 1995.
- Lončar M., Restoraterstvo, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Beograd, 2001.
- Mr Kerčmar J., Tehnika poslovanja u ugostiteljstvu, Opatija, 1985.
- Bulajić V., Organizacija rada i tehnika poslovanja u ugostiteljstvu, Herceg Novi, 2009.
- Vukić M., Nacionalne gastronomije, Visoka hotelijerska škola za strukovne studije, Beograd, 2009.
- Krasavčić M., Banket menadžment, Visoka hotelijerska škola za strukovne studije, Beograd, 2009.
- Krasavčić M., Menadžment barova i kazina, Visoka hotelijerska škola za strukovne studije, Beograd, 2011.

Napomena:

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

6. Prostorni i materijalni uslovi za izvođenje nastave

Redni broj	Opis – alati, instrumenti i uređaji	Kom.
1.	Oprema i namještaj u restoranu i baru	1
2.	Inventar i uređaji u restoranu i baru	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
- Zaključna ocjena na kraju školske godine izvodi se na osnovu svih ocjena dobijenih u klasifikacionim periodima.

8. Uslovi za prohodnost i završetak modula

- Pozitivna ocjena na kraju školske godine.

9. Povezanost modula – korelacija

- Strani jezik u ugostiteljstvu I
- Pripremni i završni radovi u restoraterstvu
- Uvod u restoraterstvo
- Pripremni i završni radovi u restoranu
- Strani jezik u ugostiteljstvu II
- Usluživanje hrane i pića
- Točionica pića
- Pripremanje napitaka od kafe
- Usluživanje hrane i pića u restoranu
- Strani jezik u ugostiteljstvu III
- Specijalni načini usluživanja hrane i pića
- Osnove kuvarstva
- Preduzetništvo
- Pripremanje koktela I
- Specijalni načini usluživanja u restoranu
- Strani jezik u ugostiteljstvu IV
- Engleski jezik u ugostiteljstvu
- Svečani prijemi
- Ugostiteljsko poslovanje
- Pripremanje koktela II
- Strani jezik u ugostiteljstvu II/I
- Osnove turizma
- Turistička geografija Crne Gore
- Održivi razvoj turizma
- Strani jezik u ugostiteljstvu II/II
- Savremeno odrastanje
- Hotelsko poslovanje
- Kulturno-istorijska baština Crne Gore
- Strani jezik u ugostiteljstvu II/III
- Poslovna ekonomija u turizmu i ugostiteljstvu
- Socijalne mreže i globalizacija
- Poslovna komunikacija i korespondencija
- Psihologija prodaje
- Animacija u turizmu

- Strani jezik u ugostiteljstvu II/IV
- Menadžment događaja
- Osnove somelijerstva
- Poslovna kultura
- Nauka o ishrani

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 zakona iz svečanih prijemata i pripremanja koktela*, 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 ugostiteljstva i istraživanja različitih stručnih tekstova na Internetu; korišćenje literature i različitih informacija iz oblasti ugostiteljstva na stranom jeziku i dr.)
- Matematička kompetencija i kompetencija u prirodnim naukama, tehnologiji i inženjerstvu (STEM) (razvijanje logičkog načina razmišljanja, osnovnih matematičkih principa i donošenja zaključaka prilikom analize karakteristika različitih vrsta materijala, uređaja, alata i opreme; korišćenje formula, grafikona i šema prilikom prećenja proizvodnog tehnološkog procesa u ugostiteljstvu; razvijanje sposobnosti prostornog snalaženja prilikom izvođenja radnih aktivnosti; razvijanje sposobnosti rukovanja alatom, uređajima i priborom.
- Digitalna kompetencija (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, 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 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.)

3.3. IZBORNI MODULI

3.3.1. STRANI JEZIK U UGOSTITELJSTVU II/ I

1. Broj časova i kreditna vrijednost:

Razred	Oblici nastave			Ukupno	Kreditna vrijednost
	Teorijska nastava	Vježbe	Praktična nastava		
I	26	46		72	3

2. Cilj modula:

- Upoznavanje sa osnovnim pojmovima iz oblasti ugostiteljstva. Osposobljavanje za upotrebu stranog jezika u okviru struke, na nivou A1.1, za čitanje, slušanje, pisanje vrlo jednostavnih stručnih tekstova iz oblasti ugostiteljstva kao i za komunikaciju u svakodnevnim i situacijama iz profesionalnog života. Razvijanje kreativnosti, sistematičnosti, vještine prezentovanja timskog duha i motivacije za usavršavanje u struci.

3. Ishodi učenja

Po završetku ovog modula učenik će biti sposoban da:

1. Koristi osnovne pojmove o restoranskom osoblju, restoranskom inventaru i rublju kroz aktivnosti čitanja, slušanja, govora i pisanja uz upotrebu odgovarajućih gramatičkih struktura
2. Koristi osnovne pojmove o gradskim institucijama, kulturno istorijskim spomenicima kroz aktivnosti čitanja, slušanja, govora i pisanja uz upotrebu odgovarajućih gramatičkih struktura
3. Koristi osnovne pojmove o slobodnom vremenu kroz aktivnosti čitanja, slušanja, govora i pisanja uz upotrebu odgovarajućih gramatičkih struktura
4. Koristi osnovne pojmove o namirnicama, napicima, obrocima kroz aktivnosti čitanja, slušanja, govora i pisanja uz upotrebu odgovarajućih gramatičkih struktura

Ishod 1 - Učenik će biti sposoban da Koristi osnovne pojmove o restoranskom osoblju, restoranskom inventaru i rublju kroz aktivnosti čitanja, slušanja, govora i pisanja uz upotrebu odgovarajućih gramatičkih struktura	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Prepozna lične podatke kroz razumijevanje pisanog/slušanog teksta	Lični podaci: ime, nacionalnost, godine, adresa, broj telefona i jezik koji govori
2. Navede lične podatke o sebi i drugima kroz usmenu/pisanu produkciju	
3. Imenuje sebi bliske osobe kroz usmenu/pisanu produkciju	Bliske osobe: članovi porodice, prijatelji, kolege i dr.
4. Igra ulogu u kratkom monologu/dijalogu na zadate situacije	Zadate situacije: predstavljanje sebe i drugih
5. Prepozna profesije i osnovne profesionalne osobine zaposlenih u restoranu kroz razumijevanje slušanog/pisanog teksta	Profesije: konobar, pomoćni konobar, šef restorana, upravnik restorana i dr. Profesionalne osobine: ljubaznost, tačnost, urednost, komunikativnost, raspoloživost, odgovornost i dr.
6. Prepozna restoranski i barski inventar i restoransko rublje kroz razumijevanje slušanog/pisanog teksta	Restoranski i barski inventar: sto, stolica, čaše, tanjiri, pribor za jelo i dr. Restoransko rublje: stolnjak, nadstolnjak, salvete i dr.
7. Igra ulogu u dijalogu na zadate situacije	Zadate situacije: odgovor na zahtjev klijenta-zamjena stolnjaka, pepeljare, pribora za jelo i dr.
8. Navede važne informacije o restoranu, na osnovu autentičnog dokumenta , kroz usmenu/pisanu produkciju	Informacije: naziv restorana, adresa, broj telefona, mail i dr. Autentičan dokument: flajer, vizit karta restorana i dr.
9. Primijeni odgovarajuće gramatičke strukture u pisanoj i usmenoj komunikaciji	Gramatičke strukture: lične zamjenice, prezent odgovarajućih nepravilnih glagola i glagola prve grupe, odgovarajući modalni glagoli, negacija, rod i broj imenica, određeni i neodređeni član, brojevi do 20, prisvojni i pokazni pridjevi, prepozicije ispred država i gradova, upitne riječi (gdje, kako, koji i dr.)
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja potrebni su usmeni ili pisani dokazi da je učenik uspješno realizovao kriterijume 1, 3, 5 i 6. Za kriterijume 2, 4, 7, 8 i 9 potrebne su ispravno urađene vježbe sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
- Predstavljanje - Profesije u restoranu	

Ishod 1 - Učenik će biti sposoban da Koristi osnovne pojmove o restoranskom osoblju, restoranskom inventaru i rublju kroz aktivnosti čitanja, slušanja, govora i pisanja uz upotrebu odgovarajućih gramatičkih struktura	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
- Restoranski inventar i rublje - Gramatičke strukture: lične zamjenice, prezent odgovarajućih nepravilnih glagola i pravilnih glagola prve grupe, odgovarajući modalni glagoli, negacija, rod i broj imenica, određeni i neodređeni član, brojevi do 20, prisvojni i pokazni pridjevi, prepozicije ispred država i gradova, upitne riječi (gdje, kako, koji i dr.)	

Ishod 2 - Učenik će biti sposoban da Koristi osnovne pojmove o gradskim institucijama, kulturno istorijskim spomenicima kroz aktivnosti čitanja, slušanja, govora i pisanja uz upotrebu odgovarajućih gramatičkih struktura	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Prepozna lokalitete u gradu kroz razumijevanje pisanog/slušanog teksta	Lokaliteti: institucije grada, kulturno-istorijski spomenici, sakralni spomenici i dr.
2. Navede lokalitete u gradu kroz usmenu/pismenu produkciju	
3. Navede radno vrijeme institucija i poziciju u gradu kroz usmenu/pisanu produkciju	Radno vrijeme: informacije i pitanja o satu Pozicija: centar grada, blizu, daleko i dr.
4. Navede prevozna sredstva u gradu kroz usmenu/pisanu produkciju	
5. Igra ulogu u dijalogu na zadatu situaciju	Zadata situacija: razgovor o radnom vremenu institucija, redu vožnje i dr.
6. Primijeni odgovarajuće gramatičke strukture u pisanoj i usmenoj komunikaciji	Gramatičke strukture: prezent odgovarajućih nepravilnih glagola i pravilnih glagola prve grupe,, modalni glagoli, prepozicije, prilozi za vrijeme i mjesto, pridjevi (rod i broj), brojevi do 60 i prilozi za mjesto, zamjenica y/particella ci, imperativ
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja potrebni su usmeni ili pisani dokazi da je učenik uspješno realizovao kriterijume 1, 2 i 4. Za kriterijume 3, 5 i 6 potrebne su ispravno urađene vježbe sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
- Gradske institucije i kulturno-istorijski spomenici - Prevozna sredstva - Vrijeme (sati) - Gramatičke strukture: prezent odgovarajućih nepravilnih glagola i pravilnih glagola prve grupe, modalni glagoli, prepozicije, prilozi za vrijeme i mjesto, osnovni pridjevi (rod i broj), brojevi do 60 i prilozi za mjesto, zamjenica y/particella ci	

Ishod 3 - Učenik će biti sposoban da Koristi osnovne pojmove o slobodnom vremenu kroz aktivnosti čitanja, slušanja, govora i pisanja uz upotrebu odgovarajućih gramatičkih struktura	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Prepozna vrste slobodnih aktivnosti kroz razumijevanje pisanog/slušanog teksta	Slobodne aktivnosti: izlasci, sportovi, televizija, muzika i dr.
2. Navede rečenice i fraze vezane za izlazak kroz usmenu/pisanu produkciju	Rečenice i fraze vezane za izlazak: prijedlog za izlazak, prihvatanje i odbijanje prijedloga za izlazak, dani u sedmici, godišnja doba i mjeseci
3. Igra ulogu u dijalogu na zadate situacije	Zadate situacije: prijedlog za izlazak, prihvatanje i odbijanje prijedloga za izlazak, vrijeme, dan i mjesto izlaska
4. Prepozna osnovne svakodnevne aktivnosti kroz razumijevanje pisanog/slušanog teksta	Svakodnevne aktivnosti: probuditi se, doručkovati, ići u školu i dr.
5. Navede aktivnosti iz svakodnevnog života kroz usmenu/pisanu produkciju	Svakodnevni život: svakodnevne aktivnosti u privatnom i poslovnom životu
6. Prepozna vrste i djelove stambenog prostora kroz razumijevanje pisanog/slušanog teksta	Vrste i djelovi stambenog prostora: stan, kuća i prostorije u kući/stanu
7. Navede prostorije u svom stanu/kući	
8. Primijeni odgovarajuće gramatičke strukture u pisanoj i usmenoj komunikaciji	Gramatičke strukture : prilozi za vrijeme,odgovarajući nepravilni glagoli i pravilni glagoli prve i druge grupe u prezentu, povratni glagoli, modalni glagoli u prezentu, futur (ici + infinitiv), prilozi za mjesto, upitne riječi (kad, gdje, zasto, kako, koliko, koji i dr.) i upitni oblici, padež-akuzativ i imperativ
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja potrebni su usmeni ili pisani dokazi da je učenik uspješno realizovao kriterijume 1, 4 i 6. Za kriterijume 2, 3, 5, 7 i 8 potrebne su ispravno urađene vježbe sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
- Slobodno vrijeme i izlasci - Svakodnevne aktivnosti - Mjesto stanovanja - Gramatičke strukture: prilozi za vrijeme,odgovarajući nepravilni glagoli pravilni glagoli prve i druge grupe u prezentu, povratni glagoli, modalni glagoli u prezentu, futur (ici + infinitiv), prilozi za mjesto, upitne riječi (kad, gdje, zasto, kako, koliko, koji i dr.) i upitni oblici, padež-akuzativ i imperativ	

Ishod 4 - Učenik će biti sposoban da Koristi osnovne pojmove o namirnicama, napicima, obrocima kroz aktivnosti čitanja, slušanja, govora i pisanja uz upotrebu odgovarajućih gramatičkih struktura	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Prepozna vrste namirnica i količinu kroz razumijevanje pisanog/slušanog teksta	Namirnice: brašno, ulje, šećer, so, kafa, voće, povrće, mliječni proizvodi, meso, riba, začini i dr. Količina: mjerne jedinice, komad, kriška, kesica, čaša, flaša i dr.
2. Navede vrstu i količinu namirnica za trebovanje	
3. Prepozna vrste napitaka kroz razumijevanje pisanog/slušanog teksta	Vrste napitaka: topli, hladni, alkoholni, bezalkoholni, gazirani, mineralni, prirodni i dr.
4. Igra ulogu u dijalogu koristeći fraze za zadate situacije	Zadata situacija: simulacija narudžbe pića u restoranu
5. Prepozna osnovne vrste i gangove obroka , kroz razumijevanje pisanog/slušanog teksta	Vrste obroka: doručak, ručak i večera Gangovi obroka: predjelo, glavno jelo i desert
6. Opiše osnovne karakteristike jela kroz usmenu/pisanu produkciju	Karakteristike jela: naziv, sastojci, način pripreme (kuvano, prženo, grilovano, dinstano i dr.), ukus (slano i slatko)
7. Igra ulogu u dijalogu koristeći fraze za zadate situacije	Zadata situacija: opis jela (osnovne karakteristike)
8. Primijeni odgovarajuće gramatičke strukture u pisanoj i usmenoj komunikaciji	Gramatičke strukture: imenica rod i broj, partitivni član, odgovarajući nepravilni glagoli i pravilni glagoli prve, druge i treće grupe u prezentu, glagol biti sa rječicom ci, bezlični glagolski oblici, opisni i pokazni pridjevi
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja potrebni su usmeni ili pisani dokazi da je učenik uspješno realizovao kriterijume 1, 3 i 5. Za kriterijume 2, 4, 6, 7 i 8 potrebne su ispravno urađene vježbe sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
- Prehrambene namirnice - Napici - Obroci: vrste, djelovi i opis - Gramatičke strukture: imenica rod i broj, odgovarajući nepravilni glagoli, pravilni glagoli prve, druge i treće grupe u prezentu, glagol biti sa rječicom ci, bezlični glagolski oblici, opisni i pokazni pridjevi	

4. Didaktičke preporuke za realizaciju modula

- Modul Strani jezik u ugostiteljstvu II/I je tako koncipiran da upoznaje učenike sa osnovnim pojmovima iz oblasti ugostiteljstva i omogućava primjenu stečenih znanja u praksi. Preporučuje se komunikativna metoda i metoda aktivne nastave, tj. one koja upućuje na realizaciju zadatka.
- Preporučene didaktičke aktivnosti su sljedeće: rad u grupama, rad u paru, igranje uloga, simulacija situacije, učenje putem otkrića, analiza teksta, pretraživanje baze podataka, gostujući predavač na času (stručnjak za predmetnu temu), izrada ppt prezentacije i panoa i sl.
- Preporučuje se formativno praćenje postignuća u učenju (bez ocjenjivanja) radi lakše evaluacije i samoevaluacije uz unaprijed postavljene ciljeve/ ishode.
- Osim prethodnog u pravcu postavljanja kvalitetnog i trajno stečenog znanja, neophodno je ostvariti i korelaciju među različitim modulima. Korišćenje različitih izvora znanja: enciklopedija, stručne literature, internet, imperativ su nastave.
- U radu sa darovitim učenicima treba zadavati 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

Didaktička literatura

za francuski jezik:

- Descotes-Genon, C.; Szilagyi, E., Service compris, PUG, Grenoble, 1995.
- Corbeau, S.; Dubois Ch.; Penfornis J-L Semichon L., Hôtellerie-Restauration.com, Clé International, Paris, 2013.
- Laygues, A.; Coll, A., Le français en contexte : Tourisme, Maison des langues, Paris, 2014.
- Dussac, E., Bon voyage, Clé International, Paris, 2017.
- Jovanović, I.; Mandić-Abdić, E., Bienvenue au Monténégro, Centar za stručno obrazovanje, Podgorica, 2006.
- Vigner, G., Enseigner le français comme langue seconde, Clé International, Paris, 2001.
- Little, D.; Perclova R., Zajednički evropski okvir za žive jezike, Podgorica, 2003.
- Little, D.; Perclova R., Evropski jezički portfolio za nastavnike i mentore, Podgorica, 2003

za italijanski jezik:

- Praprotnik-Gomzi, S., Stokovna terminologija v italijanskem jeziku, Konzorcij višjih strokovnih šol za izvedbu projekta Impletum, Ljubljana, 2011.
- Balboni, P., Educazione bilingue, Perugia, Guerra Edizioni, Soleil, 1999.
- Balboni, P., Le sfide di Babele. Insegnare le lingue nelle società complesse, Torino, 2003.
- Quadro comune europeo di riferimento per le lingue: apprendimento, insegnamento, valutazione, La Nuova Italia, Oxford, Firenze, 2002.
- Dragicevich, P.; Sheward, T., Montenegro, Lonely Planet, Torino, 2021.
- Vedovelli, M., L'italiano degli stranieri. Storia, attualità e prospettive, Carocci, Roma, 2002.
- Little, D.; Perclova R., Zajednički evropski okvir za žive jezike, Podgorica, 2003.
- Little, D.; Perclova R., Evropski jezički portfolio za nastavnike i mentore, Podgorica, 2003.

za njemački jezik:

- Dahlhaus, B.; Fertigkeit H., Langenscheidt, München, 1994.
- Gemeinsamer europäischer Referenzrahmen für Sprachen: lernen, lehren, beurteilen, Langenscheidt, München, 2001.
- Ehlers S., Literarische Texte lesen lernen, Klett Edition Deutsch als Fremdsprache, München, 1992.
- Šekularac, B., Provjera znanja učenika kao sastavni dio nastavnog procesa, Strani jezik u nastavi, Nikšić, 1992.
- Šotra, T., Interkulturalni pristup: izazov u nastavi stranih jezika; Savremene tendencije u nastavi stranog jezika, Nikšić, 2001.

za ruski jezik:

- Щерба Л. В., Преподавание иностранных языков в средней школе, Общие вопросы методики,

- Москва, Высшая школа, 1974.
- Костомаров В. Г.; Митрофанова О. Д., Методическое руководство для преподавателей русского языка иностранцам, Москва, «Русский язык», 1977.
- Девид-Романова В., Руски језик, приручник за разговор, Београд, Завод за уџбенике, 1996.
- Кончаревић, К., Савремена настава руског језика (садржаји, организација, облици), Београд, 2004.
- Киршова, М.; Керкез, Д., Говорим по-руски и переводим -1, Подгорица, 2006.
- Киршова, М.; Керкез, Д., Говорим по-руски и переводим -2, Подгорица, 2008.
- Наумовић, Г., Руски језик, стручни текстови, 1-4. Разред угоститељско-туристичке школе, Завод за уџбенике, Београд, 2003.
- Хавроница, С.А.; Харламова, Л.А.; Казнышкина, И.В., Практический курс русского языка для работников сервиса, «Русский язык» курсы, Москва, 2018.
- Piper, P.; Stojnić, M., Ruski jezik (izgovor, gramatika, konverzacija, vežbe), Zavet, Beograd, 2002.
- Little, D.; Perclova, R., Zajednički evropski okvir za žive jezike, Podgorica, 2003.
- Little, D.; Perclova, R., Evropski jezički portfolio za nastavnike i mentore, Podgorica, 2003.

Gramatike:

za francuski jezik:

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

za italijanski jezik:

- Moderc, S., Gramatika italijanskog jezika, Udruženje nastavnika italijanskog jezika Srbije, Beograd, 2004.
- Dardano, M.; Trifone, P., Grammatica della lingua italiana, Zanichelli, Bologna, 1995.

za ruski jezik:

- Милинковић Љ., Практикум из граматике руског језика, Завод за уџбенике, Београд, 2006.
- Маројевић Р., Граматика руског језика за средње школе, Завод за уџбенике, Београд, 2004.
- Ласкарева, Е.Р., Чистая грамматика, «Златоуст», Санкт Петербург, 2009.

za njemački jezik:

- Kars, J. und Häussermann, U. unter Mitarbeit von Koller, G. und Gruber, S., Grundgrammatik Deutsch, Verlag Moriz Dieserweg-Verlag Sauerländer, 1988.

Rječnici:

za francuski jezik:

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

za italijanski jezik:

- Deanović, J., Italijansko-hrvatski riječnik, Školska knjiga, Zagreb, 2002 .
- Deanović, J., Hrvatsko-italijanski riječnik, Školska knjiga, Zagreb, 2002.
- Zingarelli, N., Vocabolario della lingua italiana, Zanichelli, Bologna, 2020.
- Klajn, I., Italijansko-srpski rečnik, Nolit, Beograd, 2011.

za ruski jezik:

- Пипер, П.; Петковић М.; Радић-Дугоњић, М.; Војводић, Д., Руско-српски речник и Српско-руски речник, Завод за уџбенике, Београд, 2001.

za njemački jezik:

Grujić, B.; Srdjević, I., Standardwörterbuch Serbisch-Deutsch/Deutsch-Serbisch-Standardni rječnik njemačko-srpski/srpsko-njemački, Obod Predag & Nenad, 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.	Projektor, projekciono platno/multimedijalna tabla	1
2.	Računar/lap top,zvučnici	1
3.	CD-player	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.
- Pisani zadatak- po jedan u polugodištu
- Zaključna ocjena na kraju klasifikacionog perioda izvodi se iz ocjena svih ishoda u tom klasifikacionom periodu.
- Zaključna ocjena na kraju školske godine izvodi se na osnovu svih ocjena dobijenih u klasifikacionim periodima.

8. Uslovi za prohodnost i završetak modula

- Pozitivna ocjena na kraju školske godine.

9. Povezanost modula – korelacija

- Pripremni i završni radovi u restoraterstvu
- Uvod u restoraterstvo
- Pripremni i završni radovi u restoranu
- Usluživanje hrane i pića
- Točionica pića
- Pripremanje napitaka od kafe
- Usluživanje hrane i pića u restoranu
- Specijalni načini usluživanja hrane i pića
- Pripremanje koktela I
- Osnove kuvarstva
- Preduzetništvo
- Specijalni načini usluživanja hrane i pića u restoranu
- Svečani prijemi
- Pripremanje koktela II
- Ugostiteljsko poslovanje

- Svečani prijemi i pripremanje koktela u restoraterstvu
- Osnove turizma
- Turistička geografija crne gore
- Održivi razvoj turizma
- Hotelsko poslovanje
- Kulturno-istorijska baština Crne Gore
- Poslovna komunikacija i korespondencija
- Animacija u turizmu
- Menadžment događaja
- Osnove somelijerstva
- Poslovna kultura
- Nauka o ishrani

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 kroz poznavanje vokabulara i funkcionalne gramatike; korišćenje različitih izvora znanja pretragom, prikupljanjem i obradom vizuelnih, audio/video i digitalnih informacija; poštovanje pravila i preporuka prilikom prezentovanja zadate teme; razvoj kritičkog mišljenja i konstruktivnog dijaloga i dr.)
- Kompetencija višjezičnosti (poznavanje vokabulara i funkcionalne gramatike različitih jezika na različitim nivoima i razvijanje svijesti o značaju verbalne interakcije; iniciranje, održavanje i zaključivanje razgovora kao i čitanje, razumijevanje i sastavljanje tekstova stručne/opšte tematike; uvažavanje kulturološke različitosti, interesovanje za različite jezike i međukulturnu komunikaciju i dr.)
- Matematička kompetencija i kompetencija u prirodnim naukama, tehnologiji i inženjerstvu (STEM) (razvijanje logičkog načina razmišljanja; korišćenje računara prilikom izrade prezentacija, slanja mejlova; radoznalost u vezi sa naučnim i tehnološkim napretkom važnim za pojedinca, porodicu, zajednicu idr.)
- Digitalna kompetencija (upotreba informaciono-komunikacionih tehnologija radi pretrage, prikupljanja i upotrebe podataka, 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 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 i ugostiteljstva; predstavljanje ideja putem različitih kulturoloških formi kao što su pisani, štampani ili digitalni tekst, film, dizajn i dr.)
- Građanska kompetencija (poznavanje savremenih i kritičko razumijevanje istorijskih događaja; angažovanje radi zajedničkog ili javnog interesa kroz različite društveno odgovorne aktivnosti kao i razvoj kritičkog argumentovanog mišljenja o temama od javnog interesa; poštovanje prava, jednakosti, slobode izražavanja i mišljenja kroz razgovor/ debate, diskusije 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; odvažnost i istrajnost u ostvarivanju ciljeva i dr.)

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

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

2. Cilj modula:

- Upoznavanje sa osnovnim turističkim pojmovima u pravilnom kontekstu i razumijevanje turizma kao pojave i njegovih specifičnosti. Razvijanje preciznosti, odgovornosti i pozitivnog odnosa prema struci.

3. Ishodi učenja

Po završetku ovog modula učenik će biti sposoban da:

1. Identifikuje nastanak i razvoj turizma
2. Utvrdi specifičnosti i funkcije turizma kao privredne grane
3. Uoči 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 Identifikuje nastanak i razvoj turizma	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni uslove nastanka i razvoja turizma	
2. Objasni uzročno-posljedičnu vezu turističkih potreba i motiva	Turističke potrebe: sekundane, složene, ne mogu dostići saturaciju, podstiču aktivnost i rekreaciju, jednim dijelom su primarne Motivi: atraktivni atributi i njihovo vrednovanje
3. Objasni značaj prostora za razvoj turizma	Prostor: atraktivni, komunikativni i receptivni faktori za razvoj turizma
4. Objasni pojedinačne usluge u turistički proizvod	Turistički proizvod: komparativnost industrijskog i turističkog proizvoda
5. 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 5.	
Predložene teme	
- Nastanak i razvoj turizma	

Ishod 2 - Učenik će biti sposoban da Utvrđi specifičnosti i funkcije turizma kao privredne grane	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni 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	
- Turizam kao specifična privredna djelatnost - Funkcije turizma	

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

Ishod 4 - Učenik će biti sposoban da Uoči značaj veze održivog razvoja i razvoja turizma na osnovu planiranja	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni na primjerima vrste uticaja koje turizam vrši na prirodnu i društvenu sredinu	Vrste uticaja: prostorni, infrastrukturni, ekološki, kulturni, demografski uticaji
2. Objasni održivi razvoj 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	
- Osnove održivog razvoja turizma - Planiranje u turizmu	

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

Ishod 6 - Učenik će biti sposoban da Odabere adekvatan komunikacioni kanal u odnosu na karakteristike potrošača	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni komunikacione kanale u turizmu	
2. Objasni prednosti i nedostatke određenih komunikacionih kanala u turizmu	Komunikacioni kanali: društvene mreže, sajtovi, mobilne aplikacije i dr.
3. Analizira sredstva turističke propagande	Sredstva turističke propagande: grafička, projekciona, oglasna, prostorno-plastična, lična propagandna sredstva
4. Objasni izbor propagandnog sredstva u odnosu na odabranu ciljnu grupu	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 4.	
Predložene teme	
- 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. Navede 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. Objasni 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	
- Zakonska regulativa - Globalni etički kodeks - Posebne uzanse u turizmu	

1. Didaktičke preporuke za realizaciju modula

- U realizaciji modula Osnove turizma preporučuju se kombinovane aktivne metode savremene nastave i oblici rada koji omogućavaju da učenici u najvećoj mjeri budu aktivni (radioničarski pristup, rad u grupama, studije slučaja, debata, igranje uloga, učenja putem otkrića, analiza udžbeničkog teksta, pretraživanje baze podataka, istraživanje u medijateci, grafički prikaz, gost na času - stručnjak za predmetnu temu npr. predstavnik lokalne turističke organizacije ili hotela, izrada ppt prezentacija i panoa, izrada projektnih zadataka, seminarskih radova) što omogućava visok stepen samostalnosti i inicijativnosti učenika. Teorijski dio nastave treba realizovati sa cijelim odjeljenjem.
- Za obradu pojedinih nastavnih sadržaja, preporučljivo je učenicima dati da samostalno ili u timu rade seminarske ili druge radove. Prilikom izrade seminarskog rada koji obuhvata analizu nekog sadržaja ili problema, učenici treba da pokažu sposobnost kako da na pravilan način prikupe informacije iz relevantne literature i drugih izvora, i da na osnovu toga sami donesu lični zaključak o analiziranoj materiji ili problemu. Učenici svoje seminarske radove treba da javno prezentuju ostalim učenicima u odjeljenju ili grupi i da pruže odgovore na postavljena pitanja. Nastavnici treba da daju uputstva učenicima o metodama pri izradi seminarskih radova.
- Da bi se sadržaj ovog modula približio učeniku, preporučljivo je organizovati posjetu određenim turističkim privrednim društvima.
- Preporučujemo da statističke podatke preuzimate sa sajta Nacionalne turističke organizacije i Državnog zavoda za statistiku – MONSTAT.
- 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.

2. Okvirni spisak literature i drugih izvora

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

Napomena:

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

3. Prostorni i materijalni uslovi za izvođenje nastave

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

4. Obavezni načini provjeravanja i ocjenjivanja ishoda učenja

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

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

5. Uslovi za prohodnost i završetak modula

- Pozitivna ocjena na kraju školske godine.

6. Povezanost modula – korelacija

- Strani jezik u ugostiteljstvu I
- Uvod u restoraterstvo
- Strani jezik u ugostiteljstvu II
- Strani jezik u ugostiteljstvu III
- Preduzetništvo
- Strani jezik u ugostiteljstvu IV
- Ugostiteljsko poslovanje
- Strani jezik u ugostiteljstvu II/I
- Turistička geografija Crne Gore
- Održivi razvoj turizma
- Hotelsko poslovanje
- Kulturno-istorijska baština Crne Gore
- Strani jezik u ugostiteljstvu II/II
- Poslovna ekonomija u turizmu i ugostiteljstvu
- Poslovna komunikacija i korespondencija
- Psihologija prodaje
- Animacija u turizmu
- Strani jezik u ugostiteljstvu II/III
- Strani jezik u ugostiteljstvu II/IV
- Menadžment događaja
- Poslovna kultura
- Nauka o ishrani

Napomena:

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

7. Ključne kompetencije koje se razvijaju ovim modulom

- Kompetencija pismenosti (upotreba stručne terminologije u usmenom i pisanom obliku pravilnim formulisanjem pojmova, činjenica i zakona 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 višejezičnosti (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 kompetencija u prirodnim naukama, tehnologiji i inženjerstvu (STEM) (razvijanje logičkog načina razmišljanja, osnovnih matematičkih principa i donošenja zaključaka prilikom analize karakteristika različitih vrsta materijala, uređaja, alata i opreme za obradu podataka; korišćenje formula,

- grafikona i šema prilikom prećenja trendova na turističkom tržištu; razvijanje sposobnosti prostornog snalaženja prilikom izvođenja radnih aktivnosti i dr.)
- Digitalna kompetencija (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 i seminarskih radova 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, 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 i alata u radu, pravilnim odlaganjem otpada; poštovanje pravila bezbjednosti i zaštite tokom rada 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 i dr.)

3.3.3. TURISTIČKA GEOGRAFIJA CRNE GORE**1. Broj časova i kreditna vrijednost:**

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

2. Cilj modula:

- Upoznavanje turističko-geografskog položaja, prirodnih i antropogenih vrijednosti Crne Gore te materijalne osnove koja determiniše turistički promet i potencijalne mogućnosti budućeg razvoja turizma. Razvijanje pozitivnih osjećanja prema svojoj domovini, njegovanje bogatstva „različitosti“, odgovornost prema prirodi i društvenim dobrima i aktivnostima. Razvijanje kreativnosti, preciznosti, kritičkog mišljenja i pozitivnog odnosa prema struci.

3. Ishodi učenja

Po završetku ovog modula učenik će biti sposoban da:

1. Procijeni turističko-geografski položaj Crne Gore u odnosu na glavne turističke i saobraćajne pravce
2. Procijeni turistički potencijal geomorfoloških vrijednosti Crne Gore
3. Procijeni turistički potencijal hidrografskih vrijednosti Crne Gore
4. Vrednuje značaj klime za razvoj turizma Crne Gore
5. Prezentuje biogeografske vrijednosti Crne Gore
6. Procijeni turistički potencijal antropogenih vrijednosti Crne Gore
7. Procijeni turističke potencijale regija Crne Gore

Ishod 1 - Učenik će biti sposoban da	
Procijeni turističko-geografski položaj Crne Gore u odnosu na glavne turističke i saobraćajne pravce	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja	Kontekst
U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	(Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Opiše turističko-geografski položaj Crne Gore	Turističko-geografski položaj: prostorna i funkcionalna svojstva
2. Opiše veličinu teritorije, granice i granične prelaze Crne Gore	
3. Odredi komparativne prednosti Crne Gore u odnosu na glavne turističke pravce	
4. Objasni turističko-geografski položaj Crne Gore u odnosu na glavne saobraćajne pravce i vrste saobraćaja	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 4.	
Predložene teme	
- Turističko-geografski položaj Crne Gore	

Ishod 2 - Učenik će biti sposoban da Procijeni turistički potencijal geomorfoloških vrijednosti Crne Gore	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Navede kriterijume za procjenu turističkog potencijala geomorfoloških vrijednosti	Kriterijumi: rekreativna, kuriozitetna i estetska svojstva
2. Opiše geomorfološke vrijednosti obale Crnogorskog primorja	Geomorfološke vrijednosti obale: ostrva, poluostrva, rtovi, zalivi, uvale, zatoni, plaže i dr.
3. Prepozna mogućnosti turističke valorizacije planina kao samostalnih turističkih vrijednosti	Planine kao samostalne turističke vrijednosti: Durmitor, Bjelasica, Prokletije i Lovćen
4. Prepozna mogućnosti turističke valorizacije planina kao komplementarnih turističkih vrijednosti	Planine kao komplementarne turističke vrijednosti: Rumija, Orjen, Komovi, Sinjajevina, Ljubišnja, Volujak, Visitor i dr.
5. Navede najznačajnije speleološke objekte Crne Gore	Speleološki objekti: Đalovića pećina, Lipska pećina, Ledena pećina, Jama na vjetrenim brdima i dr.
6. Prepozna turistički potencijal kanjona i klisura	Kanjoni: Nevidio, kanjon Tare, Platije, kanjon Cijevne i dr. Klisure: Đalovića, Tifranska 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	
- Geomorfološke vrijednosti Crne Gore	

Ishod 3 - Učenik će biti sposoban da Procijeni turistički potencijal hidrografskih vrijednosti Crne Gore	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Navede kriterijume za procjenu turističkog potencijala hidrografskih vrijednosti	Kriterijumi: položaj, razuđenost obale, fizička i hemijska svojstva vode, bogatstvo živog svijeta, estetska i kuriozitetna svojstva
2. Objasni mogućnosti turističke valorizacije termomineralnih i drugih izvora	
3. Prepozna crnogorske rijeke samostalne turističke vrijednosti	Rijeke samostalne turističke vrijednosti: Tara, Piva, Morača i Lim
4. Prepozna crnogorske rijeke komplementarne turističke vrijednosti	Rijeke komplementarne turističke vrijednosti: Ibar, Čehotina, Komarnica, Zeta, Cijevna, Bojana i dr.
5. Obrazloži koja su jezera samostalne turističke vrijednosti	Jezera samostalne turističke vrijednosti: Skadarsko, Crno, Biogradsko i Plavsko
6. Obrazloži koja su jezera komplementarne turističke vrijednosti	Jezera komplementarne turističke vrijednosti: jezera Durmitora, Bjelasice, Prokletija, Sinjajevine, Volujka, Lukavice, vještačka jezera i dr.
7. Izvrši analizu mogućnosti turističke valorizacije Jadranskog mora	
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	
- Hidrografske vrijednosti Crne Gore	

Ishod 4 - Učenik će biti sposoban da Vrednuje značaj klime za razvoj turizma Crne Gore	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Navede klimatske elemente i faktore na osnovu kojih se vrednuje značaj klime za razvoj turizma	Elementi: temperatura, padavine, osunčanost, vjetrovi, vazdušni pritisak, vlažnost vazduha i dr. Faktori: udaljenost od mora, nadmorska visina, geomorfologija terena, udaljenost od velikih kopnenih masa i dr.
2. Objasni značaj jadransko-mediteranske klime za razvoj turizma	
3. Prezentuje specifičnosti umjereno kontinentalne i kontinentalne klime	
4. Objasni značaj planinske klime za razvoj turizma	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 4.	
Predložene teme	
- Klima Crne Gore	

Ishod 5 - Učenik će biti sposoban da Prezentuje biogeografske vrijednosti Crne Gore	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Navede kriterijume za procjenu turističkog potencijala hidrografskih vrijednosti	Kriterijumi: raznovrsnost i bogatstvo živog svijeta, estetska i kuriozitetna svojstva
2. Opiše biogeografske vrijednosti Crne Gore	Biogeografske vrijednosti: biljni i životinjski svijet
3. Opiše nacionalne parkove i zaštićene objekte prirode	Nacionalni parkovi: Biogradska gora, Durmitor, Lovćen, Skadarsko jezero i Prokletije, Zaštićeni objekti prirode: rezervati prirodnog predjela, spomenici prirode, hortikulturni objekti i ornitološki rezervati
4. Obrazloži značaj zaštite životne sredine za profilisanje Crne Gore kao ekološke države	
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	
- Biogeografske vrijednosti i zaštita životne sredine	

Ishod 6 - Učenik će biti sposoban da Procijeni turistički potencijal antropogenih vrijednosti Crne Gore	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni mogućnosti turističke valorizacije arheoloških vrijednosti Crne Gore	Arheološke vrijednosti Crne Gore: Crvena stijena, Beran krš, Duklja, Lipci, Svač, Obod, Medun i dr.
2. Istakne značaj monumentalno-fortifikacionih struktura za razvoj turizma u Crnoj Gori	Monumentalno-fortifikacione strukture: Stari Bar, Kotorska tvrđava, Ulcinjski stari grad, tvrđave u Herceg Novom, Stari grad Budva, Stara varoš u Podgorici, tvrđava Onogošt, tvrđave na Skadarskom jezeru i dr.
3. Objasni značaj vjerskih objekata za razvoj religioznog turizma u Crnoj Gori	Vjerski objekti: Katedrala Svetog Tripuna, Gospa od Škrpjela, Cetinjski manastir, Ostrog, Pivski manastir, Manastir Morača, Husein Pašina džamija i dr.
4. Opiše značaj savremenih arhitektonskih vrijednosti i spomenika kao komplementarnih turističkih vrijednosti	Savremene arhitektonske vrijednosti i spomenici: Most na Đurđevića Tari, tunel Sozina, hidroelektrana Piva, termoelektrana Pljevlja, spomenici (Vučji do, Grahovac, Tuđemili, Mojkovac, spomenici NOR-a) i dr.
5. Objasni značaj umjetničkih vrijednosti i muzeja i galerija za razvoj turizma u Crnoj Gori	Umjetničke vrijednosti: likovne (slikarstvo, vajarstvo i primjenjena umjetnost), arhitektonske i teatarske Muzeji: Biljarda, Etnografski, Umjetnički, Istorijski i kralja Nikole na Cetinju, Pomorski muzej u Kotoru, Polimski muzej u Beranama i dr. Galerije: Centar savremene umjetnosti u Podgorici, „Miodrag Dado Đurić” na Cetinju, „Josip Bepo Benković” u Herceg Novom, „Pizana” u Podgorici i Tivtu, „Velimir Leković” u Baru i dr.
6. Predstavi mogućnosti turističke valorizacije etnosocijalnih vrijednosti	Etnosocijalne vrijednosti: folklor, nošnja, govor, gastronomija i običaji
7. Objasni značaj manifestacija za razvoj turizma	Manifestacije: Kotorski karneval, Dani mimoze u Herceg Novom, Grad teatar u Budvi, Barski Ljetopis, Maslinijada u Baru, Dani borovnice u Plavu i dr.
8. Predstavi gradove Crne Gore kao samostalne turističke vrijednosti	Gradovi: turistički centri, saobraćajni cetri, kulturni centri i dr.
9. Navede dobra Crne Gore koje se nalaze na UNESCO listi svjetske baštine ili UNESCO Tentativnoj listi	UNESCO lista svjetske baštine: Prirodno i kulturno-istorijsko područje Kotora, Nacionalni park Durmitor, Stećci-srednjovjekovna groblja i Venecijanska utvrđenja od XVI do XVII vijeka (posljednja dva u okviru multinacionalne nominacije) UNESCO Tentativna lista: Arheološki lokaliteti Duklja i Stari Bar, Nacionalni park Biogradska gora, istorijsko jezgro Cetinja, Stari grad Ulcinj i Bukove šume (u okviru multinacionalne nominacije)

Ishod 6 - Učenik će biti sposoban da Procijeni turistički potencijal antropogenih vrijednosti Crne Gore	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 9.	
Predložene teme - Antropogene vrijednosti Crne Gore	

Ishod 7 - Učenik će biti sposoban da Procijeni turističke potencijale regija Crne Gore	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Prepozna turističke potencijale turističke regije Crnogorsko primorje	Crnogorsko primorje: Boka Kotorska, Budvansko, Barsko i Ulcinjsko područje i turistički centri i mjesta unutar njih
2. Izvrši analizu turističkih potencijala turističke potencijale turističke regije Primorske planine	Primorske planine: Orjen, Lovćen, Sutorman i Rumija
3. Predstavi turističke potencijale turističke regije Središnja Crna Gora	Središnja Crna Gora: Podgorica, Danilovgrad Cetinje, Nikšić i ostala turistička mjesta
4. Predstavi turističke potencijale turističke regije Sjeverna Crna Gora	Sjeverna Crna Gora: Piva, Durmitor sa Tarom, Bjelasica, Komovi, Prokletije, Ljubišnja i najznačajniji turistički centri i mjesta (Žabljak, Kolašin, Plav, Berane, Rožaje i dr.)
5. Izvrši analizu komparativnih prednosti i komplementarnosti pojedinih regija	
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	
- Turističke regije Crne Gore	

4. Didaktičke preporuke za realizaciju modula

- Modul Turistička geografija Crne Gore je tako koncipiran da učenicima omogućava sticanje teorijskih znanja iz ove oblasti. Prilikom realizacije ovog modula učenike treba motivisati na aktivno učenje, samostalan i timski rad.
- Teorijski dio nastave treba realizovati sa cijelim odjeljenjem, uz primjenu savremenih nastavnih metoda i sredstava. Sadržaj i način izlaganja treba prilagoditi nivou predznanja učenika iz ove oblasti i srodnih disciplina. Preporučuje se upotreba internet prezentacija i simulacija u cilju boljeg razumijevanja teorijskih znanja.
- U cilju uspješnije realizacije nastavnog sadržaja preporučljivo je da se organizuju posjete turističkim lokalitetima.
- 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.
- Preporučujemo da statističke podatke preuzimate sa sajta Nacionalne turističke organizacije i Državnog zavoda za statistiku – MONSTAT.

5. Okvirni spisak literature i drugih izvora

- Kasalica S., Ivanović Z., Doderović M., Bošković D., Turistička geografija Crne Gore-udžbenik za IV razred turističke škole, Centar za stručno obrazovanje, Podgorica, 2010.
- Burić M., Geografsko-istorijski atlas Crne Gore, Institut za geografiju, Nikšić, 2002.
- Lukačević Lj., Lacmanović D., Osnove turizma - udžbenik za prvi razred za srednje stručno obrazovanje, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Podgorica, 2015.
- Radović M., Turistička geografija Crne Gore, Fakultet za turizam, hotelijerstvo i trgovinu, Bar, 2010.
- Nikolić S., Priroda i turizam Crne Gore, Republički zavod za zaštitu prirode Crne Gore, Podgorica, 2000.
- Bakić R., Popović S., Radojičić B., Burić M., Kasalica S., Ivanović Z., Vukotić M., Geografija Crne Gore, Univerzitetska riječ, Nikšić, 1991.
- Radojičić B., Geografija Crne Gore, DANU, Podgorica, 2002.
- Lučić Č., Crna Gora - geografsko-istorijske osnove razvoja turizma, Beograd, 1993.
- Kartal P., Radović M., Geografski prostor Crne Gore - Geografija plus, Unireks, Podgorica, 2002.
- Burić M., Atlas voda Crne Gore, 1 i 2, CANU, Podgorica, 2010.
- Važeći propisi iz oblasti turizma.

Napomena:

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

6. Prostorni i materijalni uslovi za izvođenje nastave

Redni broj	Opis – alati, instrumenti i uređaji	Kom.
1.	Računar	1
2.	Projektor, projekciono platno/multimedijalna tabla	1
3.	Promotivni materijal u skladu sa sadržajem (časopisi, stručna literatura i dr.)	po potrebi
4.	Fizičko-geografske karte (Svijeta, Evrope i Crne Gore)	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

- Strani jezik u ugostiteljstvu I
- Uvod u restoraterstvo
- Strani jezik u ugostiteljstvu II
- Strani jezik u ugostiteljstvu III
- Strani jezik u ugostiteljstvu IV
- Strani jezik u ugostiteljstvu II/I
- Osnove turizma
- Održivi razvoj turizma
- Strani jezik u ugostiteljstvu II/II
- Hotelsko poslovanje
- Kulturno-istorijska baština Crne Gore
- Strani jezik u ugostiteljstvu II/III
- Animacija u turizmu
- Strani jezik u ugostiteljstvu II/IV
- Menadžment događaja
- Osnove somelijerstva

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 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 i istraživanja različitih stručnih tekstova na Internetu; korišćenje literature i različitih informacija na stranom jeziku i dr.)
- Matematička kompetencija i kompetencija u prirodnim naukama, tehnologiji i inženjerstvu (STEM) (razvijanje logičkog načina razmišljanja, osnovnih matematičkih principa i donošenja zaključaka prilikom analize karakteristika različitih vrsta materijala, uređaja, alata i opreme; korišćenje formula, grafikona i šema; razvijanje sposobnosti prostornog snalaženja prilikom izvođenja radnih aktivnosti i dr.)
- Digitalna kompetencija (korišćenje informaciono-komunikacionih tehnologija radi pretrage, prikupljanja i upotrebe podataka, 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, 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 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 i dr.)
- Kompetencija kulturološke svijesti i izražavanja (razvijanje svijesti o značaju poznavanja i poštovanja lokalnih, nacionalnih, regionalnih, evropskih i globalnih kultura; predstavljanje ideja putem različitih kulturoloških formi kao što su pisani, štampani ili digitalni tekst, film, dizajn i dr.)

3.3.4. ODRŽIVI RAZVOJ TURIZMA**1. Broj časova i kreditna vrijednost:**

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

2. Cilj modula:

- Upoznavanje sa principima i zakonitostima valorizacije prirodnih resursa u funkciji turizma kroz održivi razvoj. Razvijanje kreativnosti, sistematičnosti, vještine prezentovanja, timskog duha i motivacije za usavršavanje u struci.

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

1. Predstavi koncept održivog razvoja i njegovu primjenu
2. Ocijeni uticaj turizma na životnu sredinu
3. Procijeni uticaj klimatskih promjena i obnovljivih izvora na održivi turizam
4. Izvrši analizu stepena turističke valorizacije u zaštićenim područjima po vrstama i zonama
5. Vrednuje usaglašenost turističkih aktivnosti u Crnoj Gori sa principima i zakonitostima održivog razvoja

Ishod 1 - Učenik će biti sposoban da Predstavi koncept održivog razvoja i njegovu primjenu	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Opiše značaj održivog razvoja	
2. Predstavi pozitivne i negativne ljudske uticaje na prirodu i okolinu	Pozitivni ljudski uticaji na prirodu: pozitivan uticaj na klimu, prečišćavanje vazduha, očuvanje vodnog režima, plodnosti zemljišta i životinjskog i biljnog svijeta, očuvanje izgleda područja, doprinos poljoprivredi i očuvanju infrastrukture i dr. Negativni ljudski uticaji na prirodu: sječa šuma, zagađivanje voda, globalno zagrijavanje i dr.
3. Objasni važnost uspostavljanja prirodne ravnoteže za obavljanje privrednih aktivnosti i održivog razvoja	Uspostavljanje prirodne ravnoteže: pet komponenti za razvoj održivog turizma, zasnovan na prirodi, ekološki održiv, doživljaj za turiste, ekološki i kulturno edukativan, lokalno koristan i dr.
4. Objasni ključne principe na kojima se bazira održivi razvoj	Ključni principi: princip ekološke održivosti, princip kulturne i socijalne raznovrsnosti i ekonomske održivosti
5. Objasni povezanost potrošnje resursa i pravilnu raspodjelu za postizanje opšte dobiti	Resursi: vazduh, voda, šume, mineralni resursi, obnovljivi izvori energije Opšta dobit: materijalna i nematerijalna
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	
- Koncept održivog razvoja	

Ishod 2 - Učenik će biti sposoban da Ocijeni uticaj turizma na životnu sredinu	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Poveže prirodne potencijale za život i rad čovjeka i potrebu njene zaštite	Prirodni potencijali za život: zemljište, flora i fauna, voda i klima
2. Objasni uticaj razvoja turizma na vodne resurse	Uticaj: flora i fauna Vodni resursi: more, jezero i rijeka
3. Objasni uticaj turizma na planinske predjele	Uticaj: uklanjanje stabala zbog izgradnje skijaških staza, mehaničko oštećenje biljnog svijeta, uznemiravanja životinja i dr.
4. Objasni uticaj razvoja turizma na gradske turističke centre	Uticaj: na infrastrukturu, vizuelni uticaj (razvoj turističkih kvartova i porast broja stanovnika), restauracija (pokreće aktivnosti na očuvanju kulturno historijskog nasljeđa) i dr.
5. Objasni uticaj razvoja turizma na medije životne sredine	Mediji životne sredine: voda, vazduh i zemljište
6. Opiše standarde u oblasti životne sredine	Standardi životne sredine: EMAS (sistem upravljanja životnom sredinom), ISO14000, green globe, blue flag i dr.
7. Predstavi pozitivna dejstva razvoja turizma na životnu sredinu	Pozitivna dejstva: jačanje svijesti o značaju zaštite životne sredine, zaštita prirodnih resursa u funkciji turizma, unaprijeđenje estetskih kvaliteta prostora u funkciji turizma, obezbjeđenje dostupnosti pojedinih lokaliteta radi turističke valorizacije, restauracija kulturno-istorijskih spomenika, starih građevina i starih djelova naseljenih mjesta radi njihove turističke afirmacije i dr.
8. Ilustruje turističku destinaciju kao dio ekosistema	
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	
- Standardi u oblasti životne sredine - Ekološki otisak	

Ishod 3 - Učenik će biti sposoban da Procijeni uticaj klimatskih promjena i obnovljivih izvora na održivi turizam	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Argumentuje uticaj klimatskih promjena na razvoj turizma	Uticaj klimatskih promjena na razvoj turizma: na dužinu i kvalitet turističke sezone, na rad turističke djelatnosti i klima kao proces odlučivanja kod turista
2. Poveže činjenice posljedica globalnog zagrijavanja i turizma	Posljedice globalnog zagrijavanja: učestale vremenske nepogode, širenja pustinja, šumski požari, otapanje glečera na Antarktiku i dr.
3. Klasifikuje obnovljive i neobnovljive izvore energije	Obnovljivi izвори energije: energija sunca, energija vjetra, energija morskih talasa, geotermalna energija, energija biomase i dr. Neobnovljivi izвори energije: ugalj, nafta, zemni gas i dr.
4. Objasni značaj primjene alternativnih izvora energije u razvoju turizmu Crne Gore	Primjena alternativnih izvora energije: solarna energija, hidroenergija, energija biomase, geotermalna i energija vjetra
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	
- Klima u Crnoj Gori - Uticaji klimatskih promjena na razvoj turizma - Obnovljivi izvori energije i njihov značaj za turizam	

Ishod 4 - Učenik će biti sposoban da Izvrši analizu stepena turističke valorizacije u zaštićenim područjima po vrstama i zonama	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Opiše kategorije zaštićenih područja	Kategorije zaštićenih područja: strogi rezervat prirode, područje divljine, nacionalni park, spomenik ili obilježje prirode, područje upravljanja staništem ili vrstom, zaštićeni kopneni ili pomorski predio i zaštićeno područje sa održivim korišćenjem prirodnih resursa
2. Predstavi zaštićena područja u Crnoj Gori i njihove potencijale za održivi razvoj turizma	Zaštićena područja u Crnoj Gori: Tivatska solila, Rezervat Pančeva oka, Nacionalni park Durmitor, Arboretum u Grahovu, Park prirode "Ulcinjaska solana", Savinska Dubrava i dr.
3. Objasni ulogu zaštićenih područja u razvoju turizma	
4. Navede prepreke u upravljanju zaštićenim područjem	Prepreke u upravljanju: loša saradnja sa lokalnom zajednicom, nedostatak zakona, budžet i dr.
5. Predstavi mjere za integrisanje vrijednosti zaštićenih područja Crne Gore u cilju održivog razvoja turizma	Mjere za integrisanje vrijednosti zaštićenih područja Crne Gore: obezbjeđivanje bolje podrške svih institucija državne i lokalne vlasti upravljačima zaštićenih područja, obezbijediti finansijsku podršku za razvoj infrastrukture koja je potrebna za pretvaranje vrijednosti zaštićenog područja u dobit, dodatno razvijanje strukture i procesa za učešće lokalnih zainteresovanih strana 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	
- Kategorije zaštićenih područja - Zaštićena područja u Crnoj Gori	

Ishod 5 - Učenik će biti sposoban da Vrednuje usaglašenost turističkog razvoja u Crnoj Gori sa principima i zakonitostima održivog razvoja	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Procijeni stepen devastacije potencijala za održivi turizam u Crnoj Gori	
2. Poveže selektivne vidove turizma i njihov uticaj održivi turizam	Selektivni vidovi turizma: ekoturizam (ekoturisti), niskokarbonski turizam, ruralni turizam, avanturistički turizam, vinski turizam i dr.
3. Obrazloži viziju održivog razvoja prema Nacionalnoj strategiji održivog razvoja Crne Gore - NSOR CG	Vizije održivog razvoja: ekonomska, socijalna, ekološka i kulturna
4. Predloži odgovarajuće mjere i aktivnosti od značaja za dugoročni razvoja održivog turizma u Crnoj Gori	Odgovarajuće mjere i aktivnosti: integralni pristup njegovom planiranju i upravljanju, neophodnost kombinovanja potreba tradicionalnog urbanog upravljanja (saobraćaj, planiranje eksploatacije zemljišta, marketinga, ekonomskog razvoja, zaštite od požara) sa potrebom planiranja turističkih djelatosti, stimulisanje inovacija, priprema prostornoplane dokumentacije, osiguranje efikasne kontrole, smanjenje zagađenja i dr.
5. Izvrši komparativnu analizu primjene indikatora održivog turizma u EU i Crnoj Gori , na zadatom primjeru	Indikatori održivog turizma u EU i Crnoj Gori: ekonomski indikatori, zadovoljstvo turista, socijalni indikatori, kulturni indikatori i indikatori stanja životne sredine
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	
- Ciljevi Nacionalne strategije održivog razvoja Crne Gore - NSOR CG - Komparativni indikatori održivog turizma Evropske unije	

4. Didaktičke preporuke za realizaciju modula

- Modul Održivi razvoj u turizmu je tako koncipiran da učenicima omogućava sticanje teorijskih znanja iz ove oblasti. Prilikom realizacije ovog modula učenike treba motivisati na aktivno učenje, samostalan i timski rad.
- Teorijski dio nastave treba realizovati sa cijelim odjeljenjem, uz primjenu savremenih nastavnih metoda i sredstava. Sadržaj i način izlaganja treba prilagoditi nivou predznanja učenika iz ove oblasti i srodnih disciplina. Preporučuje se upotreba internet prezentacija i simulacija u cilju boljeg razumijevanja teorijskih znanja.
- U cilju uspješnije realizacije nastavnog sadržaja preporučljivo je da se organizuju posjete institucijama nadležnim za upravljanje životnom sredinom.
- 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

- Stojanović V., Turizam i održivi razvoj, Prirodno-matematički fakultet Departman za geografiju, turizam i hotelijerstvo Novi Sad, Srbija, 2011.
- Dražić G., Održivi turizam, Univerzitet Singidunum, Beograd, 2020.
- Marković J., Tematski turizam, Prirodno-matematički fakultet, Departman za geografiju, turizam i hotelijerstvo Novi Sad, Srbija, 2019.
- Propisi iz oblasti turizma.

Napomena:

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

6. Prostorni i materijalni uslovi za izvođenje nastave

Redni broj	Opis – alati, instrumenti i uređaji	Kom.
1.	Računar	15
2.	Projektor, projekciono platno/multimedijalna tabla	1
3.	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

- Strani jezik u ugostiteljstvu I
- Uvod u restoraterstvo
- Strani jezik u ugostiteljstvu II
- Strani jezik u ugostiteljstvu III
- Preduzetništvo
- Strani jezik u ugostiteljstvu IV
- Ugostiteljsko poslovanje
- Strani jezik u ugostiteljstvu II/I
- Osnove turizma
- Turistička geografija Crne Gore
- Strani jezik u ugostiteljstvu II/II
- Hotelsko poslovanje
- Kulturno-istorijska baština Crne Gore
- Strani jezik u ugostiteljstvu II/III
- Socijalne mreže i globalizacija
- Animacija u turizmu
- Strani jezik u ugostiteljstvu II/IV
- Menadžment događaja
- Osnove somilejstva

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 zakona iz oblasti turizma i održivog razvoja, 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 turizma i istraživanja različitih stručnih tekstova na Internetu; korišćenje literature i različitih informacija iz oblasti turizma i održivog razvoja, na stranom jeziku i dr.)
- Matematička kompetencija i kompetencija u prirodnim naukama, tehnologiji i inženjerstvu (STEM) (razvijanje logičkog načina razmišljanja, osnovnih matematičkih principa i donošenja zaključaka prilikom analize karakteristika različitih vrsta materijala, uređaja,; korišćenje formula, grafikona i šema prilikom praćenja stepena devastacije životne sredine; razvijanje sposobnosti prostornog snalaženja prilikom izvođenja radnih aktivnosti i dr.)
- Digitalna kompetencija (korišćenje informaciono-komunikacionih tehnologija radi pretrage, prikupljanja i upotrebe podataka iz turizma i održivog razvoja, 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, 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, pravilnim odlaganjem otpada 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 održivog razvoja u turizmu; predstavljanje ideja putem različitih kulturoloških formi kao što su pisani, štampani ili digitalni tekst, film, dizajn i dr.)

3.3.5. STRANI JEZIK U UGOSTITELJSTVU II/II**1. Broj časova i kreditna vrijednost:**

Razred	Oblici nastave			Ukupno	Kreditna vrijednost
	Teorijska nastava	Vježbe	Praktična nastava		
II	26	46		72	3

2. Cilj modula:

- Upoznavanje sa osnovnim pojmovima iz oblasti ugostiteljstva. Osposobljavanje za upotrebu stranog jezika u okviru struke, na nivou A1.2, za čitanje, slušanje, pisanje vrlo jednostavnih stručnih tekstova iz oblasti ugostiteljstva kao i za komunikaciju u svakodnevnim i situacijama iz profesionalnog života. Razvijanje kreativnosti, sistematičnosti, vještine prezentovanja timskog duha i motivacije za usavršavanje u struci.

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

1. Koristi osnovne pojmove iz oblasti kupovine kroz aktivnosti čitanja, slušanja, govora i pisanja uz upotrebu odgovarajućih gramatičkih struktura
2. Koristi osnovne pojmove o uslugama u restoranu kroz aktivnosti čitanja, slušanja, govora i pisanja uz upotrebu odgovarajućih gramatičkih struktura
3. Koristi osnovne pojmove iz oblasti putovanja kroz aktivnosti čitanja, slušanja, govora i pisanja uz upotrebu odgovarajućih gramatičkih struktura
4. Koristi osnovne pojmove za predstavljanje karte pića kroz aktivnosti čitanja, slušanja, govora i pisanja uz upotrebu odgovarajućih gramatičkih struktura

Ishod 1 - Učenik će biti sposoban da Koristi osnovne pojmove iz oblasti kupovine kroz aktivnosti čitanja, slušanja, govora i pisanja uz upotrebu odgovarajućih gramatičkih struktura	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Prepozna vrste prodajnih objekata i artikala kroz razumijevanje pisanog/slušanog teksta	Prodajni objekti: pekara, poslastičarnica, apoteka, supermarket, prodavnica suvenira i dr. Artikli: odjevni predmeti, osnovne prehrambene namirnice, suveniri i dr.
2. Prepozna lokaciju prodajnih objekata kroz razumijevanje pisanog/slušanog teksta	Lokacija: blizu , daleko, u centru, lijevo/desno od, na 100 m, na 5 minuta i dr.
3. Navede prodajne objekte, lokaciju u gradu i artikle za svaki kroz usmenu/pisanu produkciju	
4. Prepozna termine koje se koriste prilikom kupovine kroz razumijevanje pisanog/slušanog teksta	Termini: vrste proizvoda, količina, veličina, boja, način plaćanja, cijena i fraze za učtivo obraćanje
5. Igra ulogu u dijalogu na zadatim primjerima	
6. Primijeni odgovarajuće gramatičke strukture u pisanom i usmenom komunikaciji	Gramatičke strukture: prošlo vrijeme, brojevi, opsini pridjevi, zamjenice direktnog objekta, partitivni član, partitivna zamjenica, zamjenica en/particella ne, prilozi za mjesto, neodređeni pridjevi i neodređena zamjenica es
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja potrebni su usmeni ili pisani dokazi da je učenik uspješno realizovao kriterijume 1, 2 i 4. Za kriterijume 3, 5 i 6 potrebne su ispravno urađene vježbe sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
- Kupovina - Gramatičke strukture: prošlo vrijeme, brojevi, opsini pridjevi, zamjenice direktnog objekta, partitivni član i partitivna zamjenica, prilozi za mjesto, neodređeni pridjevi i neodređena zamjenica es	

Ishod 2 - Učenik će biti sposoban da Koristi osnovne pojmove o uslugama u restoranu kroz aktivnosti čitanja, slušanja, govora i pisanja uz upotrebu odgovarajućih gramatičkih struktura.	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Prepozna načine za učtivo obraćanje gostu kroz razumijevanje pisanog/slušanog teksta	Obraćanje: pozdravljanje, oslovljavanje, pomoć pri smještaju za stolom i dr.
2. Navede sredstva ponude kroz usmenu/pisanu produkciju	Sredstva ponude: meni, jelovnik, vinska karta, karta pića i dr.
3. Prepozna način vođenja razgovora sa gostom u vezi porudžbine kroz razumijevanje pisanog/slušanog teksta	Način vođenja razgovora: preporučivanje jela i pića, jednostavan opis sadržaja jela, način pripreme (grilovano, zapečeno i dr) i dr.
4. Opiše karakteristike preporučenog jela kroz razumijevanje pisanog/slušanog teksta	Karakteristike: sastojci, način pripreme i dekorisanje na tanjiru
5. Igra ulogu u dijalogu na zadatu situaciju	Zadata situacija: naručivanje hrane, preporučivanje jela i pića, usluga i naplaćivanje
6. Prepozna vrste doručka kroz razumijevanje pisanog/slušanog teksta	Vrste doručaka: jednostavni, kompletni, bečki, engleski , švajcarski, švedski sto i dr.
7. Igra ulogu u dijalogu na zadatu situaciju	Zadata situacija: naručivanje/preporučivanje doručka i naplaćivanje
8. Primijeni odgovarajuće gramatičke strukture u pisanom i usmenom komunikaciji	Gramatičke strukture: odgovarajući pravilni i nepravilni glagoli u prezentu i perfektu, modalni glagoli u prezentu i perfektu, partitivni član, partitivna zamjenica, pridjevi, komparacija pridjeva i genitiv
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja potrebni su usmeni ili pisani dokazi da je učenik uspješno realizovao kriterijume 1, 3 i 6. Za kriterijume 2, 4, 5, 7 i 8 potrebne su ispravno urađene vježbe sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
- Prijem gosta - Sredstva ponude - Vrste doručka - Gramatičke strukture: odgovarajući pravilni i nepravilni glagoli u prezentu i perfektu, modalni glagoli u prezentu i perfektu, partitivni član, partitivna zamjenica, pridjevi i komparacija pridjeva i genitiv	

Ishod 3 - Učenik će biti sposoban da Koristi osnovne pojmove iz oblasti putovanja kroz aktivnosti čitanja, slušanja, govora i pisanja uz upotrebu odgovarajućih gramatičkih struktura	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Prepozna glavne državne i vjerske praznike kroz razumijevanje pisanog/slušanog teksta	Glavne državni i vjerski praznici: Nova godina, Božić, Vaskrs, Bajram, 1. maj, 13. jul i dr.
2. Prepozna osnovne pojmove za opis putovanja kroz usmenu/pisanu produkciju	Opis putovanja: gdje, sa kim, kako (prevozno sredstvo) i kada
3. Opiše plan putovanja kroz usmenu/pisanu produkciju	Plan putovanja: gdje, sa kim, kako, kada i planovi za putovanje
4. Igra ulogu u dijalogu na zadatu situaciju	Zadata situacija: kupovina karte (avio karta, autobuska karta, vozna karta, vrsta karte(za jedan smjer, povratna) i red vožnje) i dr.
5. Prepozna izraze koji se koriste za meteo kroz razumijevanje pisanog/slušanog teksta	Meteo: lijepo/ružno toplo i hladno je vrijeme i dr.
6. Navede izraze koji se koriste za meteo kroz usmenu/pisanu produkciju	
7. Napiše neformalno pismo/mail	Pismo/e-mail: realizovano putovanje, odmor i utisci
8. Primijeni odgovarajuće gramatičke strukture u pisanoj i usmenoj komunikaciji.	Gramatičke strukture: futur, imperfekat, perfekat, hipotetičke rečenice I tip, bezlični izrazi, upitne riječi, prepozicije i prilozi za vrijeme
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja potrebni su usmeni ili pisani dokazi da je učenik uspješno realizovao kriterijume 1, 2 i 5. Za kriterijume 3, 4, 6, 7 i 8 potrebne su ispravno urađene vježbe sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
- Praznici i tradicija - Putovanja - Red vožnje i kupovina karte - Meteo - Gramatičke strukture: futur, imperfekat, perfekat, hipotetičke rečenice I tip, bezlični izrazi, upitne riječi, prepozicije i prilozi za vrijeme	

Ishod 4 - Učenik će biti sposoban da Koristi osnovne pojmove za predstavljanje karte pića kroz aktivnosti čitanja, slušanja, govora i pisanja uz upotrebu odgovarajućih gramatičkih struktura	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Prepozna bezalkoholna pića i tople napitke kroz razumijevanje pisanog/slušanog teksta	Bezalkoholna pića: vode (mineralna, gazirana, negazirana), voćni sokovi i dr. Topli napici: čaj, topla čokolada, kafa, espresso, cappuccino i dr.
2. Prepozna vrste alkoholnih pića kroz razumijevanje pisanog/slušanog teksta	Vrste alkoholnih pića: dižestivi i aperitivi Aperitivi: prirodne rakije, gorki liker, biteri, prirodni sokovi Dižestivi: konjak, liker
3. Prepozna nazive alkoholnih pića po vrstama kroz razumijevanje pisanog/slušanog teksta	Nazivi alkoholnih pića: Smimof (votka), Courvoisier (konjak), Amaro Montenegro (liker), Kruna (lozova rakija) i dr.
4. Opiše na jednostavan način pojedina pića	Jednostavan način: Na primjer: Kruna je rakija od grožđa, to je crnogorsko nacionalno piće
5. Navede alkoholna, bezalkoholna pića i tople napitke kroz usmenu/pisanu produkciju	
6. Prepozna različite načine plaćanja	Načini plaćanja: kartica, keš
7. Igra ulogu u dijalogu na zadatu situaciju	Zadata situacija: prijem narudžbine i preporučivanje alkoholnih/bezalkoholnih pića i toplih napitaka i plaćanje
8. Primijeni odgovarajuće gramatičke strukture u pisanj i usmenoj komunikaciji	Gramatičke strukture: imperativ, zamjenice direktnog i indirektnog objekta, upitne riječi i pridjevi, relativne zamjenice za subjekat i objekat
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja potrebni su usmeni ili pisani dokazi da je učenik uspješno realizovao kriterijume 1, 2, 3 i 6. Za kriterijume 4, 5, 7 i 8 potrebne su ispravno urađene vježbe sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
- Geografski pojmovi - Nacionalni parkovi i turistički lokaliteti Crne Gore - Nacionalni parkovi i turistički lokaliteti zemlje čiji jezik se uči - Gramatičke strukture: imperativ, zamjenice direktnog i indirektnog objekta, upitne riječi i pridjevi	

4. Didaktičke preporuke za realizaciju modula

- Modul Strani jezik u ugostiteljstvu II/II je tako koncipiran da upoznaje učenike sa osnovnim pojmovima iz oblasti ugostiteljstva i omogućava primjenu stečenih znanja u praksi. Preporučuje se komunikativna metoda i metoda aktivne nastave, tj. one koja upućuje na realizaciju zadatka.
- Preporučene didaktičke aktivnosti su sljedeće: rad u grupama, rad u paru, igranje uloga, simulacija situacije, učenje putem otkrića, analiza teksta, pretraživanje baze podataka, gostujući predavač na času (stručnjak za predmetnu temu), izrada ppt prezentacije i panoa i sl.
- Preporučuje se formativno praćenje postignuća u učenju (bez ocjenjivanja) radi lakše evaluacije i samoevaluacije uz unaprijed postavljene ciljeve/ishode.
- Osim prethodnog u pravcu postavljanja kvalitetnog i trajno stečenog znanja, neophodno je ostvariti i korelaciju među različitim modulima. Korišćenje različitih izvora znanja: enciklopedija, stručne literature, interneta, imperativ su nastave.
- U radu sa darovitim učenicima treba zadavati 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

Didaktička literatura

za francuski jezik:

- Descotes-Genon, C.; Szilagyi, E., Service compris, PUG, Grenoble, 1995.
- Corbeau, S.; Dubois Ch.; Penfornis J-L Semichon L., Hôtellerie-Restauration.com, Clé International, Paris, 2013.
- Laygues, A.; Coll, A., Le français en contexte : Tourisme, Maison des langues, Paris, 2014.
- Dussac, E., Bon voyage, Clé International, Paris, 2017.
- Jovanović, I.; Mandić-Abdić, E., Bienvenue au Monténégro, Centar za stručno obrazovanje, Podgorica, 2006.
- Vigner, G., Enseigner le français comme langue seconde, Clé International, Paris, 2001.
- Little, D.; Perclova R., Zajednički evropski okvir za žive jezike, Podgorica, 2003.
- Little, D.; Perclova R., Evropski jezički portfolio za nastavnike i mentore, Podgorica, 2003

za italijanski jezik:

- Praprotnik-Gomzi, S., Strokovna terminologija v italijanskem jeziku, Konzorcij višjih strokovnih šol za izvedbu projekta Impletum, Ljubljana, 2011.
- Balboni, P., Educazione bilingue, Perugia, Guerra Edizioni, Soleil, 1999.
- Balboni, P., Le sfide di Babele. Insegnare le lingue nelle società complesse, Torino, 2003.
- Quadro comune europeo di riferimento per le lingue: apprendimento, insegnamento, valutazione, La Nuova Italia, Oxford, Firenze, 2002.
- Dragicevich, P.; Sheward, T., Montenegro, Lonely Planet, Torino, 2021.
- Vedovelli, M., L'italiano degli stranieri, Storia, attualità e prospettive, Carocci, Roma, 2002.
- Little, D.; Perclova R., Zajednički evropski okvir za žive jezike, Podgorica, 2003.
- Little, D.; Perclova R., Evropski jezički portfolio za nastavnike i mentore, Podgorica, 2003.

za njemački jezik:

- ahlhaus, B.; Fertigkeit H., Langenscheidt, München, 1994.
- Gemeinsamer europäischer Referenzrahmen für Sprachen: lernen, lehren, beurteilen, Langenscheidt, München, 2001.
- Ehlers S., Literarische Texte lesen lernen, Klett Edition Deutsch als Fremdsprache, München, 1992.
- Šekularac, B., Provjera znanja učenika kao sastavni dio nastavnog procesa, Strani jezik u nastavi, Nikšić, 1992.
- Šotra, T., Interkulturalni pristup: izazov u nastavi stranih jezika; Savremene tendencije u nastavi stranog jezika, Nikšić, 2001.

za ruski jezik:

- Щерба Л. В., Преподавание иностранных языков в средней школе, Общие вопросы методики,

- Москва, Высшая школа, 1974.
- Костомаров В. Г.; Митрофанова О. Д., Методическое руководство для преподавателей русского языка иностранцам, Москва, «Русский язык», 1977.
- Девин-Романова В., Руски језик, приручник за разговор, Београд, Завод за уџбенике, 1996.
- Кончаревић, К., Савремена настава руског језика (садржаји, организација, облици), Београд, 2004.
- Киршова, М.; Керкез, Д., Говорим по-руски и переводим -1, Подгорица, 2006.
- Киршова, М.; Керкез, Д., Говорим по-руски и переводим – 2, Подгорица, 2008.
- Наумовић, Г., Руски језик, стручни текстови, 1-4. Разред угоститељско-туристичке школе, Завод за уџбенике, Београд, 2003.
- Хавроница, С.А.; Харламова, Л.А.; Казнышкина, И.В., Практический курс русского языка для работников сервиса, «Русский язык» курсы, Москва, 2018.
- Piper, P.; Stojnić, M., Ruski jezik (izgovor, gramatika, konverzacija, vežbe), Zavet, Beograd, 2002.
- Little, D.; Perclova, R., Zajednički evropski okvir za žive jezike, Podgorica, 2003.
- Little, D.; Perclova, R., Evropski jezički portfolio za nastavnike i mentore, Podgorica, 2003.

Gramatike:

za francuski jezik:

- Vicher, A., Grammaire progressive pour les adolescents, Clé International, Paris, 2002.
- Maheo-Le Coadic, M.; Reine M.; Poisson-Quinton S., Grammaire Expliquée du Français, Clé International, Paris, 2002 .
- Gregoire, M., Grammaire Progressive du français, Clé International, Paris, 2003.

za italijanski jezik:

- Moderc, S., Gramatika italijanskog jezika, Udruženje nastavnika italijanskog jezika Srbije, Beograd, 2004.
- Dardano, M.; Trifone, P., Grammatica della lingua italiana, Zanichelli, Bologna, 1995.

za ruski jezik:

- Милинковић Љ., Практикум из граматике руског језика, Завод за уџбенике, Београд,, 2006.
- Маројевић Р., Граматика руског језика за средње школе, Завод за уџбенике, Београд, 2004.

za njemački jezik:

- Kars, J. und U. Häussermann unter Mitarbeit von Koller, G. und Gruber, S., Grundgrammatik Deutsch, Verlag Moriz Dieserweg-Verlag Sauerländer, 1988.

Riječnici:

za francuski jezik:

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

za italijanski jezik:

- Deanović, J., Italijansko-hrvatski riječnik, Školska knjiga, Zagreb, 2002 .
- Deanović, J., Hrvatsko-italijanski riječnik, Školska knjiga, Zagreb, 2002.
- Zingarelli, N., Vocabolario della lingua italiana, Zanichelli, Bologna, 2020.
- Klajn, I., Italijansko-srpski rečnik, Nolit, Beograd , 2011.

za ruski jezik:

- Пипер, П.; Петковић М.; Радић-Дугоњић, М.; Војводић, Д., Руско-српски речник и Српско-руски речник, Завод за уџбенике, Београд, 2001.
- Ласкарева, Е.Р., Чистая грамматика, «Златоуст», Санкт Петербург, 2009.

za njemački jezik:

- Grujić, B.; Srdjević, I., Standardwörterbuch Serbisch-Deutsch/Deutsch-Serbisch - Standardni rječnik njemačko-srpski/srpsko-njemački, Obod Predag & Nenad, 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.	Projektor, projekciono platno/multimedijalna tabla	1
2.	Računar/lap top ,zvučnici	1
3.	CD-player	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.
- Pisani zadatak- po jedan u polugodištu
- Zaključna ocjena na kraju klasifikacionog perioda izvodi se iz ocjena svih ishoda u tom klasifikacionom periodu.
- Zaključna ocjena na kraju školske godine izvodi se na osnovu svih ocjena dobijenih u klasifikacionim periodima.

8. Uslovi za prohodnost i završetak modula

- Pozitivna ocjena na kraju školske godine.

9. Povezanost modula – korelacija

- Pripremni i završni radovi u restoraterstvu
- Uvod u restoraterstvo
- Pripremni i završni radovi u restoranu
- Usluživanje hrane i pića
- Točionica pića
- Pripremanje napitaka od kafe
- Usluživanje hrane i pića u restoranu
- Specijalni načini usluživanja hrane i pića
- Pripremanje koktela I
- Osnove kuvarstva
- Preduzetništvo
- Specijalni načini usluživanja hrane i pića u restoranu
- Svečani prijemi
- Pripremanje koktela II
- Ugostiteljsko poslovanje
- Svečani prijemi i pripremanje koktela u restoraterstvu
- Osnove turizma
- Turistička geografija crne gore

- Održivi razvoj turizma
- Hotelsko poslovanje
- Kulturno-Istorijska baština Crne Gore
- Poslovna komunikacija i korespondencija
- Animacija u turizmu
- Menadžment događaja
- Osnove somelijerstva
- Poslovna kultura
- Nauka o ishrani

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 kroz poznavanje vokabulara i funkcionalne gramatike; korišćenje različitih izvora znanja pretragom, prikupljanjem i obradom vizuelnih, audio/video i digitalnih informacija; poštovanje pravila i preporuka prilikom prezentovanja zadate teme; razvoj kritičkog mišljenja i konstruktivnog dijaloga i dr.)
- Kompetencija višjezičnosti (poznavanje vokabulara i funkcionalne gramatike različitih jezika na različitim nivoima i razvijanje svijesti o značaju verbalne interakcije; iniciranje, održavanje i zaključivanje razgovora kao i čitanje, razumijevanje i sastavljanje tekstova stručne/opšte tematike; uvažavanje kulturološke različitosti, interesovanje za različite jezike i međukulturnu komunikaciju i dr.)
- Matematička kompetencija i kompetencija u prirodnim naukama, tehnologiji i inženjerstvu (STEM) (razvijanje logičkog načina razmišljanja; korišćenje računara prilikom izrade prezentacija, slanja mejlova; radoznalost u vezi sa naučnim i tehnološkim napretkom važnim za pojedinca, porodicu, zajednicu idr.)
- Digitalna kompetencija (upotreba informaciono-komunikacionih tehnologija radi pretrage, prikupljanja i upotrebe podataka, 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 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 i ugostiteljstva; predstavljanje ideja putem različitih kulturoloških formi kao što su pisani, štampani ili digitalni tekst, film, dizajn i dr.)
- Građanska kompetencija (poznavanje savremenih i kritičko razumijevanje istorijskih događaja; angažovanje radi zajedničkog ili javnog interesa kroz različite društveno odgovorne aktivnosti kao i razvoj kritičkog argumentovanog mišljenja o temama od javnog interesa; poštovanje prava, jednakosti, slobode izražavanja i mišljenja kroz razgovor/ debate, diskusije 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; odvažnost i istrajnost u ostvarivanju ciljeva i dr.)
- Kompetencija kulturološke svijesti i izražavanja (razvijanje svijesti o značaju poznavanja i poštovanja lokalnih, nacionalnih, regionalnih, evropskih i globalnih kultura i načina izražavanja, uključujući predmetne jezike, baštinu, tradiciju i kulturne proizvode; predstavljanje ideja putem različitih kulturoloških formi kao što su pisani, štampani ili digitalni tekst, film, dizajn; spremnost na učešće u kulturnim iskustvima i dr.)

3.3.6. 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. Razvijanje 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 karakteristike razvojnih faza adolescencije	Faktori: porodica, škola, vršnjaci, kultura, društvo i dr.
2. Opiše društvene faktore koji utiču na razvoj ličnosti	
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 pomenutog 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 U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (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 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 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 U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (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 pokreti, 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 pomenutog 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	
- 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 U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (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 pomenutog 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 U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (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 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	
- Potrošačka-popularna kultura	

Ishod 6 - Učenik će biti sposoban da Uoči značaj primjene zdravih životnih stilova	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (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 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	
- 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 karakteristike rizičnih društvenih grupa	
3. Obrazloži devijantnosti u sportu	Devijantnosti: politizacija, komercijalizacija, doping, nasilje, medijska eksploatacija i dr.
4. Objasni moguće posljedice zloupotrebe psihoaktivnih 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. Obrazloži 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. Obrazloži karakteristike i negativnosti hazardnih igara i igara zanosu	Negativnosti: koristoljublje, lažiranje, pasivnost, rizik, negacija rada, pretvaranje igre u profesiju, irealnost, nesvjesnost 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 pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 8. Za kriterijum 9 potrebna je ispravno urađena vježba sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
- Oblici rizičnog ponašanja - Mehanizmi za prevenciju i sprečavanje društveno-rizičnog ponašanja	

4. Didaktičke preporuke za realizaciju modula

- Modul Savremeno odrastanje je tako koncipiran 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 treba 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., (pripr) 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.
- Skemblem 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, 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

- Strani jezik u ugostiteljstvu I
- Uvod u restoraterstvo
- Strani jezik u ugostiteljstvu II
- Strani jezik u ugostiteljstvu III
- Preduzetništvo
- Strani jezik u ugostiteljstvu IV
- Strani jezik u ugostiteljstvu II/I
- Osnove turizma
- Održivi razvoj turizma
- Strani jezik u ugostiteljstvu II/II
- Hotelsko poslovanje
- Strani jezik u ugostiteljstvu II/III
- Socijalne mreže i globalizacija
- Psihologija prodaje
- Animacija u turizmu
- Strani jezik u ugostiteljstvu II/IV
- Menadžment događaja
- 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, pravila, značenja i društvenih normi 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 prilikom istraživanja različitih stručnih tekstova na Internetu; korišćenje literature i različitih informacija iz oblasti savremenog odrastanja na stranom jeziku i dr.)
- Matematička kompetencija i kompetencija u prirodnim naukama, tehnologiji i inženjerstvu (STEM) (razvijanje logičkog načina razmišljanja, osnovnih matematičkih principa i donošenja zaključaka prilikom analize problema savremenog odrastanja, procjene kvaliteta medijskog sadržaja kome su mladi izloženi, analize uticaja medija na oblikovanje sadržaja vlastite subkulture i dr.)
- Digitalna kompetencija (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, 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 primjenom zdravih životnih stilova 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 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 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 savremenog odrastanja; predstavljanje ideja putem različitih kulturoloških formi kao što su pisani, štampani ili digitalni tekst, film, dizajn i dr.)

3.3.7. HOTELSKO POSLOVANJE

1. Broj časova i kreditna vrijednost:

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

2. Cilj modula:

- Upoznavanje s osnovnim hotelijerskim pojmovima i njihovim korišćenjem u pravilnom kontekstu, karakteristikama hotelijerstva kao ugostiteljske djelatnosti, podjelom i kategorizacijom hotela i ostalih ugostiteljskih objekata, organizacionom strukturom hotela i značajem standardizacije usluga za obezbjeđivanje kvaliteta u hotelijerstvu, identifikovanje aktivnosti i standarda rada u hotelijerstvu. Razvijanje kreativnosti, preciznosti, kritičkog mišljenja i pozitivnog odnosa prema struci.

3. Ishodi učenja

Po završetku ovog modula učenik će biti sposoban da:

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

Ishod 1 - Učenik će biti sposoban da Predstavi nastanak i razvoj hotelijerstva, koristeći osnovne pojmove hotelijerstva	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni hotelijerstvo kao djelatnost	Hotelijerstvo kao djelatnost: hotelska industrija; gostoprimstvo, prvi ugostiteljski objekti za smještaj i dr.
2. Objasni vezu između hotelijerstva i restoraterstva	
3. Opiše međuzavisnost razvoja hotelijerstva i turizma	Međuzavisnost razvoja hotelijerstva i turizma: uticaj turizma, saobraćaja, razvoja proizvodnih snaga i dr.
4. Opiše razvoj hotelijerstva u svijetu od početka razvoja civilizacije do savremenog doba	
5. Opiše nastanak i razvoj hotelijerstva u Crnoj Gori	
6. Objasni tendencije formiranja hotelskih lanaca	Hotelski lanci: pojam, cilj, faktori formiranja i poslovanja, vrste 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	
- Međuzavisnost hotelijerstva, restoraterstva i turizma - Razvoj hotelijerstva u svijetu i u Crnoj Gori - Međunarodni hotelski lanci	

Ishod 2 - Učenik će biti sposoban da Procijeni kategoriju ugostiteljskog objekta za smještaj na osnovu obaveznih i izbornih elemenata	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Odredi podjelu ugostiteljskih objekata za smještaj na osnovu kriterijuma	Kriterijumi: status djelatnosti (osnovni i komplementarni), tržišna orijentacija, period rada, dužina boravka gosta, vlasnički status (društvena svojina, privatna svojina, timesharing, kondomijum) i dr.
2. Predstavi hotel , njegov značaj i tipove	Hotel: pojam, prostorni elementi hotela, briga o gostu, podjela prema smještajnom kapacitetu, podjela prema lokaciji i motivu posjete i dr.
3. Ukaže na značaj drugih hotelskih objekata	
4. Objasni kategorizaciju hotela i drugih ugostiteljskih objekata za smještaj u Crnoj Gori i svijetu	Kategorizacija: klasifikacija i kategorizacija, obavezni i izborni elementi
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	
- Kriterijumi podjele hotela i drugih ugostiteljskih objekata za smještaj - Kategorizacija hotela i drugih ugostiteljskih objekata za smještaj kod nas i u svijetu	

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

Ishod 4 - Učenik će biti sposoban da Analizira organizaciju i tehnologiju poslovanja recepcije i drugih hotelskih službi	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Prezentuje organizacionu šemu u hotelu po službama/ sektorima	Organizaciona šema hotela po službama/ sektorima: služba prijema, služba hotelskog domaćinstva, služba marketinga i prodaje, sektor F&B, sektor HR, hotelski menadžment i dr.
2. Objasni organizaciju poslovanja recepcijske službe	
3. Opiše tehnologiju rada recepcijske službe	Tehnologija rada: rezervacija hotelskih usluga, doček gosta, prijem gosta, boravak gosta, ispraćaj gosta, hotelski informacijski sistemi, kadrovi, komunikacija sa gostom, međusektorska komunikacija, bonton, poslovna etika, kalkulacija, potrebna dokumentacija i dr.
4. Objasni mjenjačke poslove u okviru recepcijske službe	Mjenjački poslovi: otkup valute, putnički ček, rekapitulacija stranih sredstava plaćanja, popunjavanje obrasca i dr.
5. Opiše organizaciju i tehnologiju rada hotelskog domaćinstva	Organizacija i tehnologija rada hotelskog domaćinstva: organizaciona shema, dokumentacija, međusektorska komunikacija, kadrovi i dr.
6. Objasni tehnologiju rada ostalih službi hotela	Ostale službe hotela: služba prodaje i marketinga, služba tehničkog održavanja 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	
- Organizacija i tehnologija rada sektora i službi hotela - Briga o gostu	

Ishod 5 - Učenik će biti sposoban da Formuliše ekonomske aspekte hotelskog poslovanja	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Ocijeni značaj kadrova u radnom procesu	
2. Napravi razliku između sredstava kao činilaca radnog procesa	
3. Objansi troškove u hotelskom poslovanju	Troškovi u hotelskom poslovanju: troškovi rada, troškovi sredstava za rad, troškovi predmeta rada i dr.
4. Objasni uticaj cijene kao marketing instrumenta poslovne politike hotela	
5. Objasni pokazatelje uspješnosti hotelskog poslovanja	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 5.	
Predložene teme	
- Značaj kadrova u radnom procesu hotela - Poslovna sredstva i troškovi hotela - Cijena kao marketing instrument poslovne politike hotela - Ekonomski pokazatelji uspješnosti poslovanja hotela	

Ishod 6 - Učenik će biti sposoban da Utvrđi uzročno-posljedične veze poslovne saradnje hotela i turističkih agencija	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni nastanak i razvoj turističke agencije	
2. Pojasni značaj turističke agencije za razvoj turizma i hotelijerstva	
3. Objasni ugovorne odnose između hotela i turističke agencije	Ugovorni odnosi i druge obaveze između hotela i turističke agencije: ugovori (ugovor o zatraženoj i potvrđenoj rezervaciji, ugovor o alotmanu, ugovor o fiksnom zakupu kapaciteta), korespondencija sa agencijama i dr.
4. Objasni saradnju hotela i turističke agencije	
5. Izvrši analizu odnosa između hotela i turističke agencije, na zadatom primjeru	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 5.	
Predložene teme	
- Pojam i značaj turističke agencije za razvoj turizma i hotelijerstva - Poslovni odnos turističkih agencija i hotela	

1. Didaktičke preporuke za realizaciju modula

- Modul Hotelsko poslovanje je koncipiran tako da omogućava sticanje znanja i vještina kroz teorijsku nastavu iz ove oblasti, odnosno poslovanja hotelskih privrednih društava i njihove povezanosti sa drugim djelatnostima i uslužnim sektorom. U realizaciji modula preporučuju se kombinovane aktivne metode savremene nastave i oblici rada koji omogućavaju da učenici u najvećoj mjeri budu aktivni (dijaloška, istraživačka, učenje putem rješavanja problema, metode kreativnog pisanja, projektno učenje, gost na času – stručnjak za predmetnu temu npr. predstavnik nekog uspješnog hotelskog privrednog društva, recepcioner, portir, menadžer nekog hotelskog sektora, timski oblik rada, grupni oblik rada, rad u paru i individualizirani oblik rada) što omogućava visok stepen samostalnosti i inicijativnosti učenika.
- Za obradu pojedinih nastavnih sadržaja, preporučljivo je učenicima dati da samostalno ili u timu rade seminarske ili druge radove. Prilikom izrade seminarskog rada koji obuhvata analizu nekog sadržaja ili problema, učenici treba da pokažu sposobnost kako da na pravilan način prikupe informacije iz relevantne literature i drugih izvora, i da na osnovu toga sami donesu lični zaključak o analiziranoj materiji ili problemu. Nastavnici treba da daju uputstva učenicima o metodama pri izradi seminarskih radova. Učenici svoje seminarske radove treba da javno prezentuju ostalim učenicima u odjeljenju ili grupi i da pruže odgovore na postavljena pitanja. Nastavnici treba da daju uputstva učenicima o metodama pri izradi seminarskih radova.
- Da bi se sadržaj ovog modula približio učeniku, preporučljivo je organizovati posjetu određenim hotelskim privrednim društvima.
- 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..

2. Okvirni spisak literature i drugih izvora

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

Napomena:

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

3. Prostorni i materijalni uslovi za izvođenje nastave

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

Redni broj	Opis – alati, instrumenti i uređaji	Kom.
3.	Projekciono platno	1
4.	Promotivni materijal u skladu sa sadržajem; časopisi i dr.	Po potrebi

4. 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

5. Uslovi za prohodnost i završetak modula

- Pozitivna ocjena na kraju školske godine.

6. Povezanost modula – korelacija

- Strani jezik u ugostiteljstvu I
- Uvod u restoraterstvo
- Strani jezik u ugostiteljstvu II
- Usluživanje hrane i pića
- Strani jezik u ugostiteljstvu III
- Preduzetništvo
- Strani jezik u ugostiteljstvu IV
- Ugostiteljsko poslovanje
- Strani jezik u ugostiteljstvu II/I
- Osnove turizma
- Turistička geografija Crne Gore
- Održivi razvoj turizma
- Strani jezik u ugostiteljstvu II/II
- Savremeno odrastanje
- Kulturno-istorijska baština Crne Gore
- Strani jezik u ugostiteljstvu II/III
- Poslovna ekonomija u turizmu i ugostiteljstvu
- Socijalne mreže i globalizacija
- Poslovna komunikacija i korespondencija
- Psihologija prodaje
- Animacija u turizmu
- Strani jezik u ugostiteljstvu II/IV
- Menadžment događaja
- Poslovna kultura

Napomena:

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

7. Ključne kompetencije koje se razvijaju ovim modulom

- Kompetencija pismenosti (upotreba stručne terminologije u usmenom i pisanom obliku pravilnim formulisanjem pojmova, činjenica i zakona 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 višeznačnosti (razumijevanje stručne terminologije iz turizma i istraživanja različitih stručnih tekstova na Internetu; korišćenje literature i različitih informacija iz oblasti turizma, hotelijerstva, marketinga, turističke geografije, regija svijeta i dr., na stranom jeziku i dr.)
- Matematička kompetencija i kompetencija u prirodnim naukama, tehnologiji i inženjerstvu (STEM) (razvijanje logičkog načina razmišljanja, osnovnih matematičkih principa i donošenja zaključaka prilikom analize karakteristika različitih vrsta materijala, uređaja, alata i opreme za obradu namirnica (sirovina); korišćenje formula, grafikona i šema prilikom kreiranja događaja u turizmu i hotelijerstvu; razvijanje sposobnosti prostornog snalaženja prilikom izvođenja radnih aktivnosti; razvijanje sposobnosti rukovanja alatom, uređajima i drugim prilikom rada na organizovanju i sprovođenju događaja u turizmu i hotelijerstvu i dr.)
- Digitalna kompetencija (korišćenje informaciono-komunikacionih tehnologija radi pretrage, prikupljanja i upotrebe podataka iz oblasti turizma, hotelijerstva, ugostiteljstva, marketinga, geografije, 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, 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 uređaja i alata u radu, pravilnim odlaganjem otpada nakon izvedenih praktičnih zadataka; poštovanje pravila bezbjednosti i zaštite na radu prilikom izvođenja 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 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 menadžmenta događaja; predstavljanje ideja putem različitih kulturoloških formi kao što su pisani, štampani ili digitalni tekst, film, dizajn i dr.)

3.3.8. KULTURNO-ISTORIJSKA BAŠTINA CRNE GORE**1. Broj časova i kreditna vrijednost:**

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

2. Cilj modula:

- Upoznavanje sa kulturno-istorijskom baštinom Crne Gore istorijskim i kulturnim epohama i događajima u vremenu i prostoru, ostacima i spomeničkim naslijeđem koji su obilježili prostor Crne Gore. Afirmisanje nacionalnog, estetskog, međunacionalnog i ličnog identiteta o pripadnosti određenom kulturnom krugu u pravcu formiranja ličnosti oslobođene netrpeljivosti, ksenofobije i predrasuda prema drugim ljudima, narodima, religiji, običajima i tradiciji.

3. Ishodi učenja

Po završetku ovog modula učenik će biti sposoban da:

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

Ishod 1 - Učenik će biti sposoban da Predstavi kulturnu baštinu praistorije i antičkog perioda Crne Gore	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni praistorijska nalazišta kamenog doba na tlu Crne Gore	Praistorijska nalazišta kamenog doba na tlu Crne Gore: Crvena stijena (Nikšić), Spila (Perast), Beran krš (Berane) i dr.
2. Razlikuje 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) i dr.
3. Objasni ilirski period na tlu Crne Gore	
4. Opiše rimske spomenike na tlu Crne Gore	Rimski spomenici na tlu Crne Gore: risanski mozaici, Doklea, Municipium S, Butua, palata na Maljeviku i dr.
5. Prezentuje antropogene ostatke iz doba praistorije i antičkog perioda (po mogućstvu lokalne ostatke i nalazišta)	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 5.	
Predložene teme	
- 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 U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Predstavi dolazak Slovena na tlo Crne Gore	
2. Objasni nastanak prve crnogorske države Duklje	
3. Ispriča legendu o Vladimiru i Kosari	Legenda o Vladimiru i Kosari: priča o ljubavi; građenje kulta; značaj ritualnog iznošenja krsta na Rumiju i dr.
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) i dr.
5. Objasni značaj Sv.Tripuna i Prečiste Krajinske za razvoj Zete	
6. Opiše značaj i uticaj književnih i umjetničkih djela za duhovni razvoj Zete	Književna djela: „Ljetopis popa Dukljanina“, „Miroslavljevo jevanđelje“ i dr.
7. Navede lokalne ostatke i spomenike iz perioda Duklje/Zete ako postoje	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 7.	
Predložene teme	
- Kulturno-istorijska baštine iz perioda Duklje, odnosno Zete	

Ishod 3 - Učenik će biti sposoban da Okarakterise kulturnu baštinu Primorja iz srednjeg vijeka	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Opiše opšte karakteristike i način života u gradovima na primorju u periodu srednjeg vijeka	Gradovi na primorju u periodu srednjeg vijeka: Budva, Bar, Ulcinj, Svač i dr.
2. Predstavi značaj Kotora u periodu srednjeg vijeka	
3. Objasni značaj manastira Sv. Mihaila na poluostrvu Prevlaka	
4. Objasni jedinstvenost sakralnih objekata kao promotera zajedništva i duhovnog razvoja Primorja	Sakralni objekti: Bogorodica Ratačka (Sutomore); crkve sa dva oltara: Sv. Tekla, Sv. Petka, Sv. Roko, Sv. Dimitrije (Sutomore), crkva u mletačkom bastionu Gavansole u Starom Baru, Sv. Nikola (Velji Mikulići, Bar) 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	
- Kulturne prilike u gradovima na Primorju tokom srednjeg vijeka - Manastir Sv. Mihailo, Prevlaka - Dvooltarske crkve i bogomolje na Primorju	

Ishod 4 - Učenik će biti sposoban da Procijeni kulturnu baštinu iz doba Balšića i Crnojevića i njen uticaj na državni i kulturni razvoj	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Imenuje pripadnike dinastije Balšića	
2. Opiše kulturno stvaralaštvo za vrijeme Balšića	Kulturno stvaralaštvo za vrijeme Balšića: Prečista Krajinska u Ostrosu; crkve na Skadarskom jezeru (Bogorodična crkva na Starčevu, Sv. Đorđe i Sv. Bogorodica na Beški, Sv. Bogorodica na Moračniku) i dr.
3. Objasni nastajanje Cetinja i najstarija kulturna zdanja	
4. Imenuje pripadnike dinastije Crnojevića	
5. Predstavi značaj i uticaj Cetinskog manastira i Mitropolije na duhovni i državni razvoj Crne Gore	
6. Predstavi prvu štampariju i štampana djela za vrijeme Crnojevića	
7. Objasni spoljne kulturne uticaje na Zetu	
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 i dr.
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	
- Kulturno-istorijska baština iz perioda dinastije Balšića - Kulturno-istorijska baština iz perioda dinastije Crnojevića - Kulturne prilike pod otomanskim uticajem	

Ishod 5 - Učenik će biti sposoban da Predstavi kulturnu baštinu iz perioda Vladikata	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Imenuje pripadnike dinastije Petrović	
2. Objasni kulturne i duhovne napore i postignuća za vrijeme vladika Danila, Save i Vasilija	
3. Objasni uticaj i djela vladike Petra I Petrovića na kulturni i državni razvoj Crne Gore	Djela vladike Petra I Petrovića na kulturni i državni razvoj Crne Gore: „Zakonik opšti crnogorski i brdski“, „Poslanice“, „Poučenje u stihovima“ i „Kratka istorija Crne Gore“
4. Objasni uticaj i djela vladike Petra II Petrovića na kulturni i državni razvoj Crne Gore	Djela vladike Petra II Petrovića na kulturni i državni razvoj Crne Gore: lirska djela, „Luča mikrokosma“, „Gorski vijenac“, „Šćepan Mali“, Senat, Gvardija, škole i dr.
5. Objasni kulturne prilike tokom „zlatnog doba“ Boke	Kulturne prilike tokom „zlatnog doba“ Boke: od 16-18.vijek; pomorstvo; književna djela; Perast, Zmajević; B. Pima; braća Buća; Lj. Pasković; S. Zanović 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	
- Kulturno-istorijska baština iz perioda Vladikata - Petar I Petrović - Petar II Petrović Njegoš - „Zlatno doba“ Boke	

Ishod 6 - Učenik će biti sposoban da Analizira kulturne, obrazovne i graditeljske domete iz perioda Knjaževine/ Kraljevine Crne Gore	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni kulturne i obrazovne napore Knjaževine od 1852. do 1860. godine	
2. Objasni kulturne, graditeljske i obrazovne domete Knjaževine od 1860. do 1918. godine	Kulturni, graditeljski i obrazovni dometi Knjaževine od 1860. do 1918. godine: razvoj školstva; razvoj institucija kulture; književnost i izdavaštvo; saobraćaj; graditeljstvo i dr.
3. 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 Čuturilo, Josip Slade, Milan Jovanović Batu i dr.
4. Opiše kulturne prilike u Boki i Polimlju pod stranom vlašću	Kulturne prilike u Boki i Polimlju pod stranom vlašću: Austro-ugarska okupacija, otomanska okupacija i dr.
5. Objasni na lokalnim primjerima kulturne i obrazovne domete Knjaževine/ Kraljevine Crne Gore	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 5.	
Predložene teme	
- Kulturno-istorijska baština iz perioda Knjaževine, odnosno Kraljevine - Uticaj „izvanjaca“ - Kulturne prilike u Boki i Polimlju tokom strane okupacije	

Ishod 7 - Učenik će biti sposoban da Napravi komparativnu analizu društvenog i kulturnog razvoja Crne Gore iz perioda Kraljevine Jugoslavije i SFRJ	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Opiše društvene prilike u Crnoj Gori za vrijeme Kraljevine Jugoslavije	
2. Objasni društvene prilike u Crnoj Gori za vrijeme Kraljevine Jugoslavije	Društvene prilike u Crnoj Gori za vrijeme Kraljevine Jugoslavije književnost; izdavaštvo i novinarstvo; likovna umjetnost; filmska umjetnost (crnogorska emigracija) i dr.
3. Objasni društveni razvoj Crne Gore u periodu SFR Jugoslavije	Društveni razvoj Crne Gore u periodu SFR Jugoslaviji: obrazovanje, osnivanje škola i dr.
4. Objasni kulturni razvoj Crne Gore u periodu SFR Jugoslavije	Kulturni razvoj Crne Gore u periodu SFR Jugoslavije: uticaj komunističke ideologije na razvoj medija, književne i drugih vidova umjetnosti
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 4.	
Predložene teme	
- Kulturni i društveni razvoj Crne Gore u Kraljevini Jugoslaviji - 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 U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni ulogu Univerziteta Crne Gore u društvenom i kulturnom razvoju Crne Gore	
2. Protumači ulogu i uticaj CANU na društveni i kulturni razvoj Crne Gore	
3. Ojasni funkciju Državnog arhiva Crne Gore	
4. Objasni značaj i funkciju Narodnog muzeja Crne Gore	
5. Obrazloži ulogu Centralne biblioteke u kulturnom miljeu Crne Gore	
6. Objasni uticaj Crnogorskog narodnog pozorišta na razvoj pozorišne svijesti	
7. Ilustruje značaj i funkcije Centra za konzervaciju i arheologiju i Upravu za zaštitu kulturnih dobara Crne Gore	
8. Opiše najznačajnije kulturne manifestacije u Crnoj Gori	Najznačajnije kulturne manifestacije: Barski ljetopis, Grad teatar Budva, Kotor Art, Purgatorije, muzički festivali, Praznik mimoze, Koterski karneval, Bokeška noć, Peraška fašinada, filmski, pozorišni i televizijski festivali, književni susreti, turističko-promotivne manifestacije 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	
- Savremene institucije kulture Crne Gore - Kulturne manifestacije u Crnoj Gori	

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

4. Didaktičke preporuke za realizaciju modula

- Modul Kulturno historijska baština Crne Gore je tako koncipiran da učenicima omogućava sticanje teorijskih znanja iz ove oblasti. Prilikom realizacije ovog modula učenike treba motivisati na aktivno učenje, samostalan i timski rad.
- Teorijski dio nastave treba realizovati sa cijelim odjeljenjem, uz primjenu savremenih nastavnih metoda i sredstava. Sadržaj i način izlaganja treba prilagoditi nivou predznanja učenika iz ove oblasti i srodnih disciplina. Preporučuje se upotreba internet prezentacija i simulacija u cilju boljeg razumijevanja teorijskih znanja.
- U cilju uspješnije realizacije nastavnog sadržaja preporučljivo je da se organizuju posjete kulturno historijskim lokalitetima.
- 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 unaprijeđivanje čovjekove okoline SR CG, Titograd, 1980.
- Šekularac B., Tragovi prošlosti Crne Gore, Istorijski institut Crne Gore, Cetinje, 1994.
- Rotković R., Ilustrovanja 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, projekciono platno/multimedijalna tabla	1
3.	Fizičko-geografska karta Crne Gore	1
4.	Turistička karta Crne Gore	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
- Zaključna ocjena na kraju školske godine izvodi se na osnovu svih ocjena dobijenih u klasifikacionim periodima.

8. Uslovi za prohodnost i završetak modula

- Pozitivna ocjena na kraju školske godine.

9. Povezanost modula – korelacija

- Strani jezik u ugostiteljstvu I
- Uvod u restoraterstvo
- Strani jezik u ugostiteljstvu II
- Strani jezik u ugostiteljstvu III
- Preduzetništvo
- Strani jezik u ugostiteljstvu IV
- Strani jezik u ugostiteljstvu II/I
- Osnove turizma
- Turistička geografija Crne Gore
- Održivi razvoj turizma
- Strani jezik u ugostiteljstvu II/II
- Hotelsko poslovanje
- Strani jezik u ugostiteljstvu II/III
- Animacija u turizmu
- Strani jezik u ugostiteljstvu II/IV
- Menadžment događaja

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 i činjenica i 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 ugostiteljstva turizma, kulture, turističke geografije i istorije na stranom jeziku i dr.)
- Digitalna kompetencija (korišćenje informaciono-komunikacionih tehnologija radi pretrage, prikupljanja i upotrebe podataka iz oblasti kulturno istorijske baštine Crne Gore, turizma, 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, 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 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.)

3.3.9. STRANI JEZIK U UGOSTITEJSTVU II/III**1. Broj časova i kreditna vrijednost:**

Razred	Oblici nastave			Ukupno	Kreditna vrijednost
	Teorijska nastava	Vježbe	Praktična nastava		
III	24	48		72	3

2. Cilj modula:

- Upoznavanje sa pojmovima iz ugostiteljstva. Osposobljavanje za upotrebu stranog jezika, na nivou A2.1, za slušanje, čitanje i pisanje jednostavnih stručnih tekstova iz oblasti ugostiteljstva kao i komunikaciju u svakodnevnim i situacijama iz profesionalnog života. Razvijanje kreativnosti, sistematičnosti, vještine prezentovanja, timskog duha i motivacije za usavršavanje u struci.

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

1. Koristi odgovarajuće pojmove za predstavljanje zdravih stilova života kroz aktivnosti čitanja, slušanja, govora i pisanja uz upotrebu odgovarajućih gramatičkih struktura
2. Koristi odgovarajuće pojmove za turističku ponudu grada/regije kroz aktivnosti čitanja, slušanja, govora i pisanja uz upotrebu odgovarajućih gramatičkih struktura
3. Koristi odgovarajuće pojmove u cilju predstavljanja jela kroz aktivnosti čitanja, slušanja, govora i pisanja uz upotrebu odgovarajućih gramatičkih struktura
4. Koristi odgovarajuće pojmove u cilju predstavljanja najpoznatijih nacionalnih kuhinja kroz aktivnosti čitanja, slušanja, govora i pisanja uz upotrebu odgovarajućih gramatičkih struktura

Ishod 1 - Učenik će biti sposoban da Koristi odgovarajuće pojmove za predstavljanje zdravih stilova života kroz aktivnosti čitanja, slušanja, govora i pisanja uz upotrebu odgovarajućih gramatičkih struktura	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Prepozna navike u ishrani kroz razumijevanje pisanog/slušanog teksta	Navike u ishrani: preskakanje obroka, brza hrana i dr.
2. Prepozna zdrave stilove života kroz razumijevanje pisanog/slušanog teksta	Zdravi stilovi života: fizička aktivnost i savjeti za zdrav život
3. Navede vrste zdravstvenih problema kroz usmenu/pisanu produkciju	Zdravstveni problem: bolovi (glavobolja, zubobolja, grlobolja i dr.), umor, stres, depresija, gojaznost i dr.
4. Prepozna emocije i osjećanja kroz razumijevanje pisanog/slušanog teksta	Emocije i osjećanja: smirenost, bijes, radost, tuga, iznenađenje i dr.
5. Igra ulogu u dijalogu na zadatu situaciju	Zadata situacija: dijalog o zdravim stilovima života i zdravstvenim problemima
6. Prepozna sportske aktivnosti kroz razumijevanje pisanog/slušanog teksta	Sportske aktivnosti: sportovi (trčanje, planinarenje, fudbal, gimnastika i dr.), ples i dr.
7. Igra ulogu u razgovoru na zadatu situaciju	Zadata situacija: razgovor o sportskim aktivnostima
8. Primijeni odgovarajuće gramatičke strukture u pisanj i usmenoj komunikaciji	Gramatičke strukture: imperfekat/perfekata, imperativ, kondicional prezenta, konjuktiv prezenta, prisvojni pridjevi, opisni pridjevi, komparacija pridjeva(nepravilna), relativne zamjenice, objekatske zamjenice, izrazi sa glagolima imati i biti i dass rečenice
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignuća pomenutog ishoda učenja potrebni su usmeni ili pisani dokazi da je učenik uspješno realizovao kriterijume 1, 2, 4 i 6. Za kriterijume 3, 5, 7 i 8 potrebne su ispravno urađene vježbe sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
- Zdravi stilovi života - Zdravstveni problemi - Sport i sportske aktivnosti - Gramatičke strukture: imperfekat/perfekata, imperativ, kondicional prezenta, konjuktiv prezenta, prisvojni pridjevi, opisni pridjevi, komparacija pridjeva(nepravilna), relativne zamjenice, objekatske zamjenice, izrazi sa glagolima imati i biti i dass rečenice	

Ishod 2 - Učenik će biti sposoban da Koristi odgovarajuće pojmove za turističku ponudu grada/zemlje kroz aktivnosti čitanja, slušanja, govora i pisanja uz upotrebu odgovarajućih gramatičkih struktura	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Prepozna osnovne informacije iz turističke ponude grada kroz razumijevanje pisanog/slušanog teksta	Turistička ponuda: restorani, noćni klubovi, mjesta za izlazak, kupovinu, zabavu i dr.
2. Prepozna osnovne informacije iz turističke ponude grada kroz razumijevanje pisanog/slušanog teksta	Turistička ponuda: kulturno-istorijski spomenici, muzeji i dr.
3. Interpretira na jednostavan način prezentaciju kulturno-istorijskih spomenika kroz usmenu/pisanu produkciju	Kulturno-istorijski spomenici: skulpture, građevine, muzeji, dvorci, sakralni spomenici i dr.
4. Interpretira jednostavnu prezentaciju (ppt) prirodnih lokaliteta grada kroz usmenu/pisanu produkciju	Prirodni lokaliteti: vrtovi, parkovi, nacionalni parkovi i dr.
5. Opiše na jednostavan način regije Crne Gore kroz usmenu/pismenu produkciju	Regije Crne Gore: naziv, lokalitet, dostupnost prevoznim sredstvima, najvažniji kulturno-istorijski spomenici i dr.
6. Igra ulogu u dijalogu na temu turističke ponude grada/regije	
7. Primijeni odgovarajuće gramatičke strukture u pisanoj i usmenoj komunikaciji	Gramatičke strukture: imperfekat, imperativ, modalni glagoli, konjunktiv prezenta (obaveza, savjet), prezent pasiva, relativne zamjenice, opisni pridjevi, komparacija imenica i glagola, uzročne rečenice (zato sto, zbog), finalne rečenice (prepozicija+infinitif) i prepozicije
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignuća pomenutog ishoda učenja potrebni su usmeni ili pisani dokazi da je učenik uspješno realizovao kriterijume 1 i 2. Za kriterijume 3, 4, 5, 6 i 7 potrebne su ispravno urađene vježbe sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
- Turistička ponuda grada - Kulturno-istorijski spomenici - Prirodni lokaliteti grada kao turistički kurioziteti - Regije Crne Gore - Gramatičke strukture: imperfekat, imperativ, modalni glagoli, konjunktiv prezenta (obaveza, savjet), prezent pasiva, relativne zamjenice, opisni pridjevi, komparacija imenica i glagola, uzročne rečenice (zato sto, zbog), finalne rečenice (prepozicija+infinitif) i prepozicije	

Ishod 3 - Učenik će biti sposoban da Koristi odgovarajuće pojmove u cilju predstavljanja jela kroz aktivnosti čitanja, slušanja, govora i pisanja uz upotrebu odgovarajućih gramatičkih struktura	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Prepozna odgovarajuće osnovne pojmove za opis jela kroz razumijevanje pisanog/slušanog teksta	Opis jela: sastojci, način pripreme, dekoracija na tanjiru (ukrašen, preliven sosom, posut rendanim sirom i dr.) i dr.
2. Opiše na jednostavan način jelo kroz usmenu/pismenu produkciju	
3. Prepozna vrste specijalnih jela kroz razumijevanje pisanog/slušanog teksta	Specijalna jela: kavijar, školjke, rakovi, kamenice, puževi, artičoke, žablji bataci, špagle i dr.
4. Uradi Power Point prezentaciju o nekom jelu po izboru navodeći naziv, opis i način pripreme	Način pripreme: paniranje, blanširanje, sotiranje, restovanje, gratiniranje
5. Igra ulogu u dijalogu na zadatu situaciju	Zadata situacija: preporučuje gostu neko specijalno jelo navodeći naziv, opis i način pripreme
6. Navodi vrste i namjenu pribora za usluživanje	Pribor: za rakove, školjke, puževe
7. Primijeni odgovarajuće gramatičke strukture u pisanoj i usmenoj komunikaciji	Gramatičke strukture: kondicional prezenta, modalni glagoli, hipotetička rečenica I tip, opisni pridjevi, nepravilna komparacija pridjeva i relativne zamjenice
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignuća pomenutog ishoda učenja potrebni su usmeni ili pisani dokazi da je učenik uspješno realizovao kriterijume 1 i 3. Za kriterijume 2, 4, 5, 6 i 7 potrebne su ispravno urađene vježbe sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
- Prezentacija jela - Vrste specijalnih jela - Način pripreme jela - Gramatičke strukture: kondicional prezenta, modalni glagoli, hipotetička rečenica I tip, opisni pridjevi, nepravilna komparacija pridjeva i relativne zamjenice	

Ishod 4 - Učenik će biti sposoban da Koristi odgovarajuće pojmove u cilju predstavljanja najpoznatijih nacionalnih kuhinja kroz aktivnosti čitanja, slušanja, govora i pisanja uz upotrebu odgovarajućih gramatičkih struktura	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Prepozna karakteristike raznih nacionalnih kuhinja kroz razumijevanje pisanog/slušanog teksta	Nacionalne kuhinje: italijanska, francuska, ruska, njemačka i dr.
2. Navede osnovne karakteristike nacionalnih kuhinja kroz usmenu/pismenu produkciju	
3. Prepozna jela crnogorske kuhinje kroz razumijevanje pisanog/slušanog teksta	Crnogorska kuhinja: cicvara (sastojci), kačamak (sastojci i način pripreme), podgorički popeci, priganice, pastrmka u mlijeko, zapečeni/dimljeni krap i dr.
4. Opiše specijalitete crnogorske kuhinje kroz usmenu/pismenu produkciju	
5. Prepozna najpoznatije specijalitete kuhinje čiji jezik izučava kroz razumijevanje pisanog/slušanog teksta	Specijaliteti kuhinje čiji jezik izučava: Ruska kuhinja: Italijanska kuhinja: pizza, foccaccia, spaghetti alla milanese, alla bolognese, panettone, minestrone, ravioli, bruschetti i dr. Francuska kuhinja: quiche loraine, poulet basquaise, boeuf bourgignon, soupe a l'ignon, i dr. Njemačka kuhinja: kobasice, bečka šnicla, i dr. Engleska kuhinja:
6. Opiše specijalitete kuhinje čiji jezik izučava kroz usmenu/pismenu produkciju	
7. Igra ulogu u dijalogu na zadatu situaciju	Zadata situacija: preporuka jela nacionalnih kuhinja uz kratak opis
8. Primijeni odgovarajuće gramatičke strukture u pisanoj i usmenoj komunikaciji	Gramatičke strukture: kondicional prezenta, imperativ, modalni glagoli, poređenje pridjeva i priloga, hipotetičke rečenice I tip, zamjenice za direktan i indirektan objekat i relativne zamjenice
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignuća pomenutog ishoda učenja potrebni su usmeni ili pisani dokazi da je učenik uspješno realizovao kriterijume 1, 3 i 5. Za kriterijume 2, 4, 6, 7 i 8 potrebne su ispravno urađene vježbe sa usmenim obrazloženjem.	

Ishod 4 - Učenik će biti sposoban da Koristi odgovarajuće pojmove u cilju predstavljanja najpoznatijih nacionalnih kuhinja kroz aktivnosti čitanja, slušanja, govora i pisanja uz upotrebu odgovarajućih gramatičkih struktura	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
Predložene teme	
- Specijaliteti crnogorske kuhinje - Specijaliteti nekoliko internacionalnih kuhinja - Gramatičke strukture: kondicional prezenta, imperativ, modalni glagoli, poređenje pridjeva i priloga, hipotetičke rečenice I tip, zamjenice za direktan i indirektan objekat i relativne zamjenice	

4. Didaktičke preporuke za realizaciju modula

- Modul Strani jezik u ugostiteljstvu II/III je tako koncipiran da upoznaje učenike sa osnovnim pojmovima iz oblasti ugostiteljstva i omogućava primjenu stečenih znanja u praksi. Preporučuje se komunikativna metoda i metoda aktivne nastave, tj. one koja upućuje na realizaciju zadatka.
- Preporučene didaktičke aktivnosti su sljedeće: rad u grupama, rad u paru, igranje uloga, simulacija situacije, učenje putem otkrića, analiza teksta, pretraživanje baze podataka, gostujući predavač na času (stručnjak za predmetnu temu), izrada ppt prezentacije i panoa i sl.
- Preporučuje se formativno praćenje postignuća u učenju (bez ocjenjivanja) radi lakše evaluacije i samoevaluacije uz unaprijed postavljene ciljeve/ ishode.
- Osim prethodnog u pravcu postavljanja kvalitetnog i trajno stečenog znanja, neophodno je ostvariti i korelaciju među različitim modulima. Korišćenje različitih izvora znanja: enciklopedija, stručne literature, interneta, imperativ su nastave.
- U radu sa darovitim učenicima treba zadavati 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

Didaktička literatura

za francuski jezik:

- Descotes-Genon, C.; Szilagyi, E., Service compris, PUG, Grenoble, 1995.
- Corbeau, S.; Dubois Ch.; Penfornis J-L Semichon L., Hôtellerie-Restauration.com, Clé International, Paris, 2013.
- Laygues, A.; Coll, A., Le français en contexte : Tourisme, Maison des langues, Paris, 2014.
- Dussac, E., Bon voyage, Clé International, Paris, 2017.
- Jovanović, I.; Mandić-Abdić, E., Bienvenue au Monténégro, Centar za stručno obrazovanje, Podgorica, 2006.
- Vigner, G., Enseigner le français comme langue seconde, Clé International, Paris, 2001.
- Little, D.; Perclova R., Zajednički evropski okvir za žive jezike, Podgorica, 2003.
- Little, D.; Perclova R., Evropski jezički portfolio za nastavnike i mentore, Podgorica, 2003

za italijanski jezik:

- Praprotnik-Gomzi, S., Stokovna terminologija v italijanskem jeziku, Konzorcij višjih strokovnih šol za izvedbu projekta Impletum, Ljubljana, 2011.
- Balboni, P., Educazione bilingue, Perugia, Guerra Edizioni, Soleil, 1999.
- Balboni, P., Le sfide di Babele. Insegnare le lingue nelle società complesse, Torino, 2003.
- Quadro comune europeo di riferimento per le lingue: apprendimento, insegnamento, valutazione, La Nuova Italia, Oxford, Firenze, 2002.
- Dragicevich, P.; Sheward, T., Montenegro, Lonely Planet, Torino, 2021.
- Vedovelli, M., L'italiano degli stranieri. Storia, attualità e prospettive, Carocci, Roma, 2002.
- Little, D.; Perclova R., Zajednički evropski okvir za žive jezike, Podgorica, 2003.
- Little, D.; Perclova R., Evropski jezički portfolio za nastavnike i mentore, Podgorica, 2003.

za njemački jezik:

- Dahlhaus, B.; Fertigheit H., Langenscheidt, München, 1994.
- Gemeinsamer europäischer Referenzrahmen für Sprachen: lernen, lehren, beurteilen, Langenscheidt, München, 2001.
- Ehlers S., Literarische Texte lesen lernen, Klett Edition Deutsch als Fremdsprache, München, 1992.
- Šekularac, B., Provjera znanja učenika kao sastavni dio nastavnog procesa, Strani jezik u nastavi, Nikšić, 1992.
- Šotra, T., Interkulturalni pristup: izazov u nastavi stranih jezika; Savremene tendencije u nastavi stranog jezika, Nikšić, 2001.

za ruski jezik:

- Щерба Л. В., Преподавание иностранных языков в средней школе, Общие вопросы методики, Москва, Высшая школа, 1974.
- Костомаров В. Г.; Митрофанова О. Д., Методическое руководство для преподавателей русского языка иностранцам, Москва, «Русский язык», 1977.
- Девић-Романова В., Руски jezik, приручник за разговор, Београд, Завод за уџбенике, 1996.
- Кончаревић К., Савремена настава руског језика (садржаји, организација, облици), Београд, 2004.
- Киршова ,М.; Керкез, Д., Говорим по-руски и переводим -1, Подгорица, 2006.
- Киршова ,М.; Керкез, Д., Говорим по-руски и переводим -2, Подгорица, 2008.
- Наумовић, Г., Руски jezik, стручни текстови, 1-4. Разред угоститељско-туристичке школе, Београд, Завод за уџбенике, 2003.
- Little, D.; Perclova, R., Zajednički evropski okvir za žive jezike, Podgorica, 2003.
- Little, D.; Perclova, R., Evropski jezički portfolio za nastavnike i mentore, Podgorica, 2003.
- Хавроница, С.А.; Харламова, Л.А.; Казнышкина, И.В., Практический курс русского языка для работников сервиса, «Русский язык» курсы, Москва, 2018.
- Piper, P.; Stojnić, M., Ruski jezik (izgovor, gramatika, konverzacija, vežbe), Zavet, Beograd, 2002.

Gramatike:**za francuski jezik:**

- Vicher, A., Grammaire progressive pour les adolescents, Clé International, Paris, 2002.
- Maheo-Le Coadic, M.; Reine M.; Poisson-Quinton S., Grammaire Expliquée du Français, Clé International, Paris, 2002.
- Gregoire, M., Grammaire Progressive du français, Clé International, Paris, 2003.

za italijanski jezik:

- Moderc, S., Gramatika italijanskog jezika, Udruženje nastavnika italijanskog jezika Srbije, Beograd, 2004.
- Dardano, M.; Trifone, P., Grammatica della lingua italiana, Zanichelli, Bologna, 1995.

za ruski jezik:

- Милинковић Љ., Практикум из граматике руског језика, Завод за уџбенике, Београд,, 2006.
- Маројевић Р., Граматика руског језика за средње школе, Завод за уџбенике, Београд, 2004.
- Ласкарева, Е.Р., Чистая грамматика, «Златоуст», Санкт Петербург, 2009.

za njemački jezik:

- Kars, J. und U. Häussermann unter Mitarbeit von Koller, G. und Gruber, S., Grundgrammatik Deutsch, Verlag Moriz Dieserweg – Verlag Sauerländer, 1988.

Riječnici:**za francuski jezik:**

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

za italijanski jezik:

- Deanović, J., Italijansko-hrvatski riječnik, Školska knjiga, Zagreb, 2002.
- Deanović, J., Hrvatsko-italijanski riječnik, Školska knjiga, Zagreb ,2002.
- Zingarelli, N, Vocabolario della lingua italiana, Zanichelli, Bologna, 2020.
- Klajn I., Italijansko-srpski rečnik, Nolit, Beograd , 2011.

za ruski jezik:

- Пипер, П.; Петковић М.; Радић-Дугоњић, М.; Војводић, Д., Руско-српски речник и Српско-руски речник, Завод за уџбенике, Београд 2001.

za njemački jezik:

- Grujić, B.; Srdjević, I., Standardwörterbuch Serbisch-Deutsch/Deutsch-Serbisch - Standardni rječnik njemačko-srpski/srpsko-njemački, Obod Predag & Nenad, 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.	Projektor /platno za projektor	1
2.	Kompjuter/lap-top/zvučnici	1
3.	CD player	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.
- Pisani zadatak- po jedan u polugodištu.
- Zaključna ocjena na kraju klasifikacionog perioda izvodi se iz ocjena svih ishoda u tom klasifikacionom periodu.
- Zaključna ocjena na kraju školske godine izvodi se na osnovu svih ocjena dobijenih u klasifikacionim periodima.

8. Uslovi za prohodnost i završetak modula

- Pozitivna ocjena na kraju školske godine

9. Povezanost modula – korelacija

- Pripremni i završni radovi u restoraterstvu
- Uvod u restoraterstvo
- Pripremni i završni radovi u restoranu
- Usluživanje hrane i pića
- Točionica pića
- Pripremanje napitaka od kafe
- Usluživanje hrane i pića u restoranu
- Specijalni načini usluživanja hrane i pića
- Pripremanje koktela I
- Osnove kuvarstva
- Preduzetništvo
- Specijalni načini usluživanja hrane i pića u restoranu
- Svečani prijemi
- Pripremanje koktela II

- Ugostiteljsko poslovanje
- Svečani prijemi i pripremanje koktela u restoraterstvu
- Osnove turizma
- Turistička geografija crne gore
- Održivi razvoj turizma
- Hotelsko poslovanje
- Kulturno-Istorijska baština Crne Gore
- Poslovna komunikacija i korespondencija
- Animacija u turizmu
- Menadžment događaja
- Osnove somelijerstva
- Poslovna kultura
- Nauka o ishrani

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 kroz poznavanje vokabulara i funkcionalne gramatike; korišćenje različitih izvora znanja pretragom, prikupljanjem i obradom vizuelnih, audio/video i digitalnih informacija; poštovanje pravila i preporuka prilikom prezentovanja zadate teme; razvoj kritičkog mišljenja i konstruktivnog dijaloga i dr.)
- Kompetencija višezjezičnosti (poznavanje vokabulara i funkcionalne gramatike različitih jezika na različitim nivoima i razvijanje svijesti o značaju verbalne interakcije; iniciranje, održavanje i zaključivanje razgovora kao i čitanje, razumijevanje i sastavljanje tekstova stručne/opšte tematike; uvažavanje kulturološke različitosti, interesovanje za različite jezike i međukulturnu komunikaciju i dr.)
- Matematička kompetencija i kompetencija u prirodnim naukama, tehnologiji i inženjerstvu (STEM) (razvijanje logičkog načina razmišljanja; korišćenje računara prilikom izrade prezentacija, slanja mejlova; radoznalost u vezi sa naučnim i tehnološkim napretkom važnim za pojedinca, porodicu, zajednicu idr.)
- Digitalna kompetencija (upotreba informaciono-komunikacionih tehnologija radi pretrage, prikupljanja i upotrebe podataka, 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 i dr.)
- Građanska kompetencija (poznavanje savremenih i kritičko razumijevanje istorijskih događaja; angažovanje radi zajedničkog ili javnog interesa kroz različite društveno odgovorne aktivnosti kao i razvoj kritičkog argumentovanog mišljenja o temama od javnog interesa; poštovanje prava, jednakosti, slobode izražavanja i mišljenja kroz razgovor/ debate, diskusije 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; odvažnost i istrajnost u ostvarivanju ciljeva i dr.)
- Kompetencija kulturološke svijesti i izražavanja (razvijanje svijesti o značaju poznavanja i poštovanja lokalnih, nacionalnih, regionalnih, evropskih i globalnih kultura i načina izražavanja, uključujući predmetne jezike, baštinu, tradiciju i kulturne proizvode; predstavljanje ideja putem različitih kulturoloških formi kao što su pisani, štampani ili digitalni tekst, film, dizajn; spremnost na učešće u kulturnim iskustvima i dr.)

3.3.10. POSLOVNA EKONOMIJA U TURIZMU I UGOSTITELJSTVU**1. Broj časova i kreditna vrijednost:**

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

2. Cilj modula:

- Sticanje osnovnih znanja o poslovnoj ekonomiji kao naučnoj disciplini sa ciljem determinisanja uloge privrednog društva u privrednom sistemu i načina funkcionisanja hotelsko - turističkih privrednih društava. Osposobljavanje za analizu ulaganja i rezultata poslovanja hotelsko-turističkih privrednih društava i mjerenje uspješnosti njihovog poslovanja. Razvijanje preciznosti, ažurnosti i odgovornosti u radu.

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

1. Identifikuje ekonomiku privrednog društva kao opštu disciplinu poslovne ekonomije
2. Izvrši analizu privrednog društva u privrednom sistemu
3. Odredi uticaj turizma kao privredne grane na nacionalnu ekonomiju
4. Identifikuje poslovna sredstva hotelsko-turističkih privrednih društava i njihove izvore finansiranja
5. Izvrši analizu troškova i njihov uticaj na poslovanje hotelsko- turističkih privrednih društava
6. Utvrdi rezultate poslovanja hotelsko-turističkih privrednih društava

Ishod 1 - Učenik će biti sposoban da Identifikuje ekonomiku privrednog društva kao opštu disciplinu poslovne ekonomije	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni predmet i ciljeve izučavanja poslovne ekonomije	
2. Objasni podjelu ekonomike	Podjela: makroekonomika, mezoekonomika i mikroekonomika
3. Objasni discipline poslovne ekonomije	Discipline poslovne ekonomije: organizacija privrednog društva, računovodstvo, marketing, upravljanje finansijama, menadžment, upravljanje ljudskim resursima, turizam i dr.
4. Objasni metode istraživanja poslovne ekonomije	Metode istraživanja: opšte i posebne
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 4.	
Predložene teme	
- Ekonomika i organizacija privrednog društva	

Ishod 2 - Učenik će biti sposoban da Izvrši analizu privrednog društva u privrednom sistemu	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Opiše nastanak i razvoj privrednog društva	
2. Objasni privredno društvo i njegove osnovne karakteristike	Osnovne karakteristike: samostalnost, složenost, otvorenost i dinamičnost
3. Navede elemente privrednog društva i njihov uticaj na privredni rast	Elementi privrednog društva: radni kolektiv, sredstva za proizvodnju, organizacija i rezultati poslovanja
4. Opiše vrste privrednih društava sa osvrtom na hotelsko-turistička privredna društva	Vrste privrednih društava: prema djelatnosti, prema veličini i prema organizacionim oblicima
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 obavljanja privrednih djelatnosti	

Ishod 3 - Učenik će biti sposoban da Odredi uticaj turizma kao privredne grane na nacionalnu ekonomiju	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni značaj i doprinos uslužnog sektora privrednom razvoju	
2. Objasni elemente turističkog tržišta	Elementi turističkog tržišta: ponuda i tražnja
3. Opiše 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, kulturološka, rekreativna, socijalna i dr.
5. Prepozna najvažnije efekte turizma na bruto domaći proizvod, zaposlenost i platni bilans 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	
- Ekonomske i neekonomske funkcije turizma	

Ishod 4 - Učenik će biti sposoban da Identifikuje poslovna sredstva hotelsko-turističkih privrednih društava i njihove izvore finansiranja	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Odredi karakteristike različitih vrsta sredstava hotelsko-turističkih privrednih društava prema utvrđenim kriterijumima	Kriterijumi: faze procesa reprodukcije, oblici pojavljivanja i namjena
2. Objasni specifičnosti osnovnih sredstava u hotelsko-turističkim privrednim društvima	Specifičnosti osnovnih sredstava: vrijednost, amortizacija i kapacitet
3. Izračuna amortizaciju osnovnih sredstava različitim metodama obračuna , na zadatom primjeru	Metode obračuna: metod vremenske amortizacije i metod funkcionalne amortizacije
4. Objasni obrtna sredstava hotelsko-turističkih privrednih društava	
5. Izračuna koeficijent obrta obrtnih sredstava hotelsko-turističkih privrednih društava, na zadatom primjeru	
6. Navede izvore finansiranja sredstava po vlasništvu i ročnosti	
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 i 5, potrebne su ispravno urađene vježbe sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
- Poslovna sredstva - Izvori finansiranja sredstava	

Ishod 5 - Učenik će biti sposoban da izvrši analizu troškova i njihov uticaj na poslovanje hotelsko-turističkih privrednih društava	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni oblike angažovanih sredstava u uslužno-proizvodnom procesu	Oblici: novčani i naturalni
2. Objasni utrošak, trošak i rashod u hotelsko-turističkim privrednim društvima	
3. Klasifikuje troškove poslovanja prema određenim kriterijumima	Kriterijumi: prema elementima poslovnog procesa, prema mjestu nastanka, prema nosiocima i prema stepenu iskorišćenosti kapaciteta
4. Prikaže grafički i tabelarno fiksne, varijabilne i ukupne troškove poslovanja na zadatom primjeru	
5. Objasni kalkulaciju troškova i metode obračuna	Metode obračuna: prema vremenu izrade i prema načinu izrade
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, potrebne su ispravno urađene vježbe sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
- Ulaganja (utrošci, troškovi i rashodi) - Metode obračuna troškova	

Ishod 6 - Učenik će biti sposoban da Utvrđi rezultate poslovanja hotelsko-turističkih privrednih društava	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Navede oblike rezultata poslovanja u hotelsko-turističkim privrednim društvima	Rezultati poslovanja: fizički obim ostvarenih rezultata, ukupan prihod i dobit
2. Izračuna ukupan prihod hotelsko-turističkih privrednih društava u skladu sa strukturom na zadatom primjeru	Struktura: prihodi od pružanja usluga smještaja, prihodi od usluga hrane i pića na domaćem i stranom tržištu, zajednički prihodi po osnovu ugovora na domaćem i stranom tržištu, prihodi po osnovu raznih donacija i dr.
3. Izračuna rashode hotelsko-turističkih privrednih društava, na zadatom primjeru	
4. Izračuna dobit hotelsko-turističkih privrednih društava, na zadatom primjeru	
5. Objasni specifičnosti rezultata poslovanja hotelsko-turističkih privrednih društava sa sezonskim poslovanjem	
6. Obrazloži značaj ekonomskih principa za poslovanje hotelsko-turističkih privrednih društava	Principi: produktivnost, ekonomičnost i rentabilnost
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, 5 i 6. Za kriterijume 2, 3 i 4, potrebne su ispravno urađene vježbe sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
- Prihodi hotelsko-turističkih privrednih društava - Rashodi hotelsko-turističkih privrednih društava	

4. Didaktičke preporuke za realizaciju modula

- Modul Poslovna ekonomija u turizmu i ugostiteljstvu je koncipiran tako da omogućava sticanje znanja i vještina kroz teorijsku nastavu i vježbe iz oblasti mikroekonomije, odnosno poslovanja hotelsko-turističkih privrednih društava i njene povezanosti s drugim djelatnostima i uslužnim sektorom. U realizaciji modula preporučuju se kombinovane aktivne metode savremene nastave i oblici rada koji omogućavaju da učenici u najvećoj mjeri budu aktivni (dijaloška, istraživačka, učenje putem rješavanja problema, metode kreativnog pisanja, projektno učenje, gost na času – stručnjak za predmetnu temu npr. predstavnik nekog uspješnog privrednog društva, timski oblik rada, grupni oblik rada, rad u paru i individualizirani oblik rada) što omogućava visok stepen samostalnosti i inicijativnosti učenika.
- Za obradu pojedinih nastavnih sadržaja, preporučljivo je učenicima dati da samostalno ili u timu rade seminarske ili druge radove. Prilikom izrade seminarskog rada koji obuhvata analizu nekog sadržaja ili problema, učenici treba da pokažu sposobnost kako da na pravilan način prikupe informacije iz relevantne literature i drugih izvora, i da na osnovu toga sami donesu lični zaključak o analiziranoj materiji ili problemu. Učenici svoje seminarske radove treba da javno prezentuju ostalim učenicima u odjeljenju ili grupi i da pruže odgovore na postavljena pitanja. Nastavnici treba da daju uputstva učenicima o metodama pri izradi seminarskih radova. Da bi se sadržaj ovog modula približio učeniku, preporučljivo je organizovati posjetu određenim privrednim društvima.
- 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

- Dr Stanković-Četković J., Ekonomika preduzeća za srednje stručne škole, Centar za stručno obrazovanje, Podgorica, 2009.
- Dr Drašković V., Osnovi ekonomije za srednje stručne škole, Centar za stručno obrazovanje, Podgorica, 2009.
- Dr Bogetić G., Ekonomika preduzeća, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Podgorica, 1998.
- Dr Stavrić B.; dr Punović B.; dr Bojović P.S., Poslovna ekonomija za I razred ekonomske škole, Zavod za udžbenike, Beograd, 2006.
- Dr Kosar Lj., Ekonomika i organizacija preduzeća za II razred ugostiteljsko – turističke škole, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva Beograd, 1996.
- Đuranović M.; Radunović M., Analiza efekata turizma na BDP, zaposlenost i platni bilans Crne Gore, Centralna banka Crne Gore, Podgorica, 2011.
- Spasić V.; Poslovanje turističkih agencija i organizatora putovanja, Univerzitet Singidunum, Beograd, 2011.
- Spasić V.; Čerović S.; Ekonomsko-finansijska analiza poslovanja preduzeća u hotelijerstvu i turizmu, Univerzitet Singidunum, Beograd, 2013.
- 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

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

- Strani jezik u ugostiteljstvu I
- Strani jezik u ugostiteljstvu II
- Usluživanje hrane i pića
- Strani jezik u ugostiteljstvu III
- Preduzetništvo
- Strani jezik u ugostiteljstvu IV
- Ugostiteljsko poslovanje
- Strani jezik u ugostiteljstvu II/I
- Osnove turizma
- Turistička geografija Crne Gore
- Strani jezik u ugostiteljstvu II/II
- Hotelsko poslovanje
- Strani jezik u ugostiteljstvu II/III
- Poslovna komunikacija i korespondencija
- Psihologija prodaje
- Strani jezik u ugostiteljstvu II/IV
- Menadžment događaja
- 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 i činjenica iz oblasti ekonomije, izražavanjem argumenata i kritičkog mišljenja na uvjerljiv način primjeren kontekstu; podsticanje na pravilan govor, čitanje, pisanje i slušanje (na maternjem jeziku) kroz popunjavanje poslovnih obrazaca, simulacijom poslovnih razgovora i simulacijom kontakata sa klijentima; 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 prilikom istraživanja stručne literature iz oblasti ekonomije, prihoda, rashoda, obračuna troškova, poslovanja privrednih društava; različitih stručnih tekstova na Internetu; korišćenje literature i različitih informacija iz oblasti ekonomije, prihoda, rashoda, obračuna troškova, poslovanja privrednih društava i dr.)
- Matematička kompetencija i osnovne kompetencije u prirodnim naukama, tehnologiji i inženjerstvu (STEM) (razvijanje logičkog načina razmišljanja, primjenom osnovnih matematičkih principa i donošenja zaključaka)

- prilikom poslovanja privrednog društva u turizmu i hotelijerstvu; korišćenje formula za izračunavanje ukupnih prihoda i rashoda, obračun amortizacije i kalkulaciju troškova privrednog društva u turizmu i hotelijerstvu i dr.)
- Digitalna kompetencija (korišćenje informaciono-komunikacionih tehnologija radi pretrage, prikupljanja i upotrebe podataka iz oblasti finansijskog poslovanja, prepoznavanjem relevantnih stručnih tekstova i video zapisa; 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 i izradu domaćih zadataka; 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, kroz analizu uticaja neekonomskih funkcija turizma 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 materijala za izvođenje vježbi 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 ekonomije poslovanja; predstavljanje ideja putem različitih kulturoloških formi kao što su pisani, štampani ili digitalni tekst, film, dizajn; podsticanje upoređivanja svog mišljenja sa mišljenjem drugih i dr.)

3.3.11. 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 značenjem političke angažovanosti i medijske pismenosti. Razvijanje stvaralačkog, kritičkog i kreativnog odnosa prema izazovima savremenog društva.

3. Ishodi 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 rodni 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 U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (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 imperativ 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 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	
- 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 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	
- 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 U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (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 pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 7. Za kriterijum 8 potrebna je ispravno urađena vježba sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
- 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 U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni specifičnosti 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 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 vježbe sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
- Mladi i politika - Održivi razvoj	

Ishod 5 - Učenik će biti sposoban da Prepozna mogućnosti i zahtjeve globalnog tržišta rada	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (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 pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 6.	
Predložene teme	
- 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 U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (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 pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume 1, 2, 3, 4, 5 i 7. Za kriterijume 6 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 U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (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, <i>online</i> 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. Objasni pojam kiborgoetike	
7. Objasni značenje i tipove sajber kriminala	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume 1, 2, 4, 5, 6 i 7. Za kriterijum 3 potrebna je ispravno urađena vježba sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
- Umreženo društvo - Sajber kultura - Virtuelne zajednice i identitet - Kiborgoetika - Sajber kriminal	

4. Didaktičke preporuke za realizaciju modula

- Modul Socijalne mreže i globalizacija je tako koncipiran 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.
- 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 treba da podstiče učenike na razvoj njihovih sposobnosti i interesovanja u cilju pravilne karijerne orijentacije.

5. Okvirni spisak literature i drugih izvora

- Đorđević D., Sociologija forever, Niš, 1996.
- Vuletić V., Sociologija, Klett, Beograd, 2014.
- 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, 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

- Strani jezik u ugostiteljstvu I
- Uvod u restoraterstvo
- Strani jezik u ugostiteljstvu II
- Usluživanje hrane i pića
- Strani jezik u ugostiteljstvu III
- Preduzetništvo
- Strani jezik u ugostiteljstvu IV
- Strani jezik u ugostiteljstvu II/I
- Osnove turizma
- Turistička geografija Crne Gore
- Strani jezik u ugostiteljstvu II/II
- Savremeno odrastanje
- Hotelsko poslovanje
- Strani jezik u ugostiteljstvu II/III
- Poslovna komunikacija i korespodencija
- Animacija u turizmu
- Strani jezik u ugostiteljstvu II/IV
- Menadžment događaja
- 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 koncepata 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 prilikom istraživanja različitih stručnih tekstova na Internetu; korišćenje literature i različitih informacija iz oblasti socijalnih mreža i globalizacije, gledanje filmova, slušanje muzike na stranom jeziku i dr.)
- Matematička kompetencija i kompetencija u prirodnim naukama, tehnologiji i inženjerstvu (STEM) (razvijanje logičkog načina razmišljanja, osnovnih matematičkih principa i donošenja zaključaka prilikom analize problema iz oblasti socijalnih mreža i globalizacije, analize položaja mladih u savremenom i tradicionalnom društvu, izrade kulturološke mape određenog regiona, istraživanja i analize politike i ciljeva održivog razvoja na primjeru lokalne zajednice, procjene objektivnosti medija i dr.)
- Digitalna kompetencija (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 pravilnim korišćenjem socijalnih mreža 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, poštovanja ljudskih prava i sloboda, poštovanja kulturoloških različitosti društva, globalnih ciljeva održivog razvoja 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 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.)

3.3.12. POSLOVNA KOMUNIKACIJA I KORESPONDENCIJA**1. Broj časova i kreditna vrijednost:**

Razred	Oblici nastave			Ukupno	Kreditna vrijednost
	Teorijska nastava	Vježbe	Praktična nastava		
III	46	26		72	3

2. Cilj modula:

- Upoznavanje sa pravilima poslovne komunikacije, vrstama korespondencije i formom raznih vrsta podnesaka. Osposobljavanje za vođenje usmene i pisane komunikacije, u skladu sa pravilima. Razvijanje tolerantnosti, preciznosti, ažurnosti i odgovornosti u radu.

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

1. Komunicira sa strankama, kolegama i nadređenima primjenjujući pravila poslovne komunikacije
2. Sastavi poslovno pismo u odgovarajućoj formi primjenjujući stilove i fraze poslovne korespondencije
3. Sastavi poslovna pisma u robnom prometu, u odgovarajućoj formi
4. Sastavi korespondentne akte u vezi sa službenim putovanjem
5. Sastavi podneske i jednostavne isprave, u odgovarajućoj formi

Ishod 1 - Učenik će biti sposoban da Komunicira sa strankama, kolegama i nadređenima primjenjujući pravila poslovne komunikacije	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni proces, pravila i vrste komunikacije	Vrste komunikacije: usmena, pisana, interna, eksterna, domaća, strana, lična, opšta, formalna, neformalna, privatna, poslovna, službena, elektronska i dr.
2. Opiše pravila korišćenja tehničkih sredstava za komunikaciju	Tehnička sredstva za komunikaciju: telefonski uređaj, računar, telefaks i dr.
3. Objasni poslovni bonton i kulturu	
4. Opiše pravila komunikacije sa rukovodiocima i kolegama	
5. Objasni stranku, organizaciju, načine pozivanja i prijema stranke	
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	
- Komunikacija i sredstva za komunikaciju - Interna i eksterna komunikacija - Poslovni bonton i poslovna kultura	

Ishod 2 - Učenik će biti sposoban da Sastavi poslovno pismo u odgovarajućoj formi primjenjujući stilove i fraze poslovne korespondencije	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni lica u pisanoj komunikaciji	
2. Objasni načela i vrste pisane komunikacije	Načela pisane komunikacije: ekspeditivnost, tačnost i zakonitost, pisanje službenim i poslovnim stilom, čuvanje poslovne tajne, tehnička obrada i dr. Vrste pisane komunikacije: eksterna, interna, korespondencija i inokorespondencija
3. Objasni stilove i fraze poslovne korespondencije	
4. Objasni elemente i forme poslovnog pisma	Elementi: obavezni i neobavezni Forme: američka i francuska
5. Napiše poslovno pismo u odgovarajućoj formi	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 4. Za kriterijum 5 potrebna je ispravno urađena vježba sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
- Poslovna korespondencija	

Ishod 3 - Učenik će biti sposoban da Sastavi poslovna pisma u robnom prometu, u odgovarajućoj formi	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni korespondenciju u robnom prometu	
2. Objasni vrste poslovnih pisama i obrazaca u robnom prometu	Vrste: upit, ponuda, porudžbina, profaktura, faktura, reklamacija, komisijski zapisnik o kvalitetu i kvantitetu prijema robe i dr.
3. Sastavi upit u robnom prometu, u odgovarajućoj formi	
4. Napiše poslovno pismo u robnom prometu, u odgovarajućoj formi	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume 1 i 2. Za kriterijume 3 i 4 potrebne su ispravno urađene vježbe sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
- Korespondencija u robnom prometu	

Ishod 4 - Učenik će biti sposoban da	
Sastavi korespondentne akte u vezi sa službenim putovanjem	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja	Kontekst
U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	(Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni vrste i pripremu službenih putovanja	
2. Navede korespondentne akte u vezi sa službenim putovanjem	Korespondentni akti u vezi sa službenim putovanjem: izvještaj o obavljenom službenom putovanju, putni nalog i račun
3. Sastavi izvještaj o službenom putovanju, u odgovarajućoj formi	
4. Popuni nalog za službeni put, u skladu sa zadatim elementima	
5. Objasni razliku između dnevnice i akontacije	
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 5. Za kriterijume 3 i 4 potrebne su ispravno urađene vježbe sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
- Organizacija službenih putovanja - Korespondencija u vezi sa službenim putovanjima	

Ishod 5 - Učenik će biti sposoban da Sastavi podneske i jednostavne isprave, u odgovarajućoj formi	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni vrste i formu podnesaka	Podnesci: molba, prijava, zahtjev i dr.
2. Napiše podnesak u odgovarajućoj formi, na zadatom primjeru	
3. Objasni vrste jednostavnih isprava	Jednostavne isprave: potvrda, priznanica, revers, punomoćje i dr.
4. Napiše jednostavnu ispravu u odgovarajućoj formi, 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 1 i 3. Za kriterijume 2 i 4 potrebne su ispravno urađene vježbe sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
- Podnesci - Jednostavne isprave	

4. Didaktičke preporuke za realizaciju modula

- Modul Poslovna komunikacija i korespondencija je tako koncipiran da učenicima omogućava sticanje znanja iz ove oblasti kroz teorijsku nastavu i vježbe. Prilikom realizacije ovog modula, učenike treba motivisati na aktivno učenje, samostalan i timski rad. Preporučljivo je da tokom vježbi učenici samostalno ili u timu, rješavaju zadatke i da ih nakon toga usmeno prezentuju, 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 izvođenja pojedinih vježbi treba koristiti simulaciju kako bi se učenicima približila određena nastavna materija. Učenici mogu sami da obrade odgovarajuće teme u vidu seminarskog ili projektnog zadatka. Prilikom izrade seminarskog rada koji obuhvata analizu određenog sadržaja ili problema, učenici treba da pokažu sposobnost da na pravilan način prikupe informacije iz relevantne literature i drugih izvora, i da na osnovu toga sami donesu lični zaključak o analiziranoj materiji ili problemu.
- 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 podstiče učenike na razvoj njihovih sposobnosti i interesovanja u cilju pravilne karijerne orijentacije.

5. Okvirni spisak literature i drugih izvora

- Bulatović V., Poslovna komunikacija i birotehnika za I razred srednjih stručnih škola, područje rada Ekonomija i pravo, Centar za stručno obrazovanje, Podgorica, 2011.
- Romanović D., Sekretarsko poslovanje, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Beograd, 2005.
- Manojlović J.; Ignjatović S., Poslovna i službena korespondencija, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Beograd, 2005.
- Spasić D.; Rakinić J., Korespondencija sa sekretarskim poslovanjem za III i IV razred pravne i birotehničke škole, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Beograd, 2002.
- Šarković E.; Stegenšek M.; Grujić M., Poslovna korespondencija za I razred ekonomske škole, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Beograd, 1997.
- Maslovarić B.; Martinović B.; Blečić M., Poslovna komunikacija, udžbenik za I razred srednjih stručnih škola, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Podgorica 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, 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

- Strani jezik u ugostiteljstvu I
- Strani jezik u ugostiteljstvu II
- Usluživanje hrane i pića
- Strani jezik u ugostiteljstvu III
- Preduzetništvo
- Strani jezik u ugostiteljstvu IV
- Ugostiteljsko poslovanje
- Strani jezik u ugostiteljstvu II/I
- Osnove turizma
- Strani jezik u ugostiteljstvu II/II
- Hotelsko poslovanje
- Strani jezik u ugostiteljstvu II/III
- Poslovna ekonomija u turizmu i ugostiteljstvu
- Socjalne mreže i globalizacija
- Psihologija prodaje
- Strani jezik u ugostiteljstvu II/IV
- 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 korišćenjem pravila poslovne komunikacije i korespondencije, izražavanjem argumenata i kritičkog mišljenja i dr.), 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 višezličnosti (razumijevanje stručne terminologije iz oblasti poslovne komunikacije i korespondencije; korišćenje literature na stranim jezicima i dr.)
- Matematička kompetencija i kompetencija u prirodnim naukama, tehnologiji i inženjerstvu (STEM) (razvijanje logičkog načina razmišljanja i donošenja zaključaka prilikom analize problema iz oblasti poslovne komunikacije i korespondencije 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 poslovne komunikacije i korespondencije prepoznavanjem relevantnih stručnih tekstova i video zapisa; 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, 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 namirnica (sirovina) i alata 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 poslastičarstva i konditorske proizvodnje; predstavljanje ideja putem različitih kulturoloških formi kao što su pisani, štampani ili digitalni tekst, film, dizajn i dr.)

3.3.13. PSIHOLOGIJA PRODAJE**1. Broj časova i kreditna vrijednost:**

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

2. Cilj modula:

- Upoznavanje sa psihosocijalnim karakteristikama prodaje i činiocima koji utiču na prodaju. Osposobljavanje za razumijevanje širokog spektra relacija u kupoprodajnoj situaciji, iz pozicije prodavca i iz pozicije kupca, primjena nenasilnih komunikacijskih tehnika, kreiranje reklamnih sadržaja, razvijanje prodajnih vještina i primjene načela poslovne etike. Razvijanje inicijativnosti, komunikativnosti i odgovornosti u radu.

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

1. Identifikuje psihosocijalne karakteristike kupoprodaje
2. Identifikuje činioce koji utiču na uspješnost prodaje
3. Kreira reklamu na osnovu zadatih parametara
4. Identifikuje osobine i poželjne načine ponašanja dobrog prodavača
5. Identifikuje faktore koji utiču na ponašanje kupca
6. Identifikuje različite tipove klijenata i načela poslovne etike

Ishod 1 - Učenik će biti sposoban da Identifikuje psihosocijalne karakteristike kupoprodaje	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Navede karakteristike prodaje kao oblika socijalnog ponašanja	
2. Objasni obilježja kupoprodajne situacije	Obilježja kupoprodajne situacije: dvosmjernan komunikacijski proces, uslovljenost kulturnim, društvenim i ličnim faktorima, različiti oblici kupoprodajne situacije
3. Navede osnovne tipove kupaca i njihove karakteristike	Tipovi kupaca: podjela po polu, uzrastu, po dominantom načinu saznavanja, po načinu kupovine i dr.
4. Objasni uticaj psiholoških faktora na proces kupoprodaje	Psihološki faktori: motivi, osobine ličnosti, potrebe i dr.
5. Objasni uticaj socijalnih faktora na proces kupoprodaje	Socijalni faktori: kultura, subkultura, tradicija, mas mediji i dr.
6. Objasni uticaj ekonomskih faktora na proces kupoprodaje	Ekonomski faktori: kupovna moć, cijena proizvoda, korektan odnos prodavca i dr.
7. Objasni uticaj tržišnih faktora na proces kupoprodaje	Tržišni faktori: kvalitet proizvoda, dizajn, garancija, servisiranje i dr.
8. Istraži odnos životnog stila i potrošnje, na zadatim primjerima	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 7. Za kriterijum 8 potrebna je ispravno urađena vježba sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
- Obilježja kupoprodajne situacije	

Ishod 2 - Učenik će biti sposoban da Identifikuje činioce koji utiču na uspjeh prodaje	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni vrste potreba	
2. Obrazloži vrste motiva, motivacione zaplete i mehanizme	
3. Objasni vezu motivacije sa opažanjem i pamćenjem reklamnih poruka	
4. Navede vrste konflikta i reakcije na frustracije i konflikt	Vrste konflikta: konflikt u grupi, interpersonalni konflikt, intrapersonalni konflikt
5. Navede činioce koji doprinose negativnom razrješavanju konflikta i oblike ponašanja koji doprinose uspješnom razrješavanju konflikta	Činioci negativnog razrješavanja konflikta: nerazumijevanje, niska frustraciona tolerancija, nepoznavanje i nepoštovanje razlika, nepovjerenje, egocentrizam i dr.
6. Opiše načela uspješnog komuniciranja u kupoprodaji i glavne razloge neuspješne komunikacije između prodavca i kupca	
7. Opiše faze prodajnog razgovora	Faze prodajnog razgovora: pripremna faza, uvodni dio, prepoznavanje potreba i prezentovanje robe, zaključivanje prodaje, dodatna prodaja, pozdravljanje
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	
- Potrebe - Motivi - Konflikt - Prodajni razgovor	

Ishod 3 - Učenik će biti sposoban da Kreira reklamu na osnovu zadatih parametara	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Navedu osnovni cilj reklamiranja	Cilj reklamiranja: opis i preporuka proizvoda, pospješivanje prodaje, izgradnja reputacije, svijest o postojanju proizvoda i dr.
2. Navede vrste i karakteristike reklamiranja	Reklamiranje: ekonomska propaganda, lična prodaja, promocije, publicitet, odnosi sa javnošću i dr.
3. Navede faktore koji određuju izgled reklame	Faktori koji određuju izgled reklame: ciljna grupa, svrha oglašavanja, prednosti i nedostaci proizvoda koji se oglašava i dr.
4. Obrazloži povezanost marketinga i prodaje	
5. Objasni šta je brendiranje	
6. Istraži pozitivne i negativne strane reklame na zadatim primjerima	
7. Kreira reklamnu poruku za određeni proizvod i ciljnu grupu, na zadatom primjeru	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 5. Za kriterijume 6 i 7 potrebne su ispravno urađene vježbe sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
- Reklamiranje	

Ishod 4 - Učenik će biti sposoban da Identifikuje osobine i poželjne načine ponašanja dobrog prodavača	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Nabroji faktore koji utiču na oblikovanje imidža prodavača	
2. Objasni poželjne načine ponašanja prodavača	Poželjni načini ponašanja prodavača: komunikativnost, entuzijazam, taktičnost, elokvencija, diskrecija, saosjećajnost, bonton, razboritost, radoznalost, strpljenje i dr.
3. Obrazloži nepoželjne načine ponašanja prodavača	Nepoželjni načini ponašanja prodavača: nezainteresovanost za želje kupca, nepoznavanje robe, potcjenjivački pristupi, snishodljivost i dr.
4. Objasni zavisnost percepcije od različitih spoljnih i unutrašnjih faktora	Unutrašnji faktori: osobine ličnosti, trajni koncepti, stavovi, trenutno stanje, raspoloženje
5. Simulira način ponašanja prodavača na zadatim primjerima	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 4. Za kriterijum 5 potrebna je ispravno urađena vježba sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
- Karakteristike prodavača	

Ishod 5 - Učenik će biti sposoban da Identifikuje faktore koji utiču na ponašanje kupca	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni uticaj reklame na ponašanje kupca	
2. Objasni uticaj karakteristika ambalaže na ponašanje kupca	
3. Obrazloži uticaj načina izlaganja robe na ponašanje kupca	
4. Obrazloži stimulativan uticaj boja i muzike na ponašanje kupca	
5. Objasni uticaj posebnih ponuda na ponašanje kupca	Posebne ponude: akcijske reklamne prodaje, sezonska sniženja, dostava na kućnu adresu, naručivanje preko telefona i dr.
6. Istraži uticaj različitih potreba i motiva na ponašanje kupca	Potrebe i motivi: zdravlje, ljepota, prijateljstvo, blagostanje, prestiž i dr.
7. Objasni vezu između potreba i kupovine	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume 1, 2, 3, 4, 5 i 7. Za kriterijum 6 potrebna je ispravno urađena vježba sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
- Reklame	

Ishod 6 - Učenik će biti sposoban da Identifikuje različite tipove klijenata i načela poslovne etike	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Opiše osobine i načine tretiranja različitih tipova klijenata	Tipovi klijenata: dramatičan, tužan, uredan, uobražen, lijen, pasivno-agresivan, adiktivni, sumnjičav, uplašen i dr.
2. Opiše načine tretiranja teških klijenata	Teški klijenti: agresivan, nesiguran, tip koji se žali
3. Objasni značaj i način ispitivanja tržišta	Ispitivanje tržišta: struktura kupaca, kupovna moć, prikupljanje podataka o potrebama kupaca
4. Objasni metode koje se koriste za ispitivanje tržišta	
5. Prepozna karakteristike devijantnog ponašanja kupaca i načine ponašanja prema njima	Devijantno ponašanja kupaca: krađa, kleptomanija, zloupotreba garancija i garancijskih rokova, agresivno ponašanje
6. Obrazloži značaj primjene etike u poslovanju	
7. Objasni značaj zaštite potrošača	
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 klijenata - Ispitivanje tržišta - Etički kodeks	

4. Didaktičke preporuke za realizaciju modula

- Modul Psihologija prodaje koncipiran je tako da učenicima omogućava sticanje teorijskih i primijenjenih znanja kroz časove teorije i vježbi. Teorijski dio nastave treba izvoditi sa cijelim odjeljenjem, uz primjenu aktivnih oblika nastave – interaktivnih predavanja, rada u parovima i malim grupama, samostalnog rada i istraživanja učenika na času.
- Za obradu pojedinih nastavnih sadržaja, preporučljivo je učenicima dati da samostalno ili u timu rade seminarske ili druge radove. Prilikom izrade seminarskog rada koji obuhvata analizu nekog sadržaja ili problema iz oblasti psihologije prodaje, učenici treba da pokažu sposobnost kako da na pravilan način prikupe informacije iz relevantne literature i drugih izvora, i da na osnovu toga sami donesu lični zaključak o analiziranoj materiji ili problemu. Učenici svoje seminarske radove treba da javno prezentuju ostalim učenicima u odjeljenju i da pruže odgovore na postavljena pitanja. Nastavnici treba da daju uputstva učenicima o metodama pri izradi seminarskih radova. Da bi se sadržaj ovog modula približio učeniku, preporučljivo je organizovati posjetu određenim privrednim društvima koji se bave prodajom proizvoda ili usluga.
- U cilju podsticanja darovitih učenika, nastavnik može da koristi viši taksonomski nivo u odnosu na preporučeni, kao i proširene ishode učenja, usmjeravajući darovite učenike na zaključivanje, razvijanje sposobnosti analize i sinteze, kreativnosti i pozitivnog odnosa prema oblastima koje ih interesuju. Nastavnik bi trebalo da podstiče na razvoj njihovih sposobnosti i interesovanja u cilju pravilne karijerne orijentacije.

5. Okvirni spisak literature i drugih izvora

- Šulak F., Petz B., Psihologija prodaje, Školska knjiga, Zagreb, 2004.
- Mandić T., Komunikologija, Clio, 2003.
- Kodelupi V., Tržišna komunikacija, Clio, Beograd, 1995.
- Šešić Dragičević M.; Stojković B., Kultura, menadžment, animacija, marketing, Clio, Beograd, 2000.

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

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

- Strani jezik u ugostiteljstvu I
- Uvod u restoraterstvo
- Strani jezik u ugostiteljstvu II
- Usluživanje hrane i pića
- Strani jezik u ugostiteljstvu III
- Specijalni načini usluživanja hrane i pića
- Preduzetništvo
- Strani jezik u ugostiteljstvu IV
- Svečani prijemi
- Ugostiteljsko poslovanje
- Strani jezik u ugostiteljstvu II/I
- Osnove turizma
- Strani jezik u ugostiteljstvu II/II
- Hotelsko poslovanje
- Strani jezik u ugostiteljstvu II/III
- Socijalne mreže i globalizacija
- Poslovna komunikacija i korespondencija
- Strani jezik u ugostiteljstvu II/IV
- Menažment događaja
- 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 zakona iz oblasti psihologije prodaje, 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 psihologije prodaje i istraživanja različitih stručnih tekstova na Internetu; korišćenje literature i različitih informacija iz oblasti psihologije prodaje, na stranom jeziku i dr.)
- Matematička kompetencija i kompetencija u prirodnim naukama, tehnologiji i inženjerstvu (STEM) (razvijanje matematičkog načina razmišljanja u rješavanju praktičnih problema iz oblasti psihologije prodaje)
- Digitalna kompetencija (korišćenje informaciono-komunikacionih tehnologija radi pretrage, prikupljanja i upotrebe podataka iz oblasti psihologije prodaje, 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, 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 namirnica (sirovina) i alata u radu, pravilnim odlaganjem otpada; poštovanje pravila bezbjednosti i zaštite tokom rada 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 poslastičarstva i konditorske proizvodnje; predstavljanje ideja putem različitih kulturoloških formi kao što su pisani, štampani ili digitalni tekst, film, dizajn i dr.)

3.3.14. ANIMACIJA U TURIZMU**1. Broj časova i kreditna vrijednost:**

Razred	Oblici nastave			Ukupno	Kreditna vrijednost
	Teorijska nastava	Vježbe	Praktična nastava		
III	40	32		72	3

2. Cilj modula:

- Upoznavanje sa značajem, ulogom, ciljevima, oblicima i načinom organizacije turističkih animacija. Osposobljavanje za kreiranje, planiranje, pripremu, izvođenje i vrednovanje animacija u turizmu i hotelijerstvu. Razvijanje komunikativnosti, tačnosti, ažurnosti i odgovornosti u radu.

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

1. Procijeni značaj, ulogu i ciljeve animacije u turizmu
2. Primijeni odgovarajuće načine komunikacije u sprovođenju animacijskog programa
3. Izradi različite programe animacije u zavisnosti od ciljnih grupa gostiju (turista)
4. Procijeni važnost turističkog animatora za obezbjeđivanje kvalitetnije turističke ponude, kao i za doživljaj odmora za goste (turiste)
5. Vrednuje učinak turističke animacije u turizmu

Ishod 1 - Učenik će biti sposoban da Procijeni značaj, ulogu i ciljeve animacije u turizmu	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni razvoj i značaj animacije u turizmu	
2. Objasni ciljeve animacije u turizmu	Ciljevi animacije: zadovoljstvo turista i turistička potrošnja
3. Navede principe turističke animacije	Principi: slobode, aktivnosti, jednakosti i primjerenosti
4. Objasni osnovna načela animacije u turizmu	Osnovna načela animacije: slobode, aktivnosti i stila
5. Razlikuje oblike i forme animacije u turizmu	
6. Objasni primjenu animacije u radu turističkog vodiča	
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 pravilno urađena vježba sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
- Značaj, uloga i ciljevi animacije u turizmu	

Ishod 2 - Učenik će biti sposoban da Primijeni odgovarajuće načine komunikacije u sprovođenju animacijskog programa	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni činioce uspješne komunikacije u turizmu	Činioci uspješne komunikacije: razumljivost, zanimljivost, sažetost informacija i primjerenost primaocu
2. Objasni načine javnog komuniciranja u animaciji	Načini javnog komuniciranja: monološki, umjetnički i dijaloški
3. Napravi razliku između verbalne, neverbalne, pisane i vizuelne komunikacije u turističkoj animaciji	Verbalna komunikacija: razgovor licem u lice, grupni razgovor, telefonski razgovor, objava pomoću razglasa, radija i televizije Neverbalna komunikacija: paralingvistička, kinezička i proksemička Pisana i vizuelna komunikacija: tekstualne poruke, tabelarne poruke, grafikonske poruke i slikovite poruke
4. Objasni način odabira medija komunikacije u turističkoj animaciji	Mediji komunikacije: pisani, štampa i elektronski
5. Izvrši upoređivanje komunikacijske mreže u turističkoj animaciji	Komunikacijske mreže: u formalnom i neformalnom komuniciranju
6. Demonstrira različite načine komunikacije 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	
- Komunikacija u animacijama	

Ishod 3 - Učenik će biti sposoban da Izradi različite programe animacije u zavisnosti od ciljnih grupa gostiju (turista)	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni pojam planiranja i tipove animacijskog programa	Tipovi animacijskog programa: ponuđeni, mogući i slobodni
2. Objasni proces planiranja po fazama razvoja animacije	
3. Osmisli različite vrste animacijskih programa u zavisnosti od vrsta i navika gostiju	Animacijski programi: za odrasle, za djecu, posebni (Team building program) i dr. Vrste gostiju: prema karakternim osobinama, starosna dob, prema zahtjevima i ukusu, prema navikama i dr. Navike gostiju: aktivni, pasivni i trend gosti
4. Kreira program animacije u skladu sa faktorima planiranja animacije , na zadatom primjeru	Faktori planiranja animacije: prostor i kadrovi
5. Objasni značaj primjene tehničkih sredstava za izvođenje animacijskih programa	Tehnička sredstva: razglasi, uređaji za specijalne efekte, rasvijeta, pozornica, pozadina i dr.
6. Primijeni različita tehnička sredstava prilikom realizacije animacijskog programa, na zadatom primjeru	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti navedenog 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	
- Programi animacije u turizmu	

Ishod 4 - Učenik će biti sposoban da Procijeni važnost turističkog animatora za obezbjeđivanje kvalitetnije turističke ponude, kao i za doživljaj odmora za goste (turiste)	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Izvrši analizu imidž animatora kao turističkog radnika	
2. Objasni značaj motivacije u radu animatora	
3. Objasni cijelovitu sliku animatora u odnosu prema gostu	Animator: savjetnik, organizator, specijalista, ugostitelj, predstavnik, informator, sagovornik i dr.
4. Defniše psihološke osobine animatora	
5. Predloži rješenje problematične situacije primjenom transakcijske analize u zavisnosti o tipova traka (egoa) , na zadatom primjeru	Tipovi traka (egoa): traka starijih, traka odraslih i dječija traka
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 pravilno urađene vježbe sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
- Imidž animatora kao turističkog radnika - Sposobnosti i znanja animatora	

Ishod 5 - Učenik će biti sposoban da Vrednuje učinak turističke animacije u turizmu	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Izvrši analizu učinka turističke animacije	Učinci turističke animacije: ekonomski, neekonomski i društveni
2. Primjeni osnovne metode i tehnike mjerenja zadovoljstva gosta s ponuđenim animacijskim programom	Metode i tehnike mjerenja zadovoljstva gostiju: anketa, intervju i lično posmatranje
3. Objasni vrednovanje rada u oblasti animacije turista	
4. Izvrši analizu finansijskih pokazatelja uspješnosti animacijskih programa u turizmu	Finansijski pokazatelji: troškovi, prihodi i finansijski rezultat
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijum 3. Za kriterijume 1, 2 i 4 potrebne su pravilno urađene vježbe sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
- Učinci animacije u turizmu	

4. Didaktičke preporuke za realizaciju modula

- Modul Animacija u turizmu je koncipiran tako da omogućava sticanje znanja i vještina kroz teorijsku nastavu i vježbe iz ove oblasti. U realizaciji modula preporučuju se kombinovane aktivne metode savremene nastave i oblici rada koji omogućavaju da učenici u najvećoj mjeri budu aktivni (dijaloška, istraživačka, učenje putem rješavanja problema, metode kreativnog pisanja, projektno učenje, gost na času - stručnjak za predmetnu temu npr. predstavnik nekog uspješnog privrednog društva, timski oblik rada, grupni oblik rada, rad u paru i individualizirani oblik rada) što omogućava visok stepen samostalnosti i inicijativnosti učenika.
- Za obradu pojedinih nastavnih sadržaja, preporučljivo je učenicima dati da samostalno ili u timu rade seminarske ili druge radove. Prilikom izrade seminarskog rada koji obuhvata analizu nekog sadržaja ili problema, učenici treba da pokažu sposobnost kako da na pravilan način prikupe informacije iz relevantne literature i drugih izvora, i da na osnovu toga sami donesu lični zaključak o analiziranoj materiji ili problemu. Učenici svoje seminarske radove treba da javno prezentuju ostalim učenicima u odjeljenju ili grupi i da pruže odgovore na postavljena pitanja. Nastavnici treba da daju uputstva učenicima o metodama pri izradi seminarskih radova. Da bi se sadržaj ovog modula približio učeniku, preporučljivo je organizovati posjetu određenim privrednim društvima.
- 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

- Dragičević Šešić M.; Stojković B., Kultura: menadžment, animacija, marketing, Clio, Beograd, 2007.
- Cerović Z., Animacija u turizmu, Sveučilišna knjižnica, Rijeka, 2008.
- Jadrešić V., Turizam u interdisciplinarnoj teoriji i primjeni, Školska knjiga, Zagreb, 2001

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.	Audio oprema	1
5.	Foto aparat	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

- Strani jezik u ugostiteljstvu I
- Strani jezik u ugostiteljstvu II
- Strani jezik u ugostiteljstvu III
- Preduzetništvo
- Strani jezik u ugostiteljstvu IV
- Strani jezik u ugostiteljstvu II/I
- Osnove turizma
- Turistička geografija Crne Gore
- Održivi razvoj turizma
- Strani jezik u ugostiteljstvu II/II
- Hotelsko poslovanje
- Kulturno-istorijska baština Crne Gore
- Strani jezik u ugostiteljstvu II/III
- Socijalne mreže i globalizacija
- Psihologija prodaje
- Strani jezik u ugostiteljstvu II/IV
- Menadžment događaja
- 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 zakona 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 višejezičnosti (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 kompetencija u prirodnim naukama, tehnologiji i inženjerstvu (STEM) (razvijanje logičkog načina razmišljanja, osnovnih matematičkih principa i donošenja zaključaka prilikom analize karakteristika različitih vrsta materijala, uređaja, alata i opreme za obradu podataka; korišćenje formula, grafikona i šema prilikom prećenja trendova na turističkom tržištu; razvijanje sposobnosti prostornog snalaženja prilikom izvođenja radnih aktivnosti i dr.)
- Digitalna kompetencija (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, 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 i alata u radu, pravilnim odlaganjem otpada nakon izvedenih vježbi i zadataka; poštovanje pravila bezbjednosti i zaštite na radu prilikom izvođenja 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.)

3.3.15. STRANI JEZIK U UGOSTITELJSTVU II/IV**1. Broj časova i kreditna vrijednost:**

Razred	Oblici nastave			Ukupno	Kreditna vrijednost
	Teorijska nastava	Vježbe	Praktična nastava		
IV	26	40		66	3

2. Cilj modula:

- Upoznavanje sa pojmovima iz ugostiteljstva. Osposobljavanje za upotrebu stranog jezika, na nivou A2.2, za slušanje, čitanje i pisanje jednostavnih stručnih tekstova iz oblasti ugostiteljstva, kao i komunikaciju u svakodnevnim i situacijama iz profesionalnog života. Razvijanje kreativnosti, sistematičnosti, vještine prezentovanja, timskog duha i motivacije za usavršavanje u struci.

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

1. Koristi odgovarajuće pojmove u cilju jednostavnog predstavljanja različitih vrsta restorana kroz aktivnosti čitanja, slušanja, govora i pisanja uz upotrebu odgovarajućih gramatičkih struktura
2. Koristi odgovarajuće pojmove o navikama u ishrani različitih nacionalnosti kroz aktivnosti čitanja, slušanja, govora i pisanja uz upotrebu odgovarajućih gramatičkih struktura
3. Koristi odgovarajuće pojmove o budućoj profesionalnoj orijentaciji kroz aktivnosti čitanja, slušanja, govora i pisanja uz upotrebu odgovarajućih gramatičkih struktura
4. Koristi odgovarajuće pojmove za prijavu za posao kroz aktivnosti čitanja, slušanja, govora i pisanja uz upotrebu odgovarajućih gramatičkih struktura

Ishod 1 - Učenik će biti sposoban da Koristi odgovarajuće pojmove u cilju jednostavnog predstavljanja različitih vrsta restorana kroz aktivnosti čitanja, slušanja, govora i pisanja uz upotrebu odgovarajućih gramatičkih struktura	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Prepozna pojmove u vezi predstavljanja vrsta restorana kroz razumijevanje pisanog/slušanog teksta	Vrste restorana: gostionica, krčma, kafana, nacionalni restoran, riblji, vegetarijanski i dr.
2. Opiše karakteristike pomenutih restorana kroz usmenu/pismenu produkciju	Karakteristike: vrste jela koje se spremaju u pomenutim restoranima
3. Prepozna način organizacije banketa, koktela, švedskog stola i usluživanja gostiju kroz razumijevanje pisanog/slušanog teksta	Način organizacije: povod, broj osoba, način usluživanja i dr. Način usluživanja gostiju: usluživanje u aperitiv salonu, francuski /protokolarni način usluživanja na banketu i dr.
4. Igra ulogu u dijalogu na zadatu situaciju	Zadata situacija: razgovor u aperitiv salonu
5. Prepozna recepturu izrade koktela kroz razumijevanje pisanog/slušanog teksta	Kokteli: Bloody Mary, Americano, Bacardi, Techila Sunrise, Kir i dr.
6. Opiše recepturu izrade koktela kroz usmenu/pismenu produkciju	
7. Primijeni odgovarajuće gramatičke strukture u pisanog i usmenog komunikaciji	Gramatičke strukture: pasiv, kondicional prezenta, imperativ, modalni glagoli, uzročne rečenice, finalne rečenice (prepozicija+ infinitiv), relativne zamjenice i zamjenice za direktan/indirektan objekat
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignuća pomenutog ishoda učenja potrebni su usmeni ili pisani dokazi da je učenik uspješno realizovao kriterijume 1, 3 i 5. Za kriterijume 2, 4, 6 i 7 potrebne su ispravno urađene vježbe sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
- Ugostiteljski objekti za hranu i piće - Banket, koktel, švedski sto - Jelovnik u raznim vrstama ugostiteljskih objekata za hranu i piće - Kokteli - Gramatičke strukture: pasiv, kondicional prezenta, imperativ, modalni glagoli, uzročne rečenice, finalne rečenice (prepozicija+ infinitiv), relativne zamjenice i zamjenice za direktan/indirektan objekat	

Ishod 2 - Učenik će biti sposoban da Koristi odgovarajuće pojmove o navikama u ishrani različitih nacionalnosti kroz aktivnosti čitanja, slušanja, govora i pisanja uz upotrebu odgovarajućih gramatičkih struktura	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Prepozna vrste, osnovne karakteristike i kosmopolitske sorte vina kroz razumijevanje pisanog/slušanog teksta	Vrste vina: crno, bijelo, ružičasto i dr. Karakteristike vina: suvo, polusuvo, slatko, poluslatko, pjenušavo, desertno, stono, voćno i dr. Kosmopolitske sorte vina: Kaberne sovinjon, Merlo, Pino crni, Grenaž crni, Sirak, Barbera, Nebiolo, Šardone, Sovinjon bijeli, Semijon, Rizling rajnski, Pino bijeli, Šeni blan, Pino sivi, Crveni traminac i dr.
2. Prepozna pojmove o načinu usluživanja vina kroz razumijevanje pisanog/slušanog teksta	Način usluživanja: dekantiranje, degažiranje i dr.
3. Prepozna važne informacije za čitanje etikete vina kroz razumijevanje pisanog/slušanog teksta	Važne informacije: regija porijekla vina, godina proizvodnje, količina u flaši, procenat alkohola, ime i adresa proizvođača i dr.
4. Uradi PPT na temu prezentacija vina uz usmenu produkciju	Prezentacija vina: etiketa ili lična karta vina
5. Prepozna terminologiju koja se koristi za opis vina pomoću čula vida, mirisa i ukusa kroz razumijevanje pisanog/slušanog teksta	Terminologija: boja, gustina, aroma, buke i dr.
6. Igra ulogu u dijalogu na zadatu situaciju	Zadata situacija: preporučuje vina u skladu sa ukusom gosta
7. Primijeni odgovarajuće gramatičke strukture u pisanj i usmenoj komunikaciji	Gramatičke strukture: kondicional prezenta, modalni glagoli, finalne rečenice, uzročne rečenice, posljedične rečenice i prepozicije

Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja

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

Predložene teme

- Vrste i karakteristike vina
- Kosmopolitske sorte vina
- Opis vina pomoću čula
- Gramatičke strukture: kondicional prezenta, modalni glagoli, finalne uzročne rečenice, posljedične rečenice i prepozicije

Ishod 3 - Učenik će biti sposoban da Koristi odgovarajuće pojmove o budućoj profesionalnoj orijentaciji kroz aktivnosti čitanja, slušanja, govora i pisanja uz upotrebu odgovarajućih gramatičkih struktura	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Prepozna pojmove o budućoj profesionalnoj orijentaciji kroz razumijevanje pisanog/slušanog teksta	Buduća profesionalna orijentacija: tržište rada, studije, menadžer restorana, upravnik, somelijer i dr.
2. Prepozna aktivnosti koje bi mogli obavljati u budućnosti kroz razumijevanje pisanog/slušanog teksta	Aktivnosti: rad na recepciji, u restoranu, u kuhinji, u baru (tržište rada), pokrenuti privatni biznis, studirati (što, gdje, kako) i dr.
3. Opiše planove za profesionalnu orijentaciju kroz usmenu/pismenu produkciju	
4. Igra ulogu u dijalogu na zadatu situaciju	Zadata situacija: razgovaraju o planovima za budućnost kad je u pitanju profesija
5. Primijeni odgovarajuće gramatičke strukture u pisanoj i usmenoj komunikaciji	Gramatičke strukture: kondicional prezenta, imperativ, konjuktiv prezenta, modalni glagoli, indirektni govor u prezentu, vremenske rečenice i složene prepozicije
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignuća pomenutog ishoda učenja potrebni su usmeni ili pisani dokazi da je učenik uspješno realizovao kriterijume 1 i 2. Za kriterijume od 3 do 5 potrebne su ispravno urađene vježbe sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
- Planovi za budućnost - Studiranje - Tržište rada - Gramatičke strukture: kondicional prezenta, imperativ, konjuktiv prezenta, modalni glagoli, indirektni govor u prezentu, vremenske rečenice i složene prepozicije	

Ishod 4 - Učenik će biti sposoban da Koristi odgovarajuće osnovne pojmove za prijavu za posao kroz aktivnosti čitanja, slušanja, govora i pisanja uz upotrebu odgovarajućih gramatičkih struktura	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Prepozna nivo e obrazovnog sistema kroz razumijevanje pisanog/slušanog teksta	Nivoi obrazovnog sistema: kod nas i u zemlji čiji jezik izučava
2. Prepozna kompetencije zanimanja u ugostiteljstvu	Kompetencije: stručne i ključne
3. Prepozna informacije u malim oglasima kroz razumijevanje pisanog/slušanog teksta	Mali oglasi: oglasi za posao, za stan i dr.
4. Napiše jednostavno motivaciono pismo poštujući strukturu	Motivaciono pismo od minimalno 60 riječi: lični podaci, karakterne osobine, nivo obrazovanja, kompetencije, radno iskustvo i dr. Struktura: način formalnog obraćanja, pasusi, pozdravne i završne formulacije i dr.
5. Igra ulogu u dijalogu na zadatu situaciju	Zadata situacija: razgovor za posao
6. Primijeni odgovarajuće gramatičke strukture u pisanoj i usmenoj komunikaciji	Gramatičke strukture: futur, kondicional prezenta, prilozi za mjesto i složene prepozicije
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignuća pomenutog ishoda učenja potrebni su usmeni ili pisani dokazi da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 3. Za kriterijume od 4 do 6 potrebne su ispravno urađene vježbe sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
- Obrazovanje - Profesionalne kompetencije - Mali oglasi - Poslovna korespondencija - Gramatičke strukture: futur, kondicional prezenta, prilozi za mjesto i složene prepozicije	

4. Didaktičke preporuke za realizaciju modula

- Modul Strani jezik u ugostiteljstvu II/IV je tako koncipiran da upoznaje učenike sa osnovnim pojmovima iz oblasti ugostiteljstva i omogućava primjenu stečenih znanja u praksi. Preporučuje se komunikativna metoda i metoda aktivne nastave, tj. one koja upućuje na realizaciju zadatka.
- Preporučene didaktičke aktivnosti su sljedeće: rad u grupama, rad u paru, igranje uloga, simulacija situacije, učenje putem otkrića, analiza teksta, pretraživanje baze podataka, gostujući predavač na času (stručnjak za predmetnu temu), izrada ppt prezentacije i panoa i sl.
- Preporučuje se formativno praćenje postignuća u učenju (bez ocjenjivanja) radi lakše evaluacije i samoevaluacije uz unaprijed postavljene ciljeve/ishode.
- Osim prethodnog u pravcu postavljanja kvalitetnog i trajno stečenog znanja, neophodno je ostvariti i korelaciju među različitim modulima. Korišćenje različitih izvora znanja: enciklopedija, stručne literature, interneta, imperativ su nastave.
- U radu sa darovitim učenicima treba zadavati 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

Didaktička literatura

za francuski jezik:

- Descotes-Genon, C.; Szilagyi, E., Service compris, PUG, Grenoble, 1995.
- Corbeau, S.; Dubois Ch.; Penfornis J-L Semichon L., Hôtellerie-Restauration.com, Clé International, Paris, 2013.
- Laygues, A.; Coll, A., Le français en contexte : Tourisme, Maison des langues, Paris, 2014.
- Dussac, E., Bon voyage, Clé International, Paris, 2017.
- Jovanović, I.; Mandić-Abdić, E., Bienvenue au Monténégro, Centar za stručno obrazovanje, Podgorica, 2006.
- Vigner, G., Enseigner le français comme langue seconde, Clé International, Paris, 2001.
- Little, D.; Perclova R., Zajednički evropski okvir za žive jezike, Podgorica, 2003.
- Little, D.; Perclova R., Evropski jezički portfolio za nastavnike i mentore, Podgorica, 2003

za italijanski jezik:

- Praprotnik-Gomzi, S., Strokovna terminologija v italijanskem jeziku, Konzorcij višjih strokovnih šol za izvedbu projekta Impletum, Ljubljana, 2011.
- Balboni, P., Educazione bilingue, Perugia, Guerra Edizioni, Soleil, 1999.
- Balboni, P., Le sfide di Babele. Insegnare le lingue nelle società complesse, Torino, 2003.
- Quadro comune europeo di riferimento per le lingue: apprendimento, insegnamento, valutazione, La Nuova Italia, Oxford, Firenze, 2002.
- Dragicevich, P.; Sheward, T., Montenegro, Lonely Planet, Torino, 2021.
- Vedovelli, M., L'italiano degli stranieri. Storia, attualità e prospettive, Carocci, Roma, 2002.
- Little, D.; Perclova R., Zajednički evropski okvir za žive jezike, Podgorica, 2003.
- Little, D.; Perclova R., Evropski jezički portfolio za nastavnike i mentore, Podgorica, 2003.

za njemački jezik:

- Dahlhaus, B.; Fertigkeit H., Langenscheidt, München, 1994.
- Gemeinsamer europäischer Referenzrahmen für Sprachen: lernen, lehren, beurteilen, Langenscheidt, München, 2001.
- Ehlers S., Literarische Texte lesen lernen, Klett Edition Deutsch als Fremdsprache, München, 1992.
- Šekularac, B., Provjera znanja učenika kao sastavni dio nastavnog procesa, Strani jezik u nastavi, Nikšić, 1992.
- Šotra, T., Interkulturalni pristup: izazov u nastavi stranih jezika; Savremene tendencije u nastavi stranog jezika, Nikšić, 2001.

za ruski jezik:

- Щерба Л. В., Преподавание иностранных языков в средней школе, Общие вопросы методики, Москва, Высшая школа, 1974.
- Костомаров В. Г.; Митрофанова О. Д., Методическое руководство для преподавателей русского языка иностранцам, Москва, «Русский язык», 1977.
- Девић-Романова В., Руски језик, приручник за разговор, Београд, Завод за уџбенике, 1996.
- Кончаревић К., Савремена настава руског језика (садржаји, организација, облици), Београд, 2004.
- Киршова ,М.; Керкез, Д., Говорим по-руски и переводим -1, Подгорица, 2006.
- Киршова ,М.; Керкез, Д., Говорим по-руски и переводим -2, Подгорица, 2008.
- Наумовић, Г., Руски језик, стручни текстови, 1-4. Разред угоститељско-туристичке школе, Београд, Завод за уџбенике, 2003.
- Little, D.; Perclova, R., Zajednički evropski okvir za žive jezike, Podgorica, 2003.
- Little, D.; Perclova, R., Evropski jezički portfolio za nastavnike i mentore, Podgorica, 2003.
- Хавроница, С.А.; Харламова, Л.А.; Казнышкина, И.В., Практический курс русского языка для работников сервиса, «Русский язык» курсы, Москва, 2018.
- Piper, P.; Stojnić, M., Ruski jezik (izgovor, gramatika, konverzacija, vežbe), Zavet, Beograd, 2002.

Gramatike:**za francuski jezik:**

- Vicher, A., Grammaire progressive pour les adolescents, Clé International, Paris, 2002.
- Maheo-Le Coadic, M.; Reine M.; Poisson-Quinton S., Grammaire Expliquée du Français, Clé International, Paris, 2002.
- Gregoire, M., Grammaire Progressive du français, Clé International, Paris, 2003.

za italijanski jezik:

- Moderc, S., Gramatika italijanskog jezika, Udruženje nastavnika italijanskog jezika Srbije, Beograd, 2004.
- Dardano, M.; Trifone, P., Grammatica della lingua italiana, Zanichelli, Bologna, 1995.

za ruski jezik:

- Милинковић Љ., Практикум из граматике руског језика, Завод за уџбенике, Београд, 2006.
- Маројевић Р., Граматика руског језика за средње школе, Завод за уџбенике, Београд, 2004.
- Ласкарева, Е.Р., Чистая грамматика, «Златоуст», Санкт Петербург, 2009.

za njemački jezik:

- Kars, J. und U. Häussermann unter Mitarbeit von Koller, G. und Gruber, S., Grundgrammatik Deutsch, Verlag Moriz Dieserweg – Verlag Sauerländer, 1988.

Riječnici:**za francuski jezik:**

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

za italijanski jezik:

- Deanović, J., Italijansko-hrvatski riječnik, Školska knjiga, Zagreb, 2002.
- Deanović, J., Hrvatsko-italijanski riječnik, Školska knjiga, Zagreb, 2002.
- Zingarelli, N, Vocabolario della lingua italiana, Zanichelli, Bologna, 2020.
- Klajn I., Italijansko-srpski rečnik, Nolit, Beograd, 2011.

za ruski jezik:

- Пипер, П.; Петковић М.; Радић-Дугоњић ,М.; Војводић ,Д., Руско-српски речник и Српско-руски речник, Завод за уџбенике, Београд 2001.

za njemački jezik:

- Grujić, B.; Srdjević, I., Standardwörterbuch Serbisch-Deutsch/Deutsch-Serbisch - Standardni rječnik njemačko-srpski/srpsko-njemački, Obod Predag & Nenad, 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.	Projektor /platno za projektor	1
2.	Kompjuter/lap-top/zvučnici	1
3.	CD player	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.
- Pisani zadatak- po jedan u polugodištu.
- Zaključna ocjena na kraju klasifikacionog perioda izvodi se iz ocjena svih ishoda u tom klasifikacionom periodu.
- Zaključna ocjena na kraju školske godine izvodi se na osnovu svih ocjena dobijenih u klasifikacionim periodima.

8. Uslovi za prohodnost i završetak modula

- Pozitivna ocjena na kraju školske godine

9. Povezanost modula – korelacija

- Pripremni i završni radovi u restoraterstvu
- Uvod u restoraterstvo
- Pripremni i završni radovi u restoranu
- Usluživanje hrane i pića
- Točionica pića
- Pripremanje napitaka od kafe
- Usluživanje hrane i pića u restoranu
- Specijalni načini usluživanja hrane i pića
- Pripremanje koktela I
- Osnove kuvarstva
- Preduzetništvo
- Specijalni načini usluživanja hrane i pića u restoranu
- Svečani prijemi
- Pripremanje koktela II
- Ugostiteljsko poslovanje
- Svečani prijemi i pripremanje koktela u restoraterstvu

- Osnove turizma
- Turistička geografija crne gore
- Održivi razvoj turizma
- Hotelsko poslovanje
- Kulturno-Istorijska baština Crne Gore
- Poslovna komunikacija i korespondencija
- Animacija u turizmu
- Menadžment događaja
- Osnove somelijerstva
- Poslovna kultura
- Nauka o ishrani

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 kroz poznavanje vokabulara i funkcionalne gramatike; korišćenje različitih izvora znanja pretragom, prikupljanjem i obradom vizuelnih, audio/video i digitalnih informacija; poštovanje pravila i preporuka prilikom prezentovanja zadate teme; razvoj kritičkog mišljenja i konstruktivnog dijaloga i dr.)
- Kompetencija višezjezičnosti (poznavanje vokabulara i funkcionalne gramatike različitih jezika na različitim nivoima i razvijanje svijesti o značaju verbalne interakcije; iniciranje, održavanje i zaključivanje razgovora kao i čitanje, razumijevanje i sastavljanje tekstova stručne/opšte tematike; uvažavanje kulturološke različitosti, interesovanje za različite jezike i međukulturnu komunikaciju i dr.)
- Matematička kompetencija i kompetencija u prirodnim naukama, tehnologiji i inženjerstvu (STEM) (razvijanje logičkog načina razmišljanja; korišćenje računara prilikom izrade prezentacija, slanja mejlova; radoznalost u vezi sa naučnim i tehnološkim napretkom važnim za pojedinca, porodicu, zajednicu i dr.)
- Digitalna kompetencija (upotreba informaciono-komunikacionih tehnologija radi pretrage, prikupljanja i upotrebe podataka, 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 i dr.)
- Građanska kompetencija (poznavanje savremenih i kritičko razumijevanje istorijskih događaja; angažovanje radi zajedničkog ili javnog interesa kroz različite društveno odgovorne aktivnosti kao i razvoj kritičkog argumentovanog mišljenja o temama od javnog interesa; poštovanje prava, jednakosti, slobode izražavanja i mišljenja kroz razgovor/ debate, diskusije 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; odvažnost i istrajnost u ostvarivanju ciljeva i dr.)
- Kompetencija kulturološke svijesti i izražavanja (razvijanje svijesti o značaju poznavanja i poštovanja lokalnih, nacionalnih, regionalnih, evropskih i globalnih kultura i načina izražavanja, uključujući predmetne jezike, baštinu, tradiciju i kulturne proizvode; predstavljanje ideja putem različitih kulturoloških formi kao što su pisani, štampani ili digitalni tekst, film, dizajn; spremnost na učešće u kulturnim iskustvima i dr.)

3.3.16. MENADŽMENT DOGAĐAJA**1. Broj časova i kreditna vrijednost:**

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

2. Cilj modula:

- Upoznavanje sa pojmom, značajem i specifičnostima događaja u turizmu i načinom njihove organizacije. Osposobljavanje za kreiranje, organizaciju, upravljanje, promociju i sprovođenja kontrole kvaliteta događaja u turizmu i hotelijerstvu, kao i brendiranje destinacije zasnovanom na principima menadžmenta događaja. Razvijanje kreativnosti, preciznosti, kritičkog mišljenja i pozitivnog odnosa prema struci.

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

1. Predstavi značaj i specifičnosti događaja u turizmu i hotelijerstvu
2. Specifikuje događaje prema vrsti i tipu
3. Odredi vezu između organizatora događaja i savremenog gosta
4. Procijeni uticaj događaja u turizmu i hotelijerstvu na okruženje
5. Dizajnira događaj prateći faze kreiranja i promotivnih aktivnosti događaja u turizmu i hotelijerstvu
6. Izvede projektni zadatak iz turizma i hotelijerstva
7. Predstavi uticaj menadžmenta događaja za brendiranje turističke destinacije

Ishod 1 - Učenik će biti sposoban da Predstavi značaj i specifičnosti događaja u turizmu i hotelijerstvu	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Opiše nastanak menadžmenta događaja u turizmu i hotelijerstvu	
2. Objasni značaj menadžmenta događaja u turizmu i hotelijerstvu	
3. Objasni menadžment događaja u turizmu i hotelijerstvu	
4. Klasifikuje specifičnosti menadžmenta događaja u turizmu i hotelijerstvu	Specifičnosti menadžmenta događaja u turizmu i hotelijerstvu: svrha događaja, tema događaja, mjesto (lokacija) održavanja događaja, vrijeme održavanja događaja (doba godine, mjesec, sedmica, dan, datum) i tok događaja
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 3. Za kriterijum 4 potrebna je pravilno urađena vježba sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
- Značaj menadžmenta događaja u turizmu i hotelijerstvu	

Ishod 2 - Učenik će biti sposoban da Specifikuje događaje prema vrsti i tipu	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Opiše vrste i tipove događaja prema veličini i obimu	Prema veličini i obimu: mega, hallmark, glavni i dr.
2. Klasifikuje vrste i tipove događaja prema ponavljanju i specifičnosti postavljanja i izvršenja	Prema ponavljanju i specifičnosti postavljanja i izvršenja: specijalni i uobičajeni
3. Opiše vrste i tipove događaja prema namjeri i karakteristikama događaja	Prema namjeri i karakteristikama događaja: kulturni, umjetničko-zabavni, poslovni/trgovinski, sportski, obrazovni/naučni, rekreativni, politički/državni i privatni
4. Razlikuje događaje prema načinu organizovanja	
5. Klasifikuje događaje prema turističkoj vrijednosti	Događaji prema turističkoj vrijednosti: festivali i događaji zajednice, događaji regionalnog i pokrajinskog turističkog značaja i događaji od nacionalnog i međunarodnog turističkog značaja
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 pravilno urađene vježbe sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
- Vrste i tipovi događaja prema njihovoj turističkoj vrijednosti	

Ishod 3 - Učenik će biti sposoban da Odredi vezu između organizatora događaja i savremenog gosta	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Obrazloži značaj kvaliteta usluge događaja za turizam i hotelijerstvo	
2. Objasni potencijal tržišta događaja u turizmu i hotelijerstvu	
3. Definiše kvalitativnu i kvantitativnu analizu tržišta događaja	
4. Objasni analizu konkurencije na tržištu događaja u turizmu i hotelijerstvu	Analiza konkurencije na tržištu događaja u turizmu i hotelijerstvu: koncept konkurencije prema vrsti/tipu događaja i tržišni koncept konkurencije
5. Predstavi faktore tražnje za događajima koristeći se metodama za mjerenje tražnje za događajima	Faktori tražnje za događajima: cijene/ulaznice za događaj, prihodi posjetilaca događaja i program/proizvod događaja Metode za mjerenje tražnje za događajima: ukupni potencijal tržišta određene vrste/tipa događaja, potencijal regionalnog tržišta, ukupna posjećenost i tržišno učešće u određenoj vrsti/tipu događaja
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	
- Odnosi turističkog tržišta i tržišta događaja	

Ishod 4 - Učenik će biti sposoban da Procijeni uticaj događaja u turizmu i hotelijerstvu na okruženje	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni ekonomski aspekt uticaja događaja u turizmu i hotelijerstvu na okruženje	
2. Predstavi uticaj događaja u turizmu i hotelijerstvu na životnu sredinu	
3. Opiše društveni aspekt uticaja događaja u turizmu i hotelijerstvu na okruženje	
4. Objasni tehnološki aspekt uticaja događaja u turizmu i hotelijerstvu na okruženje	
5. Opiše međunarodni aspekt uticaja događaja u turizmu i hotelijerstvu na okruženje	
6. Vrednuje politički aspekt uticaja događaja u turizmu i hotelijerstvu na okruženje	
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	
- Aspekt uticaja događaja u turizmu i hotelijerstvu na okruženje	

Ishod 5 - Učenik će biti sposoban da Dizajnira događaj prateći faze kreiranja i promotivnih aktivnosti događaja u turizmu i hotelijerstvu	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni funkciju planiranja kroz aktivnosti predviđanja, odlučivanja, operativnog planiranja i strateškog planiranja	
2. Prezentuje organizacionu strukturu događaja u turizmu i hotelijerstvu	Organizaciona struktura događaja: jednostavna, funkcionalna i mrežna
3. Primijeni pitanja od važnosti za organizovanje uspješnog događaja na odabranom projektnom zadatku u turizmu i hotelijerstvu, tzv. 5 W & H	5 W & H: Who? (Ko?), Why? (Zašto?), When? (Kada?), Where (Gdje?), When? (Kada) i How? (Kako?)
4. Kreira dokumentaciju za apliciranje za održavanje događaja (Bid Documentation) i radnih timova projektnog zadatka	Dokumentacija za apliciranje za održavanje događaja: moderno izdizajniran prikaz države, regije, grada i mjesta gdje se održava događaj (vizuelni aspekt – fotografije, tip slova, boje), geografsko-turističke prednosti položaja i kratak opis kako se može stići do destinacije u kojoj se održava događaj, kratak istorijat mjesta sa glavnim turističkim atrakcijama, detaljan opis radnog dijela događaja (npr. konferencije, seminara) sa tačnom satnicom kada počinje registracija, otvaranje i rad po sekcijama, animacija i zabava (detaljan opis turističkog – neoficijalnog dela, npr. kada se ide na izlete sa itinererima i satnicom), detaljan opis npr. kongresnih kapaciteta, hotela, kompletne usluge, koliki je protok podataka u internet mreži, cijena smještaja, ishrane, podaci o transferu i druge servisne informacije drugi detalji (u zavisnosti od vrste i tipa događaja) Radni timovi: organizacioni odbor događaja, tim za finansije, tim za komunikaciju sa medijima, tim za transfere, smještaj i katering, tim za lobiranje, tim za pripremu i distribuciju propagandnog materijala, tim za doček i bezbjednost učesnika, tehnički tim, tim volontera, tim za higijenu i drugi timovi, zavisno od vrste i tipa događaja
5. Kreira strukturu budžeta svog projektnog zadatka	Struktura budžeta: objekat, iznajmljivanje opreme, dekoracija, katering, transfer/parking, audio-vizuelni efekti, zabava, dizajn i štampa, oglašavanje, marketing, putni troškovi i smještaj osoblja, smještaj gostiju, administrativni troškovi, obezbjeđenje, plan za vanredne situacije
6. Utvrdi izvore prihoda	Izvori prihoda: interni (izdvojena sredstva, gotovinske rezerve, popusti i dr.), eksterni (donacije, sponzorstva, prodaja ulaznica, trgovina robom, cross-branding i dr.), klijent (kotizacija i registracija za događaj, sam snosi troškove)

Ishod 5 - Učenik će biti sposoban da Dizajnira događaj prateći faze kreiranja i promotivnih aktivnosti događaja u turizmu i hotelijerstvu	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
7. Primijeni odgovarajuće promotivne aktivnosti događaja u turizmu i hotelijerstvu na projektnom zadatku	Promotivne aktivnosti događaja u turizmu i hotelijerstvu: sponzorstvo i prikupljanje sredstava
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 2. Za kriterijume od 3 do 7 potrebane su pravilno urađene vježbe sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
- Planiranje i organizacija događaja u turizmu i hotelijerstvu	

Ishod 6 - Učenik će biti sposoban da Izvede projektni zadatak iz turizma i hotelijerstva	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni upravljanje događajem na projektnom zadatku	Upravljanje događajem: upravljanje komunikacijom, upravljanje infrastrukturom, upravljanje logistikom, upravljanje lokalitetom i upravljanje kadrovima
2. Predlaže rješenja sa ciljem upravljanja rizikom na projektnom zadatku	Upravljanje rizikom: upravljanje usaglašenošću, upravljanje odlučivanjem, upravljanje hitnim slučajevima, upravljanje zdravstvenom zaštitom, upravljanje pravom (ugovori, usaglašenost sa zakonskim aktima) i upravljanje obezbjeđenjem
3. Popuni check-list-u događaja, na svom projektnom zadatku	
4. Sprovede projektni zadatak uz kontrolu aktivnosti realizacije	
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. Za kriterijume od 2 do 4 potrebne su pravilno urađene vježbe sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
- Upravljanje događajem u turizmu i hotelijerstvu	

Ishod 7 - Učenik će biti sposoban da Predstavi uticaj menadžmenta događaja za brendiranje turističke destinacije	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni imidž događaja	
2. Istraži perspektive razvoja destinacije kroz događaje u turizmu i hotelijerstvu, na zadatom primjeru	
3. Izloži odnos između brenda destinacije i događaja u turizmu i hotelijerstvu kroz brend model projektnog zadatka	Brend destinacije i događaja u turizmu i hotelijerstvu: funkcionalni brend, simbolični brend i doživljajni brend
4. Formira portfolio događaja projektnog zadatka	
5. Utvrdi potrebu za ko-brendiranjem projektnog zadatka kao važnog segmenta brendiranja destinacije	
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 i 5 potrebne su pravilno urađene vježbe sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
- Uticaj menadžmenta događaja na brendiranje turističke destinacije	

4. Didaktičke preporuke za realizaciju modula

- Modul Menadžment događaja je koncipiran tako da omogućava sticanje znanja i vještina kroz teorijsku nastavu i vježbe iz ove oblasti. U realizaciji modula preporučuju se kombinovane aktivne metode savremene nastave i oblici rada koji omogućavaju da učenici u najvećoj mjeri budu aktivni (dijaloška, istraživačka, učenje putem rješavanja problema, metode kreativnog pisanja, projektno učenje, gost na času - stručnjak za predmetnu temu npr. predstavnik nekog uspješnog privrednog društva, timski oblik rada, grupni oblik rada, rad u paru i individualizirani oblik rada) što omogućava visok stepen samostalnosti i inicijativnosti učenika.
- Za obradu pojedinih nastavnih sadržaja, preporučljivo je učenicima dati da samostalno ili u timu rade seminarske ili druge radove. Prilikom izrade seminarskog rada koji obuhvata analizu nekog sadržaja ili problema, učenici treba da pokažu sposobnost kako da na pravilan način prikupe informacije iz relevantne literature i drugih izvora, i da na osnovu toga sami donesu lični zaključak o analiziranoj materiji ili problemu. Učenici svoje seminarske radove treba da javno prezentuju ostalim učenicima u odjeljenju ili grupi i da pruže odgovore na postavljena pitanja. Nastavnici treba da daju uputstva učenicima o metodama pri izradi seminarskih radova. Da bi se sadržaj ovog modula približio učeniku, preporučljivo je organizovati posjetu određenim privrednim društvima.
- 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. Nastavnici treba da podstakne učenike na razvoj njihovih sposobnosti i interesovanja u cilju pravilne karijerne orijentacije

5. Okvirni spisak literature i drugih izvora

- Dikić N., Menadžment događaja i animacija u hotelijerstvu, Visoka hotelijerska škola strukovnih studija Beograd, Beograd, 2016.
- Getz, D.: Event Management & Event Tourism. Cognizant Communication Corporation, New York, 1997.
- Grubor A., Andrejević A.: Menadžment događaja, Fakultet za uslužni biznis, Novi Sad, 2007.
- Koprivica M., Menadžment događaja, USEE, Prometej Novi Sad, 2008.
- Masterman G.: Strateški menadžment sportskih događaja, Clio, Beograd, 2008.
- Pivac T., Menadžment događaja-skripta, PMF-DGTH, Univerzitet Novi Sad, 2011.
- Pelević B.: Menadžment sportskih događaja, Zadužbina Andrejević, 2012.
- Stojković B., Dragičević-Šešić M.: Kultura-menadžment, animacija, marketing, VI izdanje, Clio, Beograd, 2011.
- Zarić S., Planiranje događaja-principi i praksa, HERAedu, Beograd, 2019.
- Van der Vagen L., Karlos R.B.: Event Management, Upravljanje događajima – u turizmu, kulturi, biznisi i sportu. Mate doo, 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, projekciono platno/multimedijalna tabla	1
3.	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

- Strani jezik u turizmu i ugostiteljstvu I
- Strani jezik u ugostiteljstvu II
- Usluživanje hrane i pića
- Pripremanje napitaka od kafe
- Strani jezik u ugostiteljstvu III
- Specijalni načini usluživanja hrane i pića
- Pripremanje koktela I
- Preduzetništvo
- Strani jezik u ugostiteljstvu IV
- Svečani prijemi
- Pripremanje koktela II
- Ugostiteljsko poslovanje
- Strani jezik u turizmu i ugostiteljstvu II /I
- Osnove turizma
- Turistička geografija Crne Gore
- Održivi razvoj turizma
- Strani jezik u ugostiteljstvu II/II
- Hotelsko poslovanje
- Kulturno-istorijska baština Crne Gore
- Strani jezik u ugostiteljstvu II/III
- Poslovna ekonomija u turizmu i ugostiteljstvu
- Socijalne mreže i globalizacija
- Psihologija prodaje
- Poslovna komunikacija i korespondencija
- Animacija u turizmu
- Strani jezik u ugostiteljstvu II/IV
- Poslovna kultura
- Nauka o ishrani

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 zakona 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 višjejezičnosti (razumijevanje stručne terminologije iz turizma i istraživanja različitih stručnih tekstova na Internetu; korišćenje literature i različitih informacija iz oblasti turizma, hotelijerstva, marketinga, turističke geografije, regija svijeta i dr., na stranom jeziku i dr.)
- Matematička kompetencija i kompetencija u prirodnim naukama, tehnologiji i inženjerstvu (STEM) (razvijanje logičkog načina razmišljanja, osnovnih matematičkih principa i donošenja zaključaka prilikom analize karakteristika različitih vrsta materijala, uređaja, alata i opreme za obradu namirnica (sirovina); korišćenje formula, grafikona i šema prilikom kreiranja događaja u turizmu i hotelijerstvu; razvijanje sposobnosti prostornog snalaženja prilikom izvođenja radnih aktivnosti; razvijanje sposobnosti rukovanja alatom, uređajima i drugim prilikom rada na organizovanju i sprovođenju događaja u turizmu i hotelijerstvu i dr.)
- Digitalna kompetencija (korišćenje informaciono-komunikacionih tehnologija radi pretrage, prikupljanja i upotrebe podataka iz oblasti turizma, hotelijerstva, ugostiteljstva, marketinga, geografije, 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, 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 uređaja i alata u radu, pravilnim odlaganjem otpada nakon izvedenih praktičnih zadataka; poštovanje pravila bezbjednosti i zaštite na radu prilikom izvođenja 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 menadžmenta događaja; predstavljanje ideja putem različitih kulturoloških formi kao što su pisani, štampani ili digitalni tekst, film, dizajn i dr.)

3.3.17. OSNOVE SOMELIJERSTVA**1. Broj časova i kreditna vrijednost:**

Razred	Oblici nastave			Ukupno	Kreditna vrijednost
	Teorijska nastava	Vježbe	Praktična nastava		
IV	60	6		66	3

2. Cilj modula:

- Upoznavanje sa načinom prepoznavanja vinskih sorti grožđa, tehnoloških faza u proizvodnji vina, pravilne procjene organoleptičkih svojstava vina, skladištenja i serviranja vina.
- Osposobljavanje za prepoznavanje vinskih sorti grožđa, tehnoloških faza u proizvodnji vina, pravilnu procjenu organoleptičkih svojstava vina, skladištenje i serviranje vina.

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

1. Identifikuje različite vinske sorte grožđa po regionima
2. Identifikuje postupke proizvodnje različitih vrsta vina
3. Procijeni kvalitet vina na osnovu organoleptičkih svojstava
4. Identifikuje način skladištenja i čuvanja vina u vinskim podrumima i u ugostiteljskim objektima
5. Identifikuje način preporučivanja i usluživanja vina u skladu sa ugostiteljskim pravilima

Ishod 1 - Učenik će biti sposoban da Identifikuje različite vinske sorte grožđa po regionima	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni pojmovno značenje o enologiji	
2. Objasni značaj vina u gastronomiji	
3. Objasni ulogu somelijera u restoranu	
4. Objasni istorijski razvoj gajenja vinove loze i proizvodnje grožđa i vina u svijetu	
5. Objasni vinogradarske države iz Starog svijeta	Stari svijet: Francuska, Italija, Španija, Njemačka, Srbija, Hrvatska i Makedonija
6. Objasni vinogradarske države iz Novog svijeta	Novi svijet: SAD, Čile, Argentina, Južna Afrika, Australija i Novi Zeland
7. Objasni kosmopolitske vinske sorte	Kosmopolitske vinske sorte: Kaberne sovinjon, Merlo, Pino crni, Grenaž crni, Sirak, Barbera, Nebiolo, Šardone, Sovinjon bijeli, Semijon, Rizling rajnski, Pino bijeli, Šeni blan, Pino sivi i Crveni traminac
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	
- Enologija - Značaj vina u gastronomiji - Somelijer - Stručna terminologija - Nastanak i razvoj vinogradarstva i vinarstva u svijetu - Stari svijet - Novi svijet - Kosmopolitske vinske sorte	

Ishod 2 - Učenik će biti sposoban da Identifikuje postupke proizvodnje različitih vrsta vina	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni osnovne faze proizvodnje bijelih vina	Faze proizvodnje bijelih vina: berba grožđa, muljanje i odvajanje, cijedenje kljuka, fermentacija, sumporisanje, odležavanje, bistrenje i flaširanje
2. Objasni osnovne faze proizvodnje ružičastih vina	Faze proizvodnje ružičastih vina: maceracija, presovanje i flaširanje
3. Objasni osnovne faze proizvodnje crvenih vina	Faze proizvodnje crvenih vina: berba grožđa, muljanje i odvajanje, punjenje sudova za vrenje uz sumporisanje kljuka i dodavanje selekcionisanog kvasca, alkoholna fermentacija uz potapanje komine, cijedenje prevrelog kljuka i taloženje mladog vina, prvo pretekanje, drugo pretakanje, bistrenje, filtriranje i flaširanje
4. Objasni osnovne faze proizvodnje polupjenušavih i pjenušavih vina	Faze proizvodnje polupjenušavih i pjenušavih vina: berba, presovanje, fermentacija, miješanje, sekundarno vrenje, dozrijevanje i okretanje boce - remuage
5. Objasni osnovne faze proizvodnje desertnih i likerskih vina	Faze proizvodnje desertnih vina: berba, sušenje, prerada, maceracija, presovanje, fermentacija i dozrijevanje
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	
- Bijela vina - Ružičasta vina - Crvena vina - Pjenušava vina - Likerska vina	

Ishod 3 - Učenik će biti sposoban da Procijeni kvalitet vina na osnovu organoleptičkih svojstava	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni koji su uslovi potrebni za senzorsko ocjenjivanje vina	Uslovi potrebni za senzorsko ocjenjivanje vina: higijenska ispravnost sale, svjetlost, boje u sali, strani mirisi, temperatura u sali, odsustvo buke, čaša za degustaciju, neutralizatori ukusa (hljeb, sir, voda...) i dr.
2. Objasni kakva je uloga čula vida tokom ocjenjivanja vina	Uloga čula vida tokom ocjenjivanja vina: procjena boje i bistrine vina
3. Objasni kakva je uloga čula ukusa tokom ocjenjivanja vina	Uloga čula ukusa tokom ocjenjivanja vina: punoća ukusa, kiseline, tanini, šećer, aromatični dodaci i dr.
4. Objasni kakva je uloga čula mirisa tokom ocjenjivanja vina	Uloga čula mirisa tokom ocjenjivanja vina: prepoznavanje različitih aroma, inteziteta mirisa i dr.
5. Poveže organoleptička svojstva vina sa konkretnim primjerom	
6. Objasni najčešće mane i bolesti vina	Mane vina i bolesti vina: vinski cvijet, ciknulost (kiselost), sivi prelom, sluzavost, mrki prelom 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 1, 2, 3, 4 i 6. Za kriterijum 5, potrebna je ispravno urađena vježba sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
- Uslovi za ocjenjivanje vina - Ocjenjivanje vina čulom vida, čulom mirisa i čulom ukusa - Zaključak kvaliteta vina - Stručna terminologija - Mane i bolesti vina	

Ishod 4 - Učenik će biti sposoban da Identifikuje način skladištenja i čuvanja vina u vinskim podrumima i u ugostiteljskim objektima	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni pravilno pretakanje vina u flaše	
2. Objasni ulogu plute i čepova na vinskoj flaši	
3. Objasni elemente etikete (deklaracije) na flaši	Elementi etikete: naziv vina, godina berbe, zemlja porijekla, vinogorje, sadržaj alkohola, zapremina, vrsta ili tip vina i dr.
4. Objasni ulogu vinskog podruma u restoraterstvu	
5. Objasni način slaganja i čuvanja flaša u podrumu i ugostiteljskom objektu	
6. Objasni značaj temperature i vlažnosti vazduha u podrumu za pravilno čuvanje vina	
7. Objasni značaj rashladnih vitrina za vina	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 7.	
Predložene teme	
- Pravilno flaširanje vina - Vrste pluta - Vrste boca za vino - Etiketa	

Ishod 5 - Učenik će biti sposoban da Identifikuje način preporučivanja i usluživanja vina u skladu sa ugostiteljskim pravilima	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni ulogu vinske karte prilikom prijema porudžbine	
2. Objasni način predlaganja vina u skladu sa vrstom jela	
3. Objasni način prezentovanja vina	
4. Objasni načine usluživanja različitih vrsta vina	Različite vrsta vina: bijela, ružičasta, crvena, polupjenušava i pjenušava, desertna, likerska i dr.
5. Poveže predlaganje, prezentovanje i usluživanje vina sa konkretnim primjerom	
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 vježba sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
- Vinska karta - Uparivanje hrane i vina - Prezentacija vina - Tehnike usluživanja vina	

1. Didaktičke preporuke za realizaciju modula

- Modul Osnove somelijerstva je tako koncipiran da učenicima omogućava sticanje znanja i vještina iz ove oblasti kroz časove teorijske nastave. Teorijski dio nastave treba realizovati sa cijelim odjeljenjem. Učenike treba usmjeriti na aktivno učenje, samostalno pronalaženje, sistematizovanje i korišćenje informacija iz različitih izvora na zadatu temu i motivisati ih na timski rad. Nastava treba da bude aktivna, sa uključivanjem svih učenika.
- Za kvalitetniju realizaciju modula, nastavnik treba pored preporučene stručne literature koristiti i tehničku dokumentaciju, kataloge proizvođača opreme, odgovarajuće tehničke propise i zakonsku regulativu. Radi veće zainteresovanosti učenika i boljeg razumijevanja, prilikom izlaganja problematike treba koristiti pokazna sredstva za demonstriranje gdje je to moguće, internet prezentacije u cilju boljeg razumijevanja teorijske nastave, grafičke ilustracije, skice, fotografije, video prikaze iz prakse, kao i podsticati učenike na istraživački rad. Problemska nastava treba da zauzme značajno mjesto u realizaciji ovog modula kako bi se teorijska nastava što bolje povezala sa primjerima iz prakse.
- 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

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

Napomena:

Nastavnik treba da koristi i preporuči učenicima udzbenike 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.	Zvučnici	1
4.	Oprema i namještaj u kabinetu restoraterstva	1
5.	Inventar i uređaji u kabinetu restoraterstva	1
6.	Oprema, namještaj i inventar u kabinetu restoraterstva	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
- Zaključna ocjena na kraju školske godine izvodi se na osnovu svih ocjena dobijenih u klasifikacionim periodima.

8. Uslovi za prohodnost i završetak modula

- Pozitivna ocjena na kraju školske godine.

9. Povezanost modula – korelacija

- Strani jezik u ugostiteljstvu I
- Pripremni i završni radovi u restoraterstvu
- Uvod u restoraterstvo
- Pripremni i završni radovi u restoranu
- Strani jezik u ugostiteljstvu II
- Usluživanje hrane i pića
- Točionica pića
- Pripremanje napitaka od kafe
- Usluživanje hrane i pića u restoranu
- Strani jezik u ugostiteljstvu III
- Specijalni načini usluživanja hrane i pića
- Osnove kuvarstva
- Preduzetništvo
- Pripremanje koktela I
- Specijalni načini usluživanja u restoranu
- Strani jezik u ugostiteljstvu IV
- Engleski jezik u ugostiteljstvu
- Svečani prijemi
- Ugostiteljsko poslovanje
- Pripremanje koktela II
- Svečani prijemi i pripremanje koktela u restoranu
- Strani jezik u ugostiteljstvu II/I
- Osnove turizma
- Turistička geografija Crne Gore
- Održivi razvoj turizma
- Strani jezik u ugostiteljstvu II/II
- Savremeno odrastanje
- Hotelsko poslovanje
- Kulturno-istorijska baština Crne Gore
- Strani jezik u ugostiteljstvu II/III
- Poslovna ekonomija u turizmu i ugostiteljstvu
- Socijalne mreže i globalizacija
- Poslovna komunikacija i korespondencija
- Psihologija prodaje
- Animacija u turizmu
- Strani jezik u ugostiteljstvu II/IV
- Menadžment događaja
- Poslovna kultura
- Nauka o ishrani

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 zakona iz oblasti osnova somelijerstva, 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 ugostiteljstva i istraživanja različitih stručnih tekstova na Internetu; korišćenje literature i različitih informacija iz oblasti ugostiteljstva na stranom jeziku i dr.)
- Matematička kompetencija i kompetencija u prirodnim naukama, tehnologiji i inženjerstvu (STEM) (razvijanje logičkog načina razmišljanja, osnovnih matematičkih principa i donošenja zaključaka prilikom analize karakteristika različitih vrsta materijala, uređaja, alata i opreme; korišćenje formula, grafikona i šema prilikom prećenja proizvodnog tehnološkog procesa u ugostiteljstvu; razvijanje sposobnosti prostornog snalaženja prilikom izvođenja radnih aktivnosti i dr.)
- Digitalna kompetencija (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, 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 odlaganjima 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.)

3.3.18. 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:

- Upoznavanje sa socijalnim i psihičkim procesima u grupi i njihov uticaj na ponašanje u radnom okruženju, tehnikama uspješne komunikacije i rješavanjem konfliktnih situacija. 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 U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (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 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 U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni 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 zatom 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 U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (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, istorijski, 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 konfliktne situacije 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	
- 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 U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (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 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 organizacionu kulturu	
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-evoj 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 U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni prepreke u interkulturnoj komunikaciji	Prepreke: etnocentrizam, jezik, pogrešno tumačenje neverbalne komunikacije i dr.
2. Objasni kulturu 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 U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (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

- Kostić Z., Poslovna komunikacija, Zavod za udžbenike Beograd, 2015.
- Vuletić 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 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

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

- Strani jezik u ugostiteljstvu I
- Pripremni i završni radovi u restoranu
- Strani jezik u ugostiteljstvu II
- Usluživanje hrane i pića
- Pripremanje napitaka od kafe
- Strani jezik u ugostiteljstvu III
- Specijalni načini usluživanja hrane i pića
- Pripremanje koktela I
- Preduzetništvo
- Strani jezik u ugostiteljstvu IV
- Svečani prijemi
- Pripremanje koktela II
- Ugostiteljsko poslovanje
- Strani jezik u ugostiteljstvu II/I
- Osnove turizma
- Strani jezik u ugostiteljstvu II/II
- Hotelsko poslovanje
- Strani jezik u ugostiteljstvu II/III
- Socijalne mreže i globalizacija
- Poslovna komunikacija i korespondencija
- Psihologija prodaje
- Animacija u turizmu
- Strani jezik u ugostiteljstvu II/IV
- Menadžment događaja

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 prilikom istraživanja različitih stručnih tekstova na Internetu; korišćenje literature i različitih informacija iz oblasti poslovne kulture na stranom jeziku i dr.)
- Matematička kompetencija i kompetencija u prirodnim naukama, tehnologiji i inženjerstvu (STEM) (razvijanje logičkog načina razmišljanja, osnovnih matematičkih principa i donošenja zaključaka prilikom analize i rješavanja problema iz oblasti poslovne kulture i dr.)
- Digitalna kompetencija (korišćenje informaciono-komunikacionih tehnologija radi pretrage, prikupljanja i upotrebe podataka iz 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 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 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 poslovne kulture; predstavljanje ideja putem različitih kulturoloških formi kao što su pisani, štampani ili digitalni tekst, film, dizajn i dr.)

3.3.19. 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:

- Upoznavanje sa osnovnim principima i zakonima pravilne ishrane i izračunavanje energetske i prehrambene potrebe različitih populacionih grupa. Razvijanje tačnosti, odgovornosti i pozitivnog odnosa prema struci.

3. Ishodi učenja

Po završetku ovog modula učenik će biti sposoban da:

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

Ishod 1 - Učenik će biti sposoban da Uoči značaj hranljivih materija u ishrani	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni ulogu ishrane u zdravlju	
2. Objasni opšte principe pravilne ishrane	Principi pravilne ishrane: podmirivanje energetske i biološke potrebe organizma i održavanje tjelesne ravnoteže
3. Definiše hranljive materije	Hranljive materije: proteini, lipidi, ugljeni hidrati, vitamini, minerali, voda
4. Definiše makro i mikro nutrijente	Makro nutrijenti: proteini, lipidi, ugljeni hidrati Mikro nutrijenti: vitamini, minerali
5. 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	
- 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 U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Definiše namirnice	
2. Opiše osobine namirnica biljnog porijekla	Namirnice biljnog porijekla: žitarice, voće i povrće i njihove prerađevine
3. Opiše osobine namirnica animalnog porijekla	Namirnice animalnog porijekla: meso, riba, jaja, mlijeko i njihove prerađevine
4. Objasni nutritivno-biološku vrijednost namirnica biljnog i animalnog porijekla	
5. Objasni način računanja energetske vrijednosti namirnica	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti ipomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 5.	
Predložene teme	
- Životne namirnice - Namirnice u ljudskoj ishrani - Piramida zdrave i pravilne ishrane - Rubnerovi faktori - Koeficijent iskoristljivosti namirnica - Određivanje energetske vrijednosti namirnica	

Ishod 3 - Učenik će biti sposoban da Odredi vrijednosti dnevnog obroka za pojedine kategorije zdravih ljudi	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Definiše metabolizam	
2. Objasni metabolizam ugljenih hidrata, lipida i proteina	
3. Definiše bilans ishrane	
4. Objasni uslove koji određuju dnevni unos hrane	Uslovi: fiziološki (pol, uzrast , zdravstveni status), specifični (fizičke i psihičke aktivnost, radni uslovi) i ekološki (klimatske promjene)
5. Objasni nutritivne i energetske potrebe različitih populacijskih grupa	Populacijske grupe: grupe jedinki koje imaju zajedničke osobine (spol, uzrast, način ishrane, fizička aktivnost)
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	
- Metabolizam - Principi racionalne ishrane - Sastavljanje dnevnog obroka - Ishrana nekih kategorija zdravih ljudi	

Ishod 4 - Učenik će biti sposoban da Uoči posljedice nepravilne ishrane	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Definiše direktne i indirektne posljedice nepravilne ishrane	
2. Opiše posljedice nedovoljnog unošenja hrane	Nedovoljno unošenje hrane: gladovanje, hipovitaminoze, avitaminoze, rahitis, anoreksija
3. Opiše posljedice prekomjernog unošenja hrane	Prekomjerno unošenje hrane: gojaznost, hipervitaminoze, fluoroza
4. Objasni način određivanja indeksa tjelesne mase	
5. Objasni pojam dijetalna ishrana	
6. Opiše osnovne principe dijetalne ishrane kod određenih bolesti	Dijetalna ishrana kod određenih bolesti: gojaznost, pothranjenost, hipertenzija, arterioskleroza, infarkt srčanog mišića, čir na želucu, dijabetes, oboljenja jetre i žučnih puteva
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 6.	
Predložene teme	
- Nepravilna i neracionalna ishrana - Određivanje stanja uhranjenosti - Osnovi dijetalne ishrane	

Ishod 5 - Učenik će biti sposoban da Uoči specifičnosti pojedinih načina ishrane	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni osnovne karakteristike tradicionalnih načina ishrane	Tradicionalni način ishrane: ishrana bazirana na nasljeđu znanja, vještina, načina ponašanja i običaja unutar jedne kulture
2. Objasni osnovne karakteristike savremenih načina ishrane	Savremeni način ishrane: ishrana u savremenim uslovima života (aditivi, pesticidi, fast food i dr.)
3. Objasni osnovne karakteristike alternativnih načina ishrane	Alternativni način ishrane: vegetarijanstvo, makrobiotika
4. Objasni osnovne karakteristike ishrane u vanrednim uslovima	Ishrana u vanrednim uslovima: ishrana u slučaju elementarnih nepogoda (zemljotresa i poplava)
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 4.	
Predložene teme	
- Tradicionalna i savremena ishrana - Alternativni načini ishrane - Ishrana u vanrednim prilikama	

1. Didaktičke preporuke za realizaciju modula

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

2. 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.

3. Prostorni i materijalni uslovi za izvođenje nastave

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

4. Obavezni načini provjeravanja i ocjenjivanja ishoda učenja

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

5. Uslovi za prohodnost i završetak modula

- Pozitivna ocjena na kraju školske godine.

6. Povezanost modula – korelacija

- Strani jezik u ugostiteljstvu I/I

- Uvod u restoraterstvo
- Strani jezik u ugostiteljstvu II
- Usluživanje hrane i pića
- Strani jezik u ugostiteljstvu III
- Specijalni načini usluživanja hrane i pića
- Osnove kuvarstva
- Preduzetništvo
- Strani jezik u ugostiteljstvu IV
- Svečani prijemi
- Ugostiteljsko poslovanje
- Strani jezik u ugostiteljstvu II/I
- Osnove turizma
- Održivi razvoj turizma
- Strani jezik u ugostiteljstvu II/II
- Hotelsko poslovanje
- Strani jezik u ugostiteljstvu II/III
- Socijalne mreže i globalizacija
- Strani jezik u ugostiteljstvu II/IV
- Menadžment događaja

Napomena:

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

7. Ključne kompetencije koje se razvijaju ovim modulom

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

4. STRUČNI ISPIT

Program stručnog ispita za učenike koji nastavljaju obrazovanje:

- Crnogorski – srpski, bosanski, hrvatski jezik i književnost (odnosno Albanski jezik i književnost)
- Engleski 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)
- Engleski 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 restoraterstvo
- Pripremni i završni radovi u restoraterstvu
- Usluživanje hrane i pića
- Točionica pića
- Pripremanje napitaka od kafe
- Specijalni načini usluživanja hrane i pića
- Pripremanje koktela I
- Osnove kuvarstva
- Svečani prijemi
- Pripremanje koktela II
- Ugostiteljsko poslovanje

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

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

Ishodi učenja Učenik treba da dokaže da je sposoban da:	Kriterijumi za provjeru dostignutosti ishoda učenja Učenik treba da:
Analizira podjelu ugostiteljstva, ugostiteljskih objekata, pravila lijepog ponašanja – bontona, organizaciju rada, načine usluživanja i kategorizaciju ugostiteljskih objekata	- Objasni nastanak i razvoj ugostiteljstva od prvobitne zajednice do savremenog doba - Objasni uticaj razvoja ugostiteljstva na druge privredne djelatnosti - Objasni podjelu ugostiteljskih objekata za smještaj Podjela ugostiteljskih objekata za smještaj: osnovni (hoteli, moteli, pansioni, turistička naselja, kampovi i dr.) i komplementarni (apartmani, sobe za izdavanje, kuća za izdavanje, etno sela i dr.) - Navede karakteristike motela, pansiona i turističkih naselja - Navede karakteristike kampova, apartmana i etno sela - Objasni funkcionalnu povezanost hotelskih odjeljenja Hotelska odjeljenja: prijemna, uslužna, proizvodna smještajna, skladišna, tehnička, sanitarna, komercijalna i dr.

Ishodi učenja Učenik treba da dokaže da je sposoban da:	Kriterijumi za provjeru dostignutosti ishoda učenja Učenik treba da:
	- Objasni podjelu ugostiteljskih objekata za hranu i piće Ugostiteljski objekti za hranu i piće: restoran, bar, kafana, bife, gostionica, picerija, pivnica i dr. - Objasni podjelu restorana Podjela restorana: klasični, specijalizovani, ekspres, kafe restoran i dr. - Objasni funkcionalnu povezanost restoranskih odjeljenja Restoranska odjeljenja: prijemna, uslužna, proizvodna, sanitarna, skladišna, tehnička i dr. - Objasni podjelu kafana i njihove karakteristike Podjela kafana: bečka i pariska - Objasni pravila i značaj lijepog ponašanja – bontona u ugostiteljstvu Bonton u ugostiteljstvu: pravila pri predstavljanju, upoznavanju i pozdravljanju, kultura govora, ponašanje na radnom mjestu, davanje prvenstva pri usluživanju, izbora garderobe u različitim prilikama, pravila lijepog ponašanja u restoranu, pravilima ponašanja na svečanim prijemima i dr. - Objasni strukturu uslužnog osoblja Struktura uslužnog osoblja: upravnik, šef restorana, šef sale, šef rejona, pomoćnik šefa reona, učenik, somelijer, konobar-tranšer, barmen, konobar na spratu i dr. - Objasni značaj i podjelu organizacionih sistema rada u ugostiteljskim objektima za hranu i piće Organizacioni sistemi rada: revirni, reonski, ober sistem i dr. - Objasni načine usluživanja u ugostiteljskim objektima za hranu i piće Načini usluživanja: bečki, francuski, engleski, ruski, anglo-saksonski i dr. - Objasni obavezne elemente za kategorizaciju ugostiteljskih objekata za ishranu i točenje pića Obavezni elementi: opremljenost objekta - eksterijer, oprema, kvalitet usluga i dr. - Objasni izborne elemente za kategorizaciju ugostiteljskih objekata za ishranu i točenje pića Izborni elementi: položaj objekta, izgled objekta, zaštita životne sredine, prostor za slobodno vrijeme i dr.
Identifikuje pripremne i završne radove u ugostiteljskim objektima za hranu i piće, u skladu sa normativima i standardima u	- Objasni elemente lične i radne higijene i značaj u ugostiteljstvu Elementi lične i radne higijene: higijena lica, ruku, tijela, radne uniforme, radnih površina i dr.

Ishodi učenja Učenik treba da dokaže da je sposoban da:	Kriterijumi za provjeru dostignutosti ishoda učenja Učenik treba da:
ugostiteljstvu	- Objasni vrste i značaj radnih uniformi uslužnog osoblja Radne uniforme: ženska, muška, svečana, točilac pića, barmen, sezonske uniforme i dr. - Objasni primjenu restoranskog i barskog inventara Restoranski i barski inventar: staklo, porcelan, metalno posuđe, pribor za jelo, pomoćni inventar, šejkeri, barske čaše, mjerice, madleri, cjediljke i dr. - Objasni higijenske standarde koji se primjenjuju u ugostiteljstvu Higijenski standardi: HACCP, (Hazard), Analiza (Analizis), Kritičnost (Critical), Kontrola (Control), Tačke rizičnosti (Point); ISO, Halal - Objasni pripremu kolica za usluživanje - Objasni načine postavljanja stolova i stolica u zavisnosti od vrste ugostiteljskog objekta i kategorizacije Načini postavljanja: jednostavni, prošireni, svečani, specijalni, za doručak, za ručak, za večeru, za a la cart, za pansion i dr. - Objasni redosljed postavljanja inventara prema zadatku Redosljed postavljanja inventara: rublje, mali stoni inventar, porculan, pribor za jelo, staklo i dr. - Objasni princip rada uređaja, aparata i opreme u restoranu i točionici pića Uređaji: topli sto, ledomat, toster, grijači za jelo i dr. Oprema: specijalna kolica za usluživanje, ormari, barski pultovi i dr. Aparati: kafemat, rashladni uređaji, aparat za točenje piva, ledomati, aparati za cijedenje sokova, blenderi i dr. - Objasni bezbjedan pristup i upotrebu uređaja, aparata i opreme - Objasni ulogu, značaj i način pripreme priručnog magacina Način pripreme: higijenska priprema stalaža i fioka, pravilno odlaganje inventara, namirnica i materijala i dr. - Objasni završne radove u sali za usluživanje, konobarskoj pripremnici, točionici pića i baru Završni radovi u sali za usluživanje: apserviranje upotrijebljenog i neupotrijebljenog inventara i dr. Završni radovi u konobarskoj pripremnici: brisanje, poliranje i odlaganje i inventara za uslu Završni radovi u točionici pića: pranje, brisanje, poliranje i odlaganje inventara točionice pića, čišćenje i isključivanje uređaja i aparata u točionici pića i dr. Završni radovi u baru: pranje, brisanje, poliranje i

Ishodi učenja Učenik treba da dokaže da je sposoban da:	Kriterijumi za provjeru dostignutosti ishoda učenja Učenik treba da:
	odlaganje barskog inventara, čišćenje i isključivanje uređaja i aparata, čišćenje radnih površina dr.
Predstavi način dočeka gostiju, prijema porudžbine, posluživanja gostiju, naplate usluga i isprćaja gostiju, u skladu sa standardima i pravilima savremenog ugostiteljstva	- Opiše različite tipove gostiju Tipovi gostiju: sangvinik, kolerik, melanholik, flegmatik, stalni gosti, prolazni gosti, stranci, djeca i dr. - Objasni sredstva ponude i prodaje Sredstva ponude i prodaje: jelovnik, meni karta, vinska karta, karta pića, karta doručka, barska karta i dr. - Objasni način dočeka, prihvata i smještaja gostiju u skladu sa pravilima bontona Pravila bontona: pozdravljanje, oslovljavanje, preuzimanje garderobe, davanje prednosti, pomoć pri smještaju za stolom i dr. - Objasni načine boniranja porudžbine Načini boniranja: paragon blok, registar kasa, restoranski softveri i dr. - Objasni način predaje i preuzimanja porudžbine od proizvodnih odjeljenja Objasni postupak preuzimanja porudžbine od proizvodnog odjeljenja - Objasni značaj prostorno - funkcionalnih rješenja za nesmetan rad proizvodnog i uslužnog dijela restorana - Objasni dnevne obroke Dnevni obroci: doručak, ručak, večera i međuobroci - Objasni različite načine usluživanja Načini usluživanja: bečki, francuski, engleski, ruski, angloamerički i dr. - Objasni način posluživanja aperitivnih i dižestivnih pića Aperitivna pića: prirodne rakije, gorki likeri, biteri, prirodni sokovi i dr. Dižestivna pića: konjaci, likeri i dr. - Objasni način posluživanja alkoholnih i bezalkoholnih pica Alkoholna pića: prirodne rakije, žestoka alkoholna pića, piva, vina, likeri i dr. Bezalkoholna pića: vode, voćni sokovi, gazirani sokovi, sirupi i dr. - Objasni način usluživanja različitih vrsta vina, pića i napitaka Vrsta vina: bijela, ružičasta, crvena, pjenušava, desertna i dr.

Ishodi učenja Učenik treba da dokaže da je sposoban da:	Kriterijumi za provjeru dostignutosti ishoda učenja Učenik treba da:
	- Objasni postupak naplate usluga od gosta - Objasni postupak storniranja nepravilno otkucanog računa - Objasni načine bezgotovinskog plaćanja Bezgotovinsko plaćanje: kreditne kartice, pametne kartice, virman i dr.
Predstavi način točenja, aranžiranja i serviranja alkoholnih i bezalkoholnih pića i malih obroka ishrane, u skladu sa normativima i standardima u ugostiteljstvu	- Objasni vrste alkoholnih pića Vrste alkoholnih pića: prirodne rakije, žestoka alkoholna pića, piva, liker i dr. - Objasni načine pripreme i serviranja prirodnih rakija u skladu sa normativima Prirodne rakije: voćne rakije, specijalne rakije i dr - Objasni načine pripreme i serviranja žestokih alkoholnih pića u skladu sa normativima Žestoka alkoholna pića: votka, džin, tekila, viski, konjak, rum i dr. - Objasni načine pripreme i serviranja piva u skladu sa normativima Piva: svijetla, tamna, mutna, pšenična, kraft, ejl, lager, pilsner, bezalkoholna i dr. - Objasni načine pripreme i serviranja likera u skladu sa normativima Likeri: gorki, poluslatki, slatki, emulziona i dr - Objasni načine pripreme i serviranja gaziranih sokova u skladu sa normativima - Objasni načine pripreme i serviranja prirodnih sokova u skladu sa normativima Prirodni sokovi: limunada, cijeđena pomorandža, cijeđeni grejpfrut, „smoothie“ i dr. - Objasni podjelu malih obroka u ugostiteljstvu Mali obroci: apetisani, kanapei, hladni sendviči, topli sendviči, kroasani, jednostavne poslastice i dr. - Objasni načine pripreme i serviranja apetisana i kanapea u skladu sa normativima - Objasni načine pripreme i serviranja hladnih i toplih sendviča u skladu sa normativima - Objasni načine pripreme i serviranja kroasana i jednostavnih poslastica u skladu sa normativima

Ishodi učenja Učenik treba da dokaže da je sposoban da:	Kriterijumi za provjeru dostignutosti ishoda učenja Učenik treba da:
Predstavi način pripreme, serviranja i usluživanja toplih i hladnih napitaka na bazi kafe, čaja i čokolade	- Objasni način pripreme potrebnog inventara za obavljanje rada u pržionici kafe i kafe baru, u skladu sa higijenskim standardima Inventar u pržionici kafe: posude za hlađenje kafe i dr. Inventar u kafe baru: sabijač-tamper, posuda za mlijeko-latijera, šolje za espresso kafu, čaše za tople i hladne napitke, olovke za crtanje, četke, filteri i dr. - Objasni način pripreme potrebne opreme u pržionici kafe i kafe baru za obavljanje rada, u skladu sa higijenskim standardima Oprema u pržionici kafe: uređaji za pečenje i mjerenje kafe, uređaj za pakovanje kafe i dr. Oprema u kafe baru: uređaji za pečenje i mjerenje kafe, mlinovi za espresso kafu (manuelni, automatski, mlin za filter kafu), aparati za pripremanje kafe (espresso i filter kafu), depurator (filter), francuska presa – French press, aeropresa- Aeropress, sifon, moka lonac, Chemex, Hario dripper V60 i dr. - Objasni faze pečenja kafe Faze pečenja kafe: pečenje, hlađenje i odvajanje u dispanzer pržionika - Objasni uređaje za mjerenje kafe i ambalažu za pakovanje Uređaji za mjerenje kafe: mehanički i elektronski uređaji za mjerenje većih količina i uređaji za mjerenje manjih količina kafe Ambalaža za pakovanje: metalna, plastična, papirna, čalda i kapsula - Objasni način skladištenja kafe u skladu sa uslovima za čuvanje kafe Uslovi za čuvanje kafe: temperatura i vlažnost vazduha, svjetlost, provjetrenost i dr. - Objasni vrste kafe Vrste kafe: arabika, robusta - Objasni postupke pripremanja kafe Pripremanje kafe: espresso, filter kafa, tradicionalna-kuvana kafa i dr. - Objasni načine pripreme i serviranja različitih vrsta toplih i hladnih napitaka na bazi espresso kafe Vrste toplih napitaka na bazi espresso kafe: cappuccino, machiato, mocca, latte i dr. Vrste hladnih napitaka na bazi espresso kafe: iced latte, iced mocca, iced caramel macchiato, cappuccino freddo i dr.

Ishodi učenja Učenik treba da dokaže da je sposoban da:	Kriterijumi za provjeru dostignutosti ishoda učenja Učenik treba da:
	- Objasni način pripreme i serviranja kapućina - Objasni način pripreme i serviranja makijata - Objasni načine pripreme i serviranja filter kafe Filter kafe: francuska presa – French press, aeropresa- Aeropress, Chemex, Hario dripper V60, Cold brew i hladna filter kafa i dr - Objasni načine dekorisanja napitaka na bazi espresso kafe upotrebom različitih dodataka Dodaci: cimet, šećer, kakao, voće, sirupi, topinzi, likeri, šlag i dr. - Objasni vrste čajeva Vrste čajeva: bijeli, žuti, zeleni, „ulong“, crni i dr. - Objasni načine pripreme i serviranja različitih vrsta napitaka od čokolade Vrste napitaka od čokolade: bijela, crna, sa dodacima, bezglutenska i dr.
Predstavi način posluživanja specijalnih jela	- Objasni vrste jela koje se pripremaju i dogotovljavaju pred gostom Vrste jela: tartar biftek, vezane salate, sirevi, fondi i dr. - Objasni tehniku pripreme i dogotovljavanja jela pred gostom Dogotovljavanje jela pred gostom: flambiranje, filiranje ribe, tranširanje, filiranje voća, sječenje sireva, fondi i dr. - Objasni potreban inventar i pribor za pripremu i dogotovljavanje jela pred gostom Inventar i pribor: flambiranje (rešo za flambiranje, „flamb tiganj“), tranširanje (daska za tranširanje, pribor za tranširanje), filiranje ribe (pribor za ribu), filiranje voća (nož za voće – „peeler“, viljuška), sječenje sireva (daska za sječenje sireva, nož za sječenje sireva, viljuška), fondi (posuda za fondi, viljuška za fondi, posude za dodatke) i dr. - Objasni vrste specijalnih jela Specijalna jela: kavijar, školjke, rakovi, kamenice, puževi, artičoke, žablji bataci, špangle i dr. - Objasni vrste i namjenu i pribora za usluživanje specijalnih jela Pribor za usluživanje specijalnih jela: pribor za rakove, pribor za školjke, pribor za puževe i dr. Objasni tehniku flambiranja jela pred gostom - Objasni razlike u nacionalnim kuhinjama Nacionalne kuhinje: crnogorska, francuska, italijanska, kineska i dr. - Objasni prednosti i nedostatke primjene izložbenog stola

Ishodi učenja Učenik treba da dokaže da je sposoban da:	Kriterijumi za provjeru dostignutosti ishoda učenja Učenik treba da:
	Prednosti: za gosta (sloboda u izboru jela, neograničena količina konzumacije i dr.), za uslužno osoblje (olakšava rad – gosti se sami poslužuju i dr.) Nedostaci: za gosta (gost se sam poslužuje, hrana nije najsvježija i dr.), za uslužno osoblje (smanjen broj uslužnog osoblja, isključivo apserviranje – ne poslužuje gosta hranom i dr.) - Objasni pravila postavljanja izložbenog stola, u skladu sa specifičnostima Pravila postavljanja: položaj stola, veličina stola, dekoracija, raspored grupa jela, postavljanje tanjira i forlegera i dr. - Objasni prostorije, opremu i inventar koji se koriste u procesu usluživanja u hotelskim sobama Prostorije, oprema i inventar: centralni ofis, ofis na spratu, vitrine, stalaže, kolica za „room service“, poslužavnici za „room service“ i dr. - Navede sadržaj robe u mini baru i način praćenja potrošnje Sadržaj robe u mini baru: alkoholna i bezalkoholna pića, apetisani, „slatkiši“ i dr. - Objasni specifičnosti pružanja usluga hrane i pića na prevoznim sredstvima u odnosu na klasične objekte Prevozna sredstva: voz, brod, avion, autobus i dr. - Objasni vrste vanrednih obroka Vanredni obroci: poslovni ručak, banket, koktel partija, toplo-hladni bife, čajanka, garden parti i dr.
Predstavi pripremanje, aranžiranje i serviranje alkoholnih i bezalkoholnih mješavina-koktela, u skladu sa recepturom i tehnikama rada	- Objasni pravilan odabir barskog pribora za izradu mješavina, u skladu sa recepturom Barski pribor: šejkeri, barske čaše, mjerice, barska cjediljka, barska rend, barska kašika, kible za led i dr. - Objasni način odabira odgovarajućih čaša za sipanje mješavine, u skladu sa vrstom i tipom mješavine Čaše za sipanje mješavine: koktel (martini) čaša, margarita čaša, old fashioned čaša, high ball čaša, shot čaša, flip čaša, kobler čaša, knikebajn čaša i dr. - Objasni raspored inventara za izradu mješavina - Objasni sortiranje pića po vrsti i redoslijedu upotrebe - Objasni pribor i alate za izradu dekoracija za koktele Pribor i alati: nož za dekoracije (peeler), barska rend, aušteheri, forme i dr. - Opiše osnovne karakteristike alkoholnih i bezalkoholnih mješavina – koktela

Ishodi učenja Učenik treba da dokaže da je sposoban da:	Kriterijumi za provjeru dostignutosti ishoda učenja Učenik treba da:
	Alkoholne i bezalkoholne mješavina - kokteli: aperitivni kokteli (before dinner), dižestivni kokteli (after dinner), kratka pića (short drinks), duga pića (long drinks), pjenušavi kokteli (sparkling), pića fantazije (fancy drinks), bezalkoholni kokteli (non alcoholic) i dr. - Objasni kriterijume za miješanje pića na osnovu njihovog sastava - Objasni recepture i način pripremanja i serviranja flipova Flipovi: brandy flip, porto flip, champagne flip i dr. - Objasni recepture i način pripremanja i serviranja fiseva (fizz) Fisevi: gin fizz, rum fizz, whisky fizz i dr. - Objasni recepture i način pripremanja i serviranja koblera (cobler) Kobleri: cherry cobbler, gin cobbler, porto cobbler i dr. - Objasni recepture i način pripremanja i serviranja sureva (sours) Surevi: brandy sour, vodka sour, arak sour i dr. - Objasni recepture i način pripremanja i serviranja krusti (crusta) Kruste: rum crusta, whisky crusta, brandy crusta i dr. - Objasni recepturu i način pripremanja i serviranja knikebajna (knickebeine) - Objasni recepture i način pripremanja i serviranja punčeva (punch) Punčevi: topli i hladni - Objasni recepturu i način pripremanja i serviranja bola (bowle) - Objasni recepturu i način pripremanja i serviranja sangrija (sangria) - Objasni recepturu i način pripremanja i serviranja pus kafea (pousse cafe) - Objasni recepturu i način pripremanja i serviranja frapea (frappes) - Objasni recepturu i način pripremanja i serviranja smutija (smoothie)
Upotrebljava stručnu terminologiju u ispravnom kontekstu prilikom demonstracije hrane pri prijemu porudžbine	- Objasni osnovne pojmove u kulinarsvu Osnovni pojmovi: gastronomija, kuvarstvo, kuhinja i dr. - Objasni terminologiju koja se odnosi na termičke obrade namirnica Termičke obrade namirnica: blanširanje, pohovanje, sortiranje, restovanje i gratiniranje - Objasni terminologiju koji se odnosi na tehnologiju pripreme namirnica - Navede osnovne namirnice biljnog i životinjskog porijekla koje se koriste u kulinarsvu Osnovne namirnice biljnog i životinjskog porijekla: žitarice, povrće, voće, mlijeko, jaja, meso i dr. - Objasni značaj i primjenu namirnica životinjskog porijekla u kulinarsvu Namirnice životinjskog porijekla: meso stoke za klanje, živinsko meso, riba i morski plodovi, jaja i mlijeko - Objasni značaj i primjenu namirnica biljnog porijekla u kulinarsvu

Ishodi učenja Učenik treba da dokaže da je sposoban da:	Kriterijumi za provjeru dostignutosti ishoda učenja Učenik treba da:
	Namirnice biljnog porijekla: povrće, voće, žitarice, začini i dr. - Navede način pripremanja i serviranja hladnih predjela Hladna predjela: predjela od povrća, predjela od mliječnih proizvoda, predjela od mesa i suhomesnatih proizvoda - Navede način pripremanja i serviranja toplih predjela Topla predjela: od jaja, tjestenine i mesa - Navede način pripremanja i serviranja riba-rakova Ribe i rakovi: riba orli, riba na žaru i dr. - Navede način pripremanja i serviranja gotovih jela Gotova jela: gulaš, paprikaš, sote, musaka, pilav, ajmokac i dr. - Navede način pripremanja i serviranja pečenja Pečenja: teleće, jagnjeće, svinjsko i pileće - Navede način pripremanja i serviranja jela po porudžbini Jela po porudžbini: šnicle, kotlet na žaru, medaljoni, krmenadla na žaru, biftek na žaru, file minjoni, turnedo, jagnjeći čop i dr. - Objasni osnovne karakteristike internacionalnih kuhinja Internacionalne kuhinje: kineska, italijanska, francuska, turska i dr. - Navedi prepoznatljive proizvode iz Crne Gore koji se ističu kroz razvoj gastronomskog turizma Prepoznatljivi proizvodi iz Crne Gore: crnogorski govedji pršut, njeguški pršut, kastradina, mušnice, njeguška kobasica, pljevaljski sir, kolašinski lisnati sir, njeguški sir, prljo sir, durmitorski skorup, sušena uklijeva, dimljeni krap, maslinovo ulje, med i dr.
Predstavi planiranje, organizovanje i usluživanje na svečanim prijemima, u skladu sa standardima i vrstom svečanog prijema.	- Objasni podjelu svečanih prijema Svečani prijemi: koktel party, banket, hladni bife, topli bife, čajanka i dr. - Objasni kriterijume za planiranje svečanih prijema Kriterijumi: povod, mjesto organizovanja, broj gostiju, radni nalozi, asortiman ponude i dr. - Objasni način organizacije rada na banketu Organizacija rada: ponuda, ugovor, radni nalozi, planiranje osoblja i dr. - Objasni način obavljanja pripremnih radova na banketu

Ishodi učenja Učenik treba da dokaže da je sposoban da:	Kriterijumi za provjeru dostignutosti ishoda učenja Učenik treba da:
	Pripremni radovi: pripremanje aperitiv salona, formiranje svečanog stola, postavljanje dekoracije, postavljanje inventara za usluživanje i dr. - Objasni način usluživanja gostiju na banketu Način usluživanja: usluživanje u aperitiv salonu, francuski način usluživanja (druga varijanta), protokolarno usluživanje i dr. - Objasni način organizacija rada na koktel partiji Organizacija rada: ponuda, ugovor, radni nalozi, planiranje osoblja i dr. - Objasni način obavljanja pripremni radova na koktel partiji Pripremni radovi: pripremanje aperitiv salona, priprema svečane sale, postavljanje dekoracija na stolove, postavljanje inventara, postavljanje apetisana, priprema poslužavnika i dr. - Objasni način usluživanja gostiju na koktel partiji Način usluživanja: usluživanje u aperitiv salonu, usluživanje pića, usluživanje hrane i dr. - Objasni način organizacije, pripreme i usluživanja na čajankama Organizacija rada: ponuda, ugovor, radni nalozi, planiranje osoblja i dr. Pripremni radovi: formiranje stola, priprema svečane sale, postavljanje dekoracija na stolove, postavljanje inventara za usluživanje i dr Način usluživanja: usluživanje u aperitiv salonu, usluživanje pića, usluživanje hrane i dr. - Objasni način organizacije, pripreme i usluživanja na toplo - hladnom bifeu Organizacija rada: ponuda, ugovor, radni nalozi, planiranje osoblja i dr. Pripremni radovi: pripremanje aperitiv salona, formiranje bife stola, priprema svečane sale, postavljanje dekoracija na stolove, postavljanje inventara za usluživanje i dr. Način usluživanja: usluživanje u aperitiv salonu, usluživanje pića, usluživanje hrane i dr.

Ishodi učenja Učenik treba da dokaže da je sposoban da:	Kriterijumi za provjeru dostignutosti ishoda učenja Učenik treba da:
Analizira, planira i organizuje rad u ugostiteljskim objektima za hranu i piće, u skladu sa standardima zaštite zdravlja i okoline	- Objasni faktore koji utiču na planiranje robe i materijala Faktori za planiranje: kapacitet objekta, prosječni promet (dnevni, sedmični, mjesečni, godišnji) objekta, sezonalnost poslovanja, struktura gostiju i dr. - Objasni procedure nabavke robe, transporta, skladištenja, čuvanja i izdavanja - Objasni prpratnu dokumentaciju u procesu nabavke, skladištenja i izdavanja robe Dokumentacija: ulazna dokumentacija (tovarni list, otpremnica, skladišna prijemnica), izlazna dokumentacija - list trebovanja - Objasni načine vođenja poslovne dokumentacije koja se odnosi na promet robe i materijala Poslovna dokumentacija: evidencija prisutnosti zaposlenih, radni nalozi, obrasci za trebovanje, obrasci za razduživanje, „knjiga šanka“, knjiga popisa, knjiga otpisa i dr. - Objasni pojam i način materijalnog zaduživanja Materijalno zaduživanje: sredsta za rad, namirnice i pića i dr. - Objasni postupak materijalnog i finansijskog razduživanja Finansijsko i materijalno razduživanje: zaključivanje kase i predaja pazara, vođenje knjiga materijalnih zaduženja i razduženja, „knjiga šanka“, elektronska evidencija prometa i dr. - Objasni postupak preuzimanja i evidentiranja finansijskih sredstava od konobara i barmena - Objasni značaj administrativne dokumentacije Administrativna dokumentacija: knjiga žalbi, knjiga pohvala, izvještaj o prometu i zaključnom stanju robe, periodični popis robe i materijala, periodični popis opreme i inventara i dr. - Objasni načine prikupljanja i upotrebe informacija od gosta o kvalitetu pruženih usluga Načini prikupljanja informacija: intervju, anketa (lično, internet), knjiga utisaka, knjiga žalbi i dr. - Objasni značaj i način izrade rasporeda rada uslužnog osoblja Rasporedi rada: dnevni, sedmični, mjesečni Uslužno osoblje: pomoćni konobar, pomoćni barmen, pomoćni točilac pića

Ishodi učenja Učenik treba da dokaže da je sposoban da:	Kriterijumi za provjeru dostignutosti ishoda učenja Učenik treba da:
	- Objasni značaj primjene standarda i normativa u sektoru hrane i pica Standardi: higijenski standardi, standardi usluge u skladu sa kategorizacijom, IBA standardi i dr. Normativi: radni normativi, normativi hrane, normativi pića i normativi napitaka - Objasni značaj i postupak pravilnog odvajanja i odlaganja otpada Odlaganje otpada: razdvajanje organskog, neorganskog i otpada za recikliranje, koji nastaje u procesu rada i njegovo pravilno sortiranje i odlaganje - Objasni značaj primjene higijenskih standarda u sektoru hrane i piće Higijenski standardi: HACCP, ISO, HALAL, KOSER I dr. - Objasni značaj lične i radne higijene uslužnog osoblja u restoranu i baru

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:

- Pripremni i završni radovi u restoraterstvu
- Usluživanje hrane i pića
- Točionica pića
- Pripremanje napitaka od kafe
- Specijalni načini usluživanja hrane i pića
- Pripremanje koktela I
- Svečani prijemi
- Pripremanje koktela II

2. Ciljevi ispita:

- Provjera nivoa postignuća ishoda učenja definisanih u modulima koji čine osnovu za izradu stručnog rada.
- Provjera pravilne upotrebe stručne terminologije, sposobnosti povezivanja teorijskih i praktičnih znanja, 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. Postavljanje dva kuvera za kompletni doručak, primanje porudžbine i usluživanje gosta
2. Postavljanje dva kuvera za engleski doručak, primanje porudžbine i usluživanje gosta
3. Postavljanje dva kuvera za bečki doručak, primanje porudžbine i usluživanje gosta
4. Postavljanje dva kuvera za švajcarski doručak, primanje porudžbine i usluživanje gosta
5. Postavljanje stola sa dva kuvera posluživanje jela za doručak na bečki način usluživanja
6. Pripremanje, serviranje i usluživanje toplih i hladnih napitaka
7. Postavljanje dva kuvera po jelovniku, primanje porudžbine i usluživanje gostiju na francuski način usluživanja
8. Postavljanje dva kuvera po jelovniku, primanje porudžbine i usluživanje gostiju na engleski način usluživanja
9. Postavljanje dva kuvera po jelovniku, primanje porudžbine i usluživanje gostiju na bečki način usluživanja
10. Postavljanje dva kuvera za a' la carte, primanje porudžbine i usluživanje gostiju sa jelom i vinom (frapiranje)
11. Postavljanje dva kuvera za a' la carte, primanje porudžbine i usluživanje gostiju sa jelom i vinom (dekaniranje)
12. Postavljanje dva kuvera za a' la carte, primanje porudžbine i usluživanje gostiju sa jelom i vinom (crna vina)
13. Postavljanje dva kuvera za a' la carte, primanje porudžbine i usluživanje gostiju sa jelom i vinom (pjenušava vina)
14. Izrada menija od tri ganga, postavljanje stola sa dva kuvera i posluživanje gosta
15. Izrada menija od četiri ganga, postavljanje stola sa dva kuvera i posluživanje gosta
16. Izrada menija od pet gangova, postavljanje stola sa dva kuvera i posluživanje gosta
17. Izrada anketnog lista, postavljanje stola i usluživanje gosta
18. Sastavljanje menija od 6 gangova, postavljanje stola prema meniju i usluživanje gosta na francuski način usluživanja
19. Sastavljanje menija od 5 gangova, postavljanje stola prema meniju i usluživanje gosta na francuski način usluživanja
20. Sastaviti meni od 5 gangova, postaviti sto prema meniju, uslužiti goste na bečki način usluživanja
21. Izrada ponude za 30 osoba, priprema sale i usluživanje gostiju
22. Izrada ponude za 50 osoba, priprema sale i usluživanje gostiju
23. Sastavljanje recepture za tartar biftek, obavljanje pripremnih radova, pripremanje tatar bifteka pred gostom, određivanje vina i usluživanje gostiju
24. Sastavljanje recepture, postavljanje stola sa dva kuvera, flambiranje voća i usluživanje gostiju
25. Sastavljanje recepture, postavljanje stola sa dva kuvera, flambiranje palačinki i usluživanje gostiju
26. Sastavljanje recepture, postavljanje stola sa dva kuvera, flambiranje jela od mesa i usluživanje gostiju
27. Postavljanje stola sa dva kuvera, filiranje ribe i usluživanje gostiju
28. Postavljanje stola sa dva kuvera, tranširanje pileta i posluživanje gostiju
29. Postavljanje stola sa dva kuvera, tranširanje jela od mesa i posluživanje gostiju
30. Sastavljanje recepture mješavine na bazi alkoholnih pića i pripremanje koktela za tri čaše

31. Sastavljanje recepture mješavine na bazi bezalkoholnih pića i pripremanje koktela za tri čaše
32. Sastavljanje recepture mješavine na bazi voća i sladoleda i pripremanje koktela za tri čaše
33. Sastavljanje recepture mješavine za flip pripremanje koktela za tri čaše
34. Sastavljanje recepture mješavine za fis i pripremanje koktela za tri čaše
35. Sastavljanje recepture mješavine za bolu, priprema i posluživanje
36. Postavljanje stola sa dva kuvera i posluživanje kavijara uz određeno vino
37. Postavljanje stola sa dva kuvera i posluživanje školjki uz određeno vino
38. Postavljanje stola sa dva kuvera i posluživanje rakova uz određeno vino
39. Postavljanje stola sa dva kuvera i posluživanje špagli uz određeno vino
40. Postavljanje stola sa dva kuvera i posluživanje špageta

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 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:

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

5. NAČIN IZVOĐENJA OBRAZOVNOG PROGRAMA

5.1. BROJ ČASOVA PO GODINAMA OBRAZOVANJA I OBLICIMA NASTAVE

Redni broj	Naziv modula	Razred	Ukupno časova	Oblici nastave			Broj časova kod kojih se odjeljenje dijeli na grupe		
				T	V	P	T	V	P
	Stručni moduli								
1.	Strani jezik u ugostiteljstvu I	I	72	22	50	-	-	-	-
2.	Pripremni i završni radovi u restoraterstvu	I	180	63	9	108	-	-	108
3.	Uvod u restoraterstvo	I	72	72	-	-	-	-	-
4.	Pripremni i završni radovi u restoranu	I	144	-	-	144	-	-	144
5.	Strani jezik u ugostiteljstvu II	II	72	24	48	-	-	-	-
6.	Usluživanje hrane i pića	II	144	72	-	72	-	-	72
7.	Točionica pića	II	72	36	-	36	-	36	36
8.	Priprema napitaka od kafe	II	72	36	-	36	-	-	36
9.	Usluživanje hrane i pića u restoranu	II	180	-	-	180	-	-	180
10.	Strani jezik u ugostiteljstvu III	III	72	24	48	-	-	-	-
11.	Specijalni načini usluživanja hrane i pića	III	144	72	-	72	-	-	72
12.	Pripremanje koktela I	III	72	36	-	36	-	-	36
13.	Osnove kuvarstva	III	72	63	9	-	-	-	-
14.	Preduzetništvo	III	72	36	36	-	-	-	-
15.	Specijalmni načini ulsuživanja hrane i pića u restoranu	III	180	-	-	180	-	-	180
16.	Strani jezik u ugostiteljstvu IV	IV	26	40	-	-	-	-	-
17.	Engleski jezik u ugostiteljstvu	IV	66	22	44	-	-	-	-
18.	Svečani prijemi	IV	132	60	6	66	-	-	66
19.	Pripremanje koktela II	IV	99	33	-	66	-	-	66
20.	Ugostiteljsko poslovanje	IV	66	54	12	-	-	-	-
21.	Svečani prijemi i pripremanje koktela u restoraterstvu	IV	198	-	-	198	-	-	198
	Izborni moduli								
1.	Strani jezik u ugostiteljstvu II/I	I	72	26	46	-	-	-	-
2.	Osnove turizma	I	72	72	-	-	-	-	-
3.	Turistička geografija CG	I	72	72	-	-	-	-	-
4.	Održivi razvoj turizma	I	72	72					
5.	Strani jezik u ugostiteljstvu II/II	II	72	26	46	-	-	-	-
6.	Savrememno odrastanje	II	72	54	18				
7.	Hotelsko poslovanje	II	72	72	-	-	-	-	-
8.	Kulturno-istorijska baština CG	II	72	72	-	-	-	-	-
9.	Strani jezik u ugostiteljstvu II/III	III	72	24	48	-	-	-	-
10.	Poslovna ekonomija u turizmu i ugostiteljstvu	III	72	58	14	-	-	-	-
11.	Socijalne mreže i globalizacija	III	72	50	22	-	-	-	-
12.	Poslovna komunikacija i korespondencija	III	72	46	26	-	-	-	-

Redni broj	Naziv modula	Razred	Ukupno časova	Oblici nastave			Broj časova kod kojih se odjeljenje dijeli na grupe		
				T	V	P	T	V	P
13.	Psihologija prodaje	III	72	58	14	-	-	-	-
14.	Animacija u turizmu	III	72	40	32	-	-	-	-
15.	Strani jezik u ugostiteljstvu II/IV	IV	66	26	40	-	-	-	-
16.	Menadžment događaja	IV	66	33	33	-	-	-	-
17.	Osnove somelijerstva	IV	66	60	6	-	-	-	-
18.	Poslovna kultura	IV	66	46	20	-	-	-	-
19.	Nauka o ishrani	IV	66	66	-	-	-	-	-

5.2. PRAKTIČNO OBRAZOVANJE I PROFESIONALNA PRAKSA

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

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

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

Redni broj	Naziv modula	Razred	Broj časova PN u školi	Broj časova PN kod poslodavca	Ukupan broj časova PN
1.	Pripremni i završni radovi u retoraterstvu	I	108	-	108
2.	Pripremni i završni radovu u restoranu	I	-	144	144
Ukupno PN – I razred			108	144	252
3.	Usluživanje hrane i pića	II	72	-	72
4.	Točionica pića	II	36	-	36
5.	Pripremanje napitaka od kafe	II	36	-	36
6.	Usluživanje hrane i pića u restoranu	II	-	180	180
Ukupno PN – II razred			144	180	324
7.	Specijalni načini usluživanja hrane i pića	III	72	-	72
8.	Pripremanje koktela I	III	36	-	36
9.	Specijalni načini usluživanja hrane i pića u restoranu	III	-	180	180
Ukupno PN – III razred			108	180	288
10.	Svečani prijemi	IV	66	-	66
11.	Pripremanje koktela II	IV	66	-	66
12.	Svečamni prijemi i pripremanje koktela u restoraterstvu	IV	-	198	198
Ukupno PN – IV razred			132	198	330
Ukupno PN – I, II, III i IV razred			384	702	1194
% zastupljenosti PN u odnosu na ukupan broj časova			8,5	15,6	26,5

Napomena:

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

5.2.2. PROFESIONALNA PRAKSA

- Profesionalna praksa izvodi se po pravilu nakon završetka nastavne godine za učenike koji su praktično obrazovanje ostvarili u objektima škole.
- Učenici I, II i III razreda nakon završetka nastavne godine obavljaju profesionalnu praksu u trajanju od 15 dana, u skladu sa nastavnim planom. Profesionalna praksa izvodi se u odgovarajućim ugostiteljskim objektima za pružanje usluga hrane i pića i hotelima.
- 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.
- Zадaci 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 ESKURZIJE

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

5.5. DODATNA I DOPUNSKA NASTAVA

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

6. NAČIN PRILAGOĐAVANJA OBRAZOVNOG PROGRAMA

6.1. PRILAGOĐAVANJE OBRAZOVNOG PROGRAMA DAROVITIM UČENICIMA

- Prema Strategiji za razvoj i podršku darovitim učenicima (2020-2022), predviđen je specifični cilj „Omogućiti obogaćivanje kurikuluma kao jedan od modela podsticanja darovitosti u školi“.
- Kurikulum se obogaćuje po širini, ishodima i sadržajima učenja, kao i po dubini, metodama nastave/učenja koje treba da angažuju više misaone procese u obradi tih sadržaja, a u skladu sa sposobnostima, sklonostima, interesovanjima i motivacijom darovitih učenika. U procesu planiranja nastave, potrebno je da nastavnici pažljivo definišu ishode, sadržaje i metode učenja, koji će biti izazovni za darovite učenike i odgovarati njihovom stepenu razvoja, ali i biti povezani sa jezgrom modula. Sadržaji, kojima se obogaćuje program, treba da budu primjereni učenikovim interesovanjima, u cilju podsticanja njihove motivacije za rad i daljeg razvoja svih potencijala. Oni treba da budu dovoljno izazovni i raznovrsni da podstiču više misaone procese. Naglasak treba staviti na sticanje temeljnih znanja, a ne samo činjenica, pri čemu tempo rada treba da bude fleksibilan i da odgovara brzini napredovanja svakog darovitog učenika. Važno je da nastavnici koriste interdisciplinarni pristup u nastavi, koji je zasnovan na integraciji problema iz različitih oblasti nauke, jer se tako podstiče želja darovitih učenika za proširivanjem i produbljivanjem znanja, kao i razvijanjem sposobnosti da reaguju na različite pojave.
- Planiranje i pripremanje nastave treba da sadrži različite pristupe poučavanja, različite metode učenja i, na kraju, različite načine prezentovanja onog što se naučilo. Nastavu treba organizovati tako da omogući učenicima da primjenjuju metode učenja kao što su: rješavanje problema, izrada projekata, istraživanja, kooperativno učenje, divergentno učenje i 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 Restorater/ Restoraterka, može se steći kroz vanredno obrazovanje.
- U skladu sa zakonom, vanredni učenik je obavezan da pohađa pripremnu nastavu koja može biti organizovana kao instruktivno-konsultativna, kao grupna nastava za koju je definisan raspored realizacije predmeta, modula ili tema u okviru modula ili kao kombinacija ova dva modela.
- Ukupan fond časova za pojedine razrede ne može biti manji od 50% ukupnog godišnjeg broja časova za obrazovni program, ukoliko se učenici obrazuju nakon završetka osnovnog obrazovanja.
- Ukoliko su učenici završili obrazovanje po obrazovnom programu srednje škole, u skladu sa zakonom, njima se priznaju predmeti odnosno moduli koje su uspješno završili, ukoliko su njihov sadržaj i trajanje odgovarajući. U tom slučaju, broj časova od najmanje 50% ukupnog godišnjeg broja časova, određuje se u odnosu na ukupan godišnji broj časova predmeta i modula koje učenici nijesu prethodno izučavali ili ih nijesu uspješno završili.
- Za svakog učenika škola treba da utvrditi listu predmeta (dopunskih, diferencijalnih), modula ili tema u okviru modula za koje je potrebno da učenik pohađa pripremnu nastavu, kao i broj časova pripreme nastave (obim nastave pojedinih tema). Škola treba da upozna učenika o seminarским i grafičkim radovima, projektnim i pisanim zadacima koje treba da uradi. Sagledavanjem liste predmeta, modula ili tema u okviru modula, škola formira grupe kandidata za pripremnu nastavu.
- Škola treba da organizuje časove pripreme kandidata za pojedine 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 Restorater

Kod dokumenta: OP-100141-REST/1

Datum usvajanja dokumenta: 28. jul 2022. godine

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

Radna grupa za izradu dokumenta:

1. Dejan Labović, strukovni menadžer restoraterstva, nastavnik, JU Škola za srednje i više stručno obrazovanje „Sergije Stanić“ Podgorica
2. Milija Nenezić, strukovni menadžer restoraterstva - specijalista hotelijerstva, nastavnik, JU Srednja ekonomsko -ugostiteljska škola Nikšić
3. Miličko Bulatović, diplomirani specijalista hotelijerstva, nastavnik, JU Srednja mješovita škola „Braća Selić“ Kolašin
4. Edina Mandić, profesor francuskog jezika, nastavnik, JU Škola za srednje i više stručno obrazovanje „Sergije Stanić“ Podgorica
5. Dragana Prorok Anđelić, profesor italijanskog jezika, nastavnik, JU Škola za srednje i više stručno obrazovanje „Sergije Stanić“ Podgorica
6. Mirjana Vukčević, specijalista hotelijerstva, nastavnik, JU ŠSVSO „Sergije Stanić“ Podgorica
7. Jelena Nenezić, specijalista hotelijerstva, nastavnik, JU Srednja ekonomsko- ugostiteljska škola Nikšić
8. Jelena Vlahović, spec. sci. menadžmenta u hotelijerstvu, nastavnik, JU Srednja ekonomsko-ugostiteljska škola, Bar
9. Lidija Lazarević, profesor engleskog jezika i književnosti, nastavnik, JU Srednja elektrotehnička škola „Vaso Aligrudić“ Podgorica
10. Jelena Bogićević, spec. engleskog jezika i književnosti nastavnčkog smjera, nastavnik, JU Srednja elektrotehnička škola „Vaso Aligrudić“ Podgorica
11. Nada Đurović, profesor engleskog jezika i književnosti, nastavnik, JU Škola za srednje i više stručno obrazovanje „Sergije Stanić“ Podgorica

Članovi radne grupe za module koji su preuzeti iz drugih obrazovnih programa:

1. Srđan Obradović, diplomirani pravnik, koordinator u Odjeljenju za istraživanje i razvoj kvalifikacija, JU Centar za stručno obrazovanje Podgorica
2. Dijana Kostović, diplomirani ekonomista, nastavnik, JU Srednja mješovita škola „Danilo Kiš“ Budva
3. Andrijana Bogetić, profesor sociologije, nastavnik, JU Srednja stručna škola Nikšić
4. Mladen Prijović, profesor filozofije, savjetnik u Odjeljenju za obrazovanje odraslih i cjeloživotno učenje, JU Centar za stručno obrazovanje, Podgorica
5. Vjera-Mitrović Radošević, diplomirani psiholog, samostalni savjetnik I u Odjeljenju za istraživanje i razvoj kvalifikacija, JU Centar za stručno obrazovanje, Podgorica
6. Jelena Knežević, diplomirani psiholog, samostalni savjetnik I u Odjeljenju za istraživanje i razvoj kvalifikacija, JU Centar za stručno obrazovanje Podgorica
7. Radoje Novović, diplomirani pedagog, načelnik Odsijeka za istraživanje i razvoj obrazovnog sistema, Zavod za školstvo
8. Mr Zoran Lalović, magistar psihologije, savjetnik u Odsijeku za istraživanje i razvoj obrazovnog sistema, Zavod za školstvo

9. Srđan Obradović, diplomirani pravnik, koordinator u Odjeljenju za istraživanje i razvoj kvalifikacija, JU Centar za stručno obrazovanje
10. Andrijana Bogetić, profesor sociologije, nastavnik, JU Srednja stručna škola Nikšić
11. Vjera Mitrović-Radošević, diplomirani psiholog, samostalni savjetnik I u Odjeljenju za istraživanje i razvoj kvalifikacija, JU Centar za stručno obrazovanje
12. Jelena Knežević, diplomirani psiholog, samostalni savjetnik I u Odjeljenju za istraživanje i razvoj kvalifikacija, JU Centar za stručno obrazovanje
13. Radoje Novović, diplomirani pedagog, načelnik Odsijeka za istraživanje i razvoj obrazovnog sistema, Zavod za školstvo
14. Mr Zoran Lalović, magistar psihologije, savjetnik u Odsijeku za istraživanje i razvoj obrazovnog sistema, Zavod za školstvo
15. Danijela Janjić, diplomirani menadžer u turizmu, nastavnik, JU Ekonomsko–ugostiteljska škola, Bar
16. Valentina Kažić, spec. sci. u turizmu, nastavnik, JU Srednja stručna škola, Cetinje
17. Branka Terzić, diplomirani ekonomista, nastavnik, JU Srednja mješovita škola „Mladost“, Tivat
18. Ivana Perović, diplomirani ekonomista, nastavnik, JU Srednja ekonomsko–ugostiteljska škola, Bar
19. Tamara Ratković, ekonomista menadžer za turizam, nastavnik JU Škola za srednje i više stručno obrazovanje „Sergije Stanić“ Podgorica
20. Đorđije Brajović, magistar ekonomskih nauka, direktor sektora za turizam, Marco Polo Agency d.o.o. Podgorica
21. Igor Begović, diplomirani ekonomista, menadžer prodaje, Explorer d.o.o. Podgorica
22. Mirsada Frljučkić, diplomirani inženjer hemije, nastavnik, JU Škola za srednje i više stručno obrazovanje „Sergije Stanić“ Podgorica
23. Olga Nikčević, diplomirani inženjer tehnologije – biotehnolog, nastavnik, JU Srednja ekonomsko-ugostiteljska škola Nikšić

Koordinator:

Dušan Bošković, diplomirani geograf-turizmolog, menadžer hotelijerstva, samostalni savjetnik I u Odjeljenju za istraživanje i razvoj kvalifikacija, JU Centar za stručno obrazovanje

Ostale informacije:

Lektura: Magdalena Jovanović, samostalni savjetnik i za odnose sa javnošću, organizaciju događaja i lektorisiranje, JU Centar za stručno obrazovanje

Dizajn i tehnička obrada: Danilo Gogić, savjetnik I – administrator, JU Centar za stručno obrazovanje