



Crna Gora
Ministarstvo prosvjete



CENTAR ZA STRUČNO
OBRAZOVANJE

OBRAZOVNI PROGRAM

GASTRONOM

SADRŽAJ

I OPŠTI DIO OBRAZOVNOG PROGRAMA.....	3
1. OPŠTE INFORMACIJE O OBRAZOVNOM PROGRAMU	3
2. NASTAVNI PLAN.....	6
II POSEBNI DIO OBRAZOVNOG PROGRAMA	8
3. MODULI	8
3.1. OPŠTEOBRAZOVNI MODUL	8
3.2. STRUČNI MODULI.....	9
3.2.1. UVOD U KUVARSTVO.....	9
3.2.2. PRIPREMA JEDNOSTAVNIH JELA OD POVRĆA I JAJA.....	18
3.2.3. HIGIJENA U KUHINJSKOM BLOKU.....	26
3.2.4. OSNOVE UGOSTITELJSTVA.....	33
3.2.5. PRIPREMA FONDOVA, SUPA I JELA OD RIBA	40
3.2.6. PRIPREMA JELA SA ROŠTILJA I DODATAKA.....	49
3.2.7. PRIPREMA GASTRONOMSKIH PROIZVODA OD TIJESTA	57
3.2.8. TEORIJA HRANE	66
3.2.9. PRIPREMA GLAVNIH JELA I.....	74
3.2.10. PRIPREMA HLADNIH I TOPLIH PREDJELA.....	82
3.2.11. PRIPREMA POSLASTIČARSKIH PROIZVODA I	93
3.2.12. KONFEKCIONISANJE MESA U UGOSTITELJSTVU	102
3.2.13. PREDUZETNIŠTVO	110
3.2.14. PRIPREMA GLAVNIH JELA II.....	120
3.2.15. PRIPREMA POSLASTIČARSKIH PROIZVODA II	128
3.2.16. ESTETIKA U GASTRONOMIJI I POSLASTIČARSTVU	136
3.2.17. KONTROLA KVALITETA GASTRONOMSKIH PROIZVODA.....	145
3.2.18. NAUKA O ISHRANI.....	154
3.2.19. VINO, HRANA I KULTURA.....	162
3.3. IZBORNI MODULI	169
3.3.1. PEKARSTVO U UGOSTITELJSTVU I.....	169
3.3.2. KULTURNO-ISTORIJSKA BAŠTINA CRNE GORE.....	177
3.3.3. PEKARSTVO U UGOSTITELJSTVU II.....	189
3.3.4. SAVREMENO ODRASTANJE.....	197
3.3.5. OSNOVE TURIZMA	207
3.3.6. OSNOVE HOTELIJERSTVA	217
3.3.7. SOCIJALNE MREŽE I GLOBALIZACIJA.....	224

3.3.8. NACIONALNE GASTRONOMIJE.....	234
3.3.9. MARKETING U TURIZMU.....	243
3.3.10. POSLOVNA KULTURA	252
4. STRUČNI ISPIT	263
5. NAČIN IZVOĐENJA OBRAZOVNOG PROGRAMA	275
6. NAČIN PRILAGOĐAVANJA OBRAZOVNOG PROGRAMA.....	281
7. REFERENTNI PODACI	284

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: GASTRONOM

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

STANDARDI ZANIMANJA NA KOJIMA SE PROGRAM ZASNIVA / NIVO:

- Glavni kuvar/ Glavna kuvarica, nivo IV1
- Poslastičar/ Poslastičarka u hotelijerstvu, nivo IV1
- Kuvar/ Kuvarica jednostavnih gastronomskih proizvoda, nivo III
- Poslastičar/ Poslastičarka jednostavnih poslastičarskih proizvoda, nivo III
- Mesar/ Mesarka u ugostiteljstvu, nivo III
- Roštiljčija/ Roštiljčijka, nivo II
- Pripremač/ Pripremačica pica, nivo II
- Pomoćnik/ Pomoćnica u kuhinji, nivo II

NIVO OBRAZOVANJA: IV1

TRAJANJE OBRAZOVANJA: Četiri godine

KREDITNA VRIJEDNOST OBRAZOVNOG PROGRAMA: 240 CSPK-a

USLOVI ZA UPIS, ODNOSNO UKLJUČIVANJE U PROGRAM:

- U skladu sa zakonom

USLOVI ZA NAPREDOVANJE I ZAVRŠETAK OBRAZOVANJA:

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

NIVO OBRAZOVANJA ODNOSNO STRUČNE KVALIFIKACIJE KOJE SE STIČU:

Nivo obrazovanja:

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

Stručne kvalifikacije:

Završetkom obrazovnog programa Gastronom, stiču se sljedeće stručne kvalifikacije:

- Glavni kuvar/ Glavna kuvarica, nivo IV1
- Poslastičar/ Poslastičarka u hotelijerstvu, nivo IV1
- Kuvar/ Kuvarica jednostavnih gastronomskih proizvoda, nivo III

- Poslastičar/ Poslastičarka jednostavnih poslastičarskih proizvoda, nivo III
- Mesar/ Mesarka u ugostiteljstvu, nivo III
- Roštiljdžija/ Roštiljdžijka, nivo II
- Pripremač/ Pripremačica pica, nivo II
- Pomoćnik/ Pomoćnica u kuhinji, nivo II

CILJEVI OBRAZOVNOG PROGRAMA:

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

ISHODI UČENJA

Po završetku obrazovnog programa, učenik će biti sposoban da:

- Planira i organizuje poslove u kuhinjskom bloku
- Organizuje i kontroliše pripremne poslove u kuhinjskom bloku
- Obradi namirnice prema radnom nalogu za pripremanje gastronomskih proizvoda
- Pripremi salate od povrća, zaprške, jednostavna jela od jaja, garniture od povrća i topla jela od jaja, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu
- Pripremi fondove i sosove tople i hladne kuhinje, bistre supe i uloške za bistre supe, čorbe, potaže i jela od riba, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu
- Pripremi jela sa roštilja od mljevenog mesa, od porcionisanog mesa, od iznutrica, od riba i morskih plodova i prateće dodatke, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu
- Pripremi gastronomske proizvode od kisjelog, lisnatog, vučenog, krompir i linzer tijesta, pice, tortilje i burita i prateće nadjeve, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu
- Pripremi povezane salate, hladna predjela od jaja, povrća, mesa, riba, rakova, mekušaca, zakuske, kanapee, bruskete, topla predjela od tijesta, kroketi, pečurke, rižota, suflee i pudinge kao topla predjela, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu
- Pripremi, servira, dekoriše i prezentuje gotova jela, pečenja, jela po porudžbini od mesa stoke za klanje i divljači, jela bazirana na posebnom načinu ishrane, internaionalna i nacionalna jela iz Crne gore, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu
- Pripremi, servira, dekoriše i prezentuje poslastičarske proizvode od biskvit mase, od tijesta, hladne, tople, sitne kolače, svečane torte, sladolede, sorbee i nacionalne poslastičarske proizvode iz Crne Gore, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu
- Obavi rasijecanje, obradu, začinjavanje, formiranje, porcionisanje i pakovanje mesa, riba i morskih plodova, za gastronomsku upotrebu, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu
- Pripremi jela pred gostom, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu
- Sastavi pisana sredstva ponude gastronomskih proizvoda
- Utvrdi normative, sastavi recept i izvrši kontrolu kvaliteta gastronomskih proizvoda, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu
- Servira i izdaje gastronomske proizvode, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu
- Obavi završne poslove u kuhinjskom bloku
- Izvrši promociju gastronomske ponude i nabavku robe
- Vodi odgovarajuću poslovnu dokumentaciju u odgovarajućoj formi
- Rukovodi i nadzire rad kuvara i pomoćnog osoblja u kuhinjskom bloku

- Obavlja poslove, u skladu sa normativima i standardima struke, osigurava kvalitet sopstvenog rada, kuvara i pomoćnog osoblja
- Održava funkcionalnost uređaja, opreme i inventara, u skladu sa odgovarajućom procedurom i uputstvom
- Komunicira sa saradnicima i gostima, u skladu sa pravilima poslovne komunikacije
- Sprovode postupke i mjere za ličnu zaštitu zdravlja na radu i zaštitu zdravlja gostiju i saradnika
- Sprovede kontrolu primjene mjera propisanih HACCP standardom
- Primijeni standarde zaštite radne i životne sredine

ISHODI ZA DOSTIZANJE KLJUČNIH KOMPETENCIJA

Po završetku obrazovnog programa, učenik će biti sposoban da:

- Komunicira na maternjem jeziku, primjenom pravilnog i stvaralačkog usmenog i pisanog izražavanja, tumačenjem koncepata, stavova i činjenica, kao i upotrebom jezika u obrazovanju, radu, slobodnom vremenu i svakodnevnom životu
- Komunicira na stranom jeziku, primjenom pravilnog i stvaralačkog usmenog i pisanog izražavanja, kao i upotrebom jezika u obrazovanju, radu, slobodnom vremenu i svakodnevnom životu
- Koristi matematičku kompetenciju i osnovne kompetencije u prirodnim naukama i tehnologiji, primjenjujući matematički način razmišljanja u rješavanju problema u različitim svakodnevnim situacijama, kao i znanja i metodologije kojima se objašnjava svijet prirode radi postavljanja pitanja i zaključivanja na temelju činjenica
- Koristi informaciono-komunikacione tehnologije za rad u ličnom i društvenom životu, za pronalaženje, procjenu, čuvanje, stvaranje, prikazivanje i razmjenu informacija, kao i za razvijanje saradničkih mreža putem interneta
- Organizuje cjeloživotno vlastito učenje uključujući efikasno upravljanje vremenom i informacijama kako u samostalnom učenju tako i pri učenju u grupi
- Učestvuje u društvenom životu i radu, posebno u društvima koja se sve više mijenjaju, u cilju rješavanja konflikata ukoliko je to potrebno, na efikasan i konstruktivan način, na osnovu razvijenih međuljudskih i međukulturalnih sposobnosti
- Pretvori ideje u djelo, uključujući stvaralaštvo, inovativnost, spremnost na preuzimanje rizika, iskorišćavanje prilika, promovisanje dobrog upravljanja, sposobnost planiranja i vođenja projekata radi ostvarivanja ciljeva, kao i vođenje svakodnevnog, profesionalnog i društvenog života sa razvijenom svijesću o etičkim vrijednostima
- Uoči važnost stvaralačkog izražavanja ideja, iskustava i emocija u nizu umjetnosti i medija uključujući muzičku, scensku, književnu i vizuelnu umjetnost, kao i značaj o lokalnoj, nacionalnoj i evropskoj baštini i njihovom mjestu u svijetu

2. NASTAVNI PLAN

R. BROJ	PREDMET / MODUL	BROJ ČASOVA PO OBLICIMA NASTAVE I KREDITNA VRIJEDNOST																					
		I RAZRED					II RAZRED					III RAZRED					IV RAZRED					UKUPNO	
		Σ	T	V	P	KV	Σ	T	V	P	KV	Σ	T	V	P	KV	Σ	T	V	P	KV	Σ	KV
A. OPŠTEOBRAZOVNI MODUL																							
1.	Crnogorski – srpski, bosanski, hrvatski jezik i književnost	108				6	108				6	108				6	99				6	423	24
2.	Matematika	108				6	108				6	108				6	99				6	423	24
3.	Engleski jezik	108				5	108				5	108				5	99				5	423	20
4.	Fizičko vaspitanje	72				2	72				2	72				2	66				2	282	8
5.	Informatika	72				4	72				4											144	8
6.	Biologija	72				4																72	4
7.	Hemija	72				4																72	4
8.	Geografija						72				4											72	4
9.	Sociologija											36				2						36	2
10.	Psihologija											36				2						36	2
UKUPNO: A. OPŠTEOBRAZ. MODUL		612				31	540				27	468				23	363				19	1983	100
UDIO U UKUPNOM GOD. FONDU (%)		53,1				51,7	46,8				45,0	40,6				38,3	34,3				31,7	43,9	41,7
B. STRUČNI MODULI																							
1.	Uvod u kuvarstvo	180	72		108	10																180	10
2.	Priprema jednostavnih jela od povrća i jaja	144	36		108	8																144	8
3.	Higijena u kuhinjskom bloku	72	72			4																72	4
4.	Osnove ugostiteljstva	72	72			4																72	4
5.	Priprema fondova, supa i jela od riba						180	36		144	10											180	10
6.	Priprema jela sa roštilja i dodataka						144	36		108	8											144	8
7.	Priprema gastronomskih proizvoda od tijesta						144	36		108	8											144	8
8.	Teorija hrane						72	72			4											72	4
9.	Priprema glavnih jela I											180	36		144	10						180	10
10.	Priprema hladnih i toplih predjela											144	36		108	8						144	8
11.	Priprema poslastičarskih proizvoda I											144	36		108	8						144	8
12.	Konfekcionisanje mesa u ugostiteljstvu											72	36		36	4						72	4
13.	Preduzetništvo											72	36	36		4						72	4
14.	Priprema glavnih jela II																165	33		132	9	165	9
15.	Priprema poslastičarskih proizvoda II																165	33		132	9	165	9
16.	Estetika u gastronomiji i poslastičarstvu																99	33		66	7	99	7
17.	Kontrola kvaliteta gastronomskih proizvoda																66	33		33	3	66	3
18.	Nauka o ishrani																66	66			3	66	3
19.	Vino, hrana i kultura																66	33	33		3	66	3
UKUPNO: B. STRUČNI MODULI		468	252		216	26	540	180		360	30	612	180	36	396	34	627	231	33	363	34	2247	124
UDIO U UKUPNOM GOD. FONDU (%)		40,6	21,9		18,7	43,3	46,9	15,6		31,2	50,0	53,1	15,6	3,1	34,4	56,7	59,4	21,9	3,1	34,4	56,7	49,8	51,7
C. IZBORNI MODULI																							
1.	Drugi strani jezik	72	72			3	72	72			3	72	72			3	66	66			3	282	12

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	
2.	Pekarstvo u ugostiteljstvu I	72	36		36	3																72	3	
3.	Kulturno-istorijska baština Crne Gore	72	72			3																72	3	
4.	Pekarstvo u ugostiteljstvu II						72	36		36	3											72	3	
5.	Ekologija i zaštita životne sredine						72	72			3											72	3	
6.	Istorija*						72	72			3											72	3	
7.	Savremeno odrastanje						72	54	18		3											72	3	
8.	Osnove turizma											72	52	20		3						72	3	
9.	Osnove hotelijerstva											72	72			3						72	3	
10.	Socijalne mreže i globalizacija											72	50	22		3						72	3	
11.	Nacionalne gastronomije																66	66			3	66	3	
12.	Marketing u turizmu																66	44	22		3	66	3	
13.	Poslovna kultura																66	46	20		3	66	3	
UKUPNO: C. IZBORNI MODULI		72				3	72				3	72				3	66				3	282	12	
UDIO U UKUPNOM GOD. FONDU (%)		6,3				5,0	6,3				5,0	6,3				5,0	6,2				5,0	6,3	5,0	
D. STRUČNI ISPIT																								
D. STRUČNI ISPIT																						4		4
E. SLOBODNE AKTIVNOSTI																								
E. SLOBODNE AKTIVNOSTI		MIN. 36 ČASOVA					MIN. 36 ČASOVA					MIN. 36 ČASOVA					MIN. 33 ČASA							
F: PROFESIONALNA PRAKSA																								
F. PROFESIONALNA PRAKSA		15 DANA					15 DANA					15 DANA										45 DANA		
UKUPNO (A+B+C+D)		1152			216	60	1152			360	60	1152			396	60	1056			363	60	4512	240	
UDIO U UKUPNOM GOD. FONDU (%)		100			18,7	100	100			31,2	100	100			34,4	100	100			34,4	100	100	100	

T – Teorijska nastava

V – Vježbe

P – Praktično obrazovanje (Praktična nastava)

KV – Kreditna vrijednost

Σ – Suma (Godišnji fond časova)

* – Može se izučavati u I ili II razredu

Napomene:

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

II POSEBNI DIO OBRAZOVNOG PROGRAMA

3. MODULI

3.1. OPŠTEOBRAZOVNI MODUL

OBAVEZNI OPŠTEOBRAZOVNI PREDMETI:

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

IZBORNI OPŠTEOBRAZOVNI PREDMETI:

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

Napomena:

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. UVOD U KUVARSTVO

1. Broj časova i kreditna vrijednost:

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

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

2. Cilj modula:

- Sticanje znanja o ličnoj pripremi za rad, sredstvima za higijenu, odjeljenjima kuhinjskog bloka, uređajima, opremi i inventaru u kuhinjskom bloku, kao i kuhinjskoj administraciji. Osposobljavanje za provjeravanje ispravnosti uređaja, opreme i inventara, rukovanje sitnim i krupnim inventarom u kuhinjskom bloku. Osposobljavanje za identifikaciju namirnica biljnog i životinjskog porijekla i njihovu grubu i finu obradu. Razvijanje preciznosti, sistematičnosti, odgovornosti i timskog rada.

3. Ishodi učenja

Po završetku ovog modula učenik će biti sposoban da:

1. Prezentuje organizaciju rada u savremenom kuvarstvu
2. Rukuje uređajima, opremom i inventarom za rad u kuhinjskom bloku
3. Popuni odgovarajuće evidencije u kuhinjskoj administraciji
4. Izvrši grubu i finu obradu namirnica biljnog porijekla prema radnom nalogu
5. Izvrši grubu i finu obradu namirnica životinjskog porijekla prema radnom nalogu

Ishod 1 - Učenik će biti sposoban da Prezentuje organizaciju rada u savremenom kuvarstvu	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni razvoj i značaj savremenog kuvarstva	
2. Opiše strukturu kuhinjskog bloka i organizaciju rada kuhinjskog osoblja	Struktura kuhinjskog bloka: prostorije za primanje, čuvanje, skladištenje, obradu namirnica, pripremu jela, pomoćne prostorije, prostorije za administraciju i osoblje i higijensko-sanitarne prostorije Organizacija rada kuhinjskog osoblja: francuski i bečki način
3. Definiše stručne termine i izraze koji se koriste u komunikaciji sa saradnicima i gostima	
4. Objasni elemente lične higijene i higijensko-tehničku zaštitu na radu u kuhinjskom bloku	Elementi lične higijene: adekvatno pranje ruku i održavanje lične higijene Higijensko-tehnička zaštita na radu: pravilno rukovanje nožem, bezbjednost na radu, protivpožarna zaštita na radu, povrede, radna odjeća i obuća
5. Objasni osnovne higijenske standarde u kuhinjskom bloku	Osnovni higijenski standardi: HACCP (H azard), Analiza (A nalizis), Kritičnost (C ritical), Kontrola (C ontrol), Tačke rizičnosti (P oint); ISO, Halal i dr.
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 5.	
Predložene teme	
- Razvoj i značaj savremenog kuvarstva - Struktura rada i organizacija u kuhinjskom bloku - Stručna terminologija - Higijensko-tehnička zaštita na radu - Higijenski standardi	

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

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

Ishod 4 - Učenik će biti sposoban da izvrši grubu i finu obradu namirnica biljnog porijekla prema radnom nalogu	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni podjelu namirnica biljnog porijekla	Podjela namirnica biljnog porijekla: voće, povrće, žitarice i začini
2. Objasni osnovne karakteristike i primjenu začina u gastronomiji	
3. Opiše osnovne karakteristike namirnica biljnog porijekla	Karakteristike namirnica biljnog porijekla: izgled, boja, miris i dr.
4. Objasni grubu i finu obradu namirnica biljnog porijekla	Gruba obrada namirnica biljnog porijekla: čišćenje, pranje i dr. Fina obrada namirnica biljnog porijekla: sjeckanje, oblikovanje i dr.
5. Demonstrira načine grube i fine obrade namirnica, na konkretnom primjeru	
6. Demonstrira načine održavanja namirnica nakon grube i fine obrade, na konkretnom primjeru	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 4. Za kriterijume 5 i 6 potrebne su ispravno urađene praktične vježbe sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
- Namirnice biljnog porijekla - Začini u kuvarstvu - Gruba obrada namirnica - Fina obrada namirnica	

Ishod 5 - Učenik će biti sposoban da Izvrši grubu i finu obradu namirnica životinjskog porijekla prema radnom nalogu	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni podjelu namirnica životinjskog porijekla	Podjela namirnica životinjskog porijekla: meso, mlijeko, jaja, ribe, rakovi, školjke, mekušci i dr.
2. Opiše osnovne karakteristike namirnica životinjskog porijekla	Karakteristike namirnica životinjskog porijekla: boja, miris, ukus i dr.
3. Objasni grubu i finu obradu namirnica životinjskog porijekla	Gruba obrada namirnica životinjskog porijekla: čišćenje, rasijecanje, pranje i dr. Fina obrada namirnica životinjskog porijekla: sječenje, mljevenje, oblikovanje, filiranje, mariniranje, špikovanje i dr.
4. Demonstrira načine grube i fine obrade namirnica, na konkretnom primjeru	
5. Demonstrira načine održavanja namirnica nakon grube i fine obrade, na konkretnom primjeru	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 3. Za kriterijume 4 i 5 potrebne su ispravno urađene praktične vježbe sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
- Namirnice životinjskog porijekla - Gruba obrada namirnica - Fina obrada namirnica	

4. Didaktičke preporuke za realizaciju modula

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

5. Okvirni spisak literature i drugih izvora

- Dr Kovačević A., Gastronomija u savremenoj organizaciji rada, Savezni centar za unapređenje hotelijerstva-ugostiteljstva, Beograd, 2000.
- Ljaljević A., Higijena za I razred srednjih stručnih škola, Centar za stručno obrazovanje, Podgorica, 2007.
- Manojlović V., Kuvar 923 plus, Grafo karton, Bijelo Polje, 2008.
- Portić M., Gastronomija, Univerzitet Singidunum, Beograd, 2011.
- Stojanović R.; Jokić J.; Petković P., Kuvarstvo sa praktičnom nastavom za I razred, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Beograd, 2001.
- Trbović B.; Nikolić P.; M. Banković.; Paunović S., Ishrana za I razred ugostiteljsko-turističke škole obrazovni profili kuvari i poslastičari, Novi Sad, 2014.
- Vukić M.; Drljević O., Gastronomski proizvodi, Visoka hotelijerska škola za strukovne studije, Beograd, 2006.
- Vukić M., Gastronomija I, Visoka hotelijerska škola za strukovne studije, Beograd, 2008.
- Vukić M., Gastronomija II, Visoka hotelijerska škola za strukovne studije, Beograd, 2008.
- Vukić M.; Portić M., Kuvarstvo sa praktičnom nastavom, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Beograd, 2015.

Napomena:

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

6. Prostorni i materijalni uslovi za izvođenje nastave

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

Redni broj	Opis – alati, instrumenti i uređaji	Kom.
3.	Projekciono platno	1
4.	Štampač	1
5.	Frižider sa zamrzivačem	4
6.	Šporet sa pećnicom	6
7.	Radni sto	6
8.	Sudopera	6
9.	Ormar i stalaže za pribor	4
10.	Sitan inventar	po potrebi
11.	Namirnice (povrće, meso i dr.)	po potrebi

7. Obavezni načini provjeravanja i ocjenjivanja ishoda učenja

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

- Priprema jednostavnih jela od povrća i jaja
- Higijena u kuhinjskom bloku
- Osnove ugostiteljstva
- Priprema fondova, supa i jela od riba
- Priprema jela sa roštilja i dodataka
- Priprema gastronomskih proizvoda od tijesta
- Teorija hrane
- Priprema glavnih jela I
- Priprema hladnih i toplih predjela
- Priprema poslastičarskih proizvoda I
- Konfekcionisanje mesa u ugostiteljstvu
- Priprema glavnih jela II
- Priprema poslastičarskih proizvoda II
- Estetika u gastronomiji i poslastičarstvu
- Kontrola kvaliteta gastronomskih proizvoda
- Pekarstvo u ugostiteljstvu I

- Pekarstvo u ugostiteljstvu II
- Nacionalne gastronomije

Napomena:

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

10. Ključne kompetencije koje se razvijaju ovim modulom

- Komunikacija na maternjem jeziku (upotreba stručne terminologije u usmenom i pisanom obliku, izražavanje vlastitih argumenata i zaključaka na uvjerljiv način, razvijanje kritičkog mišljenja iz uvodnih oblasti kuvarstva i dr.)
- Komunikacija na stranom jeziku (upotreba stručne terminologije na stranom jeziku u usmenom ili pisanom obliku u vidu korišćenja stručne literature iz uvodnih oblasti kuvarstva i dr.)
- Matematička kompetencija i osnovne kompetencije u prirodnim naukama i tehnologiji (primjena matematičkog mišljenja tokom rješavanja problema, pri razlikovanju oblika, upotrebi razmjera iz uvodnih oblasti kuvarstva i dr.)
- Digitalna kompetencija (izrada prezentacija na zadatu temu iz uvodnih oblasti kuvarstva i dr.)
- Učiti kako učiti (podsticanje učenika na istrajnost i upornost u učenju samostalno i u timu, razvijanje diskusije, izrada domaćih zadataka i istraživanje u cilju nadograđivanja stečenog znanja iz uvodnih oblasti kuvarstva i dr.)
- Socijalna i građanska kompetencija (podsticanje timskog rada na času u cilju konstruktivne komunikacije i saradnje, razvijanje tolerancije i razumijevanja drugačijih stavova i dr.)
- Smisao za inicijativu i preduzetništvo (razvijanje sposobnosti planiranja, organizovanja, pripreme i davanja izvještaja, procjene, evidentiranja, davanje inicijative i dr.)
- Kulturološka svijest i izražavanje (podsticanje upoređivanja svog mišljenja sa mišljenjem drugih, identifikovanje i realizacija društvenih i ekonomskih mogućnosti u kulturnoj aktivnosti)

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

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

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

2. Cilj modula:

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

3. Ishodi učenja

Po završetku ovog modula učenik će biti sposoban da:

1. Pripremi jednostavne salate od povrća, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu
2. Pripremi zaprške i jednostavna jela od povrća, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu
3. Pripremi garniture od povrća, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu
4. Pripremi topla jela od jaja, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu

Ishod 1 - Učenik će biti sposoban da Pripremi jednostane salate od povrća, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni značaj i podjelu salata od povrća	Salate od povrća: svježeg, kuvanog, pečenog i kiselog povrća
2. Objasni načine termičke obrade namirnica	Termička obrada namirnica: obrada u vlažnoj, suvoj sredini i kombinovane obrade
3. Objasni standarde i normative za pripremu jednostavnih salata od svježeg i termički obrađenog povrća	Jednostavne salate od svježeg povrća: kupus, zelena salata, radič, krastavac, paradajz, paprika, celer, šargarepa, rotkvica, mladi luk i dr. Jednostavne salate od termički obrađenog povrća: salate od kuvanog povrća (krompir, pasulj, celer, cvekla, karfiol, boranija, kukuruz šećerac, prokelj, grašak, špargla i dr.) i salate od pečenog povrća (paprika babura, ljuta paprika, plavi patlidžan i dr.)
4. Demonstrira pripremu jednostavnih salata od svježeg i termički obrađenog povrća, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru	
5. Objasni standarde i normative za pripremu jednostavnih salata od ukiseljenog povrća	Jednostavne salate od ukiseljenog povrća: kupus, krastavac, karfiol, paradajz i dr.
6. Demonstrira pripremu jednostavnih salata od ukiseljenog povrća, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru	
7. Objasni standarde i normative za pripremu složenih i miješanih salata	Složene i miješane salate: bašta salata, šopska, grčka, vitaminska i dr.
8. Demonstrira pripremu složenih i miješanih salata, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume 1, 2, 3, 5 i 7. Za kriterijume 4, 6 i 8 potrebne su ispravno urađene praktične vježbe sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme - Salate - Termička obrada namirnica	

Ishod 2 - Učenik će biti sposoban da Pripremi zaprške i jednostavna jela od povrća, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni zaprške i mješavine od maslaca za pripremu jela	Zaprške: tamna, svijetla, crvena, klajster i majcena Mješavine od maslaca: metr d otel, marseljez, krojter, krepsni puter od rakova i dr.
2. Demonstrira pripremu zaprški i mješavine od maslaca, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru	
3. Objasni značaj i podjelu jednostavnih jela od povrća	Podjela jednostavnih jela od povrća: kuvana, oblikovana, povezana, dinstana, gratinirana, pržena, pečena, restovana i pirei
4. Objasni standarde i normative za pripremu kuvanog, povezanog, dinstanog, gratiniranog, pirea, prženog, pečenog i restovanog povrća kao variva	Kuvano povrće: šargarepa, boranija, karfiol, grašak, spanać na puteru, slani krompir i dr. Povezano povrće: boranija, kelj, spanać a la krem, šargarepa a la krem, čorbast pasulj, gust pasulj i dr. Dinstano povrće: pirinač, podvarak i dr. Gratinirano povrće: karfiol, brokoli, patlidžan i dr. Pirei: krompir, od graška, od brokolija, od šargarepe i dr. Prženo povrće: pom-frit, pom-čips, pom-paj i dr. Pečeno povrće: krompir na pekarski način, pasulj prebranac i dr. Restovano povrće: krompir, šargarepa i dr.
5. Demonstrira pripremu kuvanog, povezanog, dinstanog, gratiniranog, pirea, prženog, pečenog i restovanog povrća kao variva, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume 1, 3 i 4. Za kriterijume 2 i 5 potrebne su ispravno urađene praktične vježbe sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
- Zaprške - Mješavine sa maslacem - Jela od povrća – variva i prilozi	

Ishod 3 - Učenik će biti sposoban da Pripremi garniture od povrća, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni pojam i značaj garnitura od povrća	
2. Objasni podjelu garnitura od povrća	Podjela garnitura: za meso, ribu, divljač i dr.
3. Objasni standarde i normative za pripremu garnitura od povrća	Garniture od povrća: pariska, vrtlarska, lovačka i dr.
4. Demonstrira pripremu garnitura od povrća, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 3. Za kriterijum 4 potrebne su ispravno urađene praktične vježbe sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
- Garniture od povrća	

Ishod 4 - Učenik će biti sposoban da Pripremi topla jela od jaja, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Navede vrste toplih jela od jaja	Topla jela od jaja: omleti slani i slatki, kajgane, kuvana jaja, poširana jaja, pržena, specijaliteta od jaja i dr.
2. Objasni standarde i normative za pripremu omleta i kajgana	Omleti: natur, od suhomesnatih, mliječnih proizvoda i dr. Kajgane: natur, od suhomesnatih, mliječnih proizvoda i dr.
3. Demonstrira pripremu omleta i kajgana, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru	
4. Objasni standarde i normative za pripremu kuvanih, poširanih, prženih jaja i specijaliteta od jaja	Specijaliteta od jaja: hemendeks, bekendeks, benedikt i dr.
5. Demonstrira pripremu kuvanih, poširanih, prženih jaja i specijaliteta od jaja, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume 1, 2 i 4. Za kriterijume 3 i 5 potrebne su ispravno urađene praktične vježbe sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
- Topla jela od jaja	

4. Didaktičke preporuke za realizaciju modula

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

5. Okvirni spisak literature i drugih izvora

- Manojlović V., Kuvar 923 plus, Grafo karton, Bijelo Polje, 2008.
- Portić M., Gastronomija, Univerzitet Singidunum, Beograd, 2011.
- Stojanović R.; Jokić J.; Petković P., Kuvarstvo sa praktičnom nastavom za I razred, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Beograd, 2001.
- Stojanović R.; Jokić J.; Petković P., Kuvarstvo sa praktičnom nastavom za II razred ugostiteljsko-turističke škole, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Beograd, 2001.
- Vukić M.; Drljević O., Gastronomski proizvodi, Visoka hotelijerska škola za strukovne studije, Beograd, 2006.
- Vukić M., Gastronomija I, Visoka hotelijerska škola za strukovne studije, Beograd, 2008.
- Vukić M., Gastronomija II, Visoka hotelijerska škola za strukovne studije, Beograd, 2008.
- Vukić M.; Portić M., Kuvarstvo sa praktičnom nastavom, Jela od povrća, jela od jaja, jela od tijesta za II razred, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Beograd, 2004.
- Vukić M.; Portić M., Kuvarstvo sa praktičnom nastavom, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Beograd, 2015.

Napomena:

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

6. Prostorni i materijalni uslovi za izvođenje nastave

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

Redni broj	Opis – alati, instrumenti i uređaji	Kom.
3.	Projekciono platno	1
4.	Štampač	1
5.	Frižider sa zamrzivačem	4
6.	Konvektomat	1
7.	Šporet sa pećnicom	6
8.	Radni sto	6
9.	Sudopera	6
10.	Elektronska vaga	1
11.	Stoni mikser	1
12.	Mesoreznica	1
13.	Mikrotalasna	1
14.	Ormar i stalaže za pribor	4
15.	Sitan inventar	po potrebi
16.	Namirnice (povrće, začini, jaja, suhomesnati proizvodi, mlječni proizvodi, ulje, brašno i dr.)	po potrebi

7. Obavezni načini provjeravanja i ocjenjivanja ishoda učenja

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

8. Uslovi za prohodnost i završetak modula

- Pozitivna ocjena na kraju školske godine.

9. Povezanost modula – korelacija

- Uvod u kuvarstvo
- Higijena u kuhinjskom bloku
- Priprema fondova, supa i jela od riba
- Priprema jela sa roštilja i dodataka
- Priprema gastronomskih proizvoda od tijesta

- Teorija hrane
- Priprema glavnih jela I
- Priprema hladnih i toplih predjela
- Priprema glavnih jela II
- Estetika u gastronomiji i poslastičarstvu
- Kontrola kvaliteta gastronomskih proizvoda
- Nauka o ishrani
- Nacionalne gastronomije

Napomena:

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

10. Ključne kompetencije koje se razvijaju ovim modulom

- Komunikacija na maternjem jeziku (upotreba stručne terminologije u usmenom i pisanom obliku, izražavanje vlastitih argumenata i zaključaka na uvjerljiv način, razvijanje kritičkog mišljenja iz oblasti pripreme jednostavnih jela od povrća i jaja i dr.)
- Komunikacija na stranom jeziku (upotreba stručne terminologije na stranom jeziku u usmenom ili pisanom obliku u vidu korišćenja stručne literature iz oblasti pripreme jednostavnih jela od povrća i jaja i dr.)
- Matematička kompetencija i osnovne kompetencije u prirodnim naukama i tehnologiji (primjena matematičkog mišljenja tokom rješavanja problema, pri razlikovanju oblika, upotrebi razmjera iz oblasti pripreme jednostavnih jela od povrća i jaja i dr.)
- Digitalna kompetencija (izrada prezentacija na zadatu temu iz oblasti pripreme jednostavnih jela od povrća i jaja i dr.)
- Učiti kako učiti (podsticanje učenika na istrajnost i upornost u učenju samostalno i u timu, razvijanje diskusije, izrada domaćih zadataka i istraživanje u cilju nadograđivanja stečenog znanja iz oblasti pripreme jednostavnih jela od povrća i jaja)
- Socijalna i građanska kompetencija (podsticanje timskog rada na času u cilju konstruktivne komunikacije i saradnje, razvijanje tolerancije i razumijevanja drugačijih stavova i dr.)
- Smisao za inicijativu i preduzetništvo (razvijanje sposobnosti planiranja, organizovanja, pripreme i davanja izvještaja, procjene, evidentiranja, davanje inicijative i dr.)
- Kulturološka svijest i izražavanje (podsticanje upoređivanja svog mišljenja sa mišljenjem drugih, identifikovanje i realizacija društvenih i ekonomskih mogućnosti u kulturnoj aktivnosti)

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

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

2. Cilj modula:

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

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

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

Ishod 1 - Učenik će biti sposoban da Analizira značaj i postupke održavanja higijene i ulogu ishrane na zdravlje ljudi	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Definiše higijenu i pojam zdravlje	
2. Opiše postupke održavanja čistoće tijela	Održavanje čistoće tijela: održavanje čistoće kože, kose, noktiju, usne duplje i zuba
3. Opiše postupke održavanja čistoće odjeće i obuće, u zavisnosti od prirode materijala	Materijali: prirodni i sintetički
4. Opiše ulogu ishrane na zdravlje ljudi	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 4.	
Predložene teme	
- Zdravlje i faktori koji utiču na zdravlje - Značaj primjene mjera lične higijene - Uloga ishrane	

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

Ishod 3 - Učenik će biti sposoban da Identifikuje nezgode i profesionalna oboljenja koja mogu nastati pri obavljanju poslova u kuhinjskom bloku	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Opiše ulogu radnog i životnog prostora	
2. Navede eventualne negativne uticaje u kuhinjskom bloku	Negativni uticaji: neadekvatna temperatura, vlaga, prašina i dr.
3. Opiše vrste nezgoda koje mogu nastati pri obavljanju posla u kuhinjskom bloku i postupke ukazivanja prve pomoći	Vrste nezgoda: trovanje plinom, udar struje, krvarenje, povreda oka, opekotine i dr.
4. Navede profesionalna oboljenja koja mogu nastati pri obavljanju posla u kuhinjskom bloku i značaj prevencije	Profesionalna oboljenja: bolesti kostiju i zglobova, proširene vene, reumatizam, išijas, zoonoze, parazitna oboljenja i dr.
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 4.	
Predložene teme	
- Radni i životni prostor - Nezgode u kuhinjskom bloku - Profesionalna oboljenja	

Ishod 4 - Učenik će biti sposoban da Primijeni sanitarno-higijenske mjere u cilju higijenske pripreme kuhinjskog bloka	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Navede sanitarno-higijenske mjere u cilju higijenske pripreme kuhinjskog bloka	Sanitarno-higijenske mjere: dezinfekcija, dezinsekcija, deratizacija, dezodoriranje, aeracija
2. Opiše metode dezinfekcije u kuhinjskom bloku	Metode dezinfekcije: mehaničke, fizičke, hemijske
3. Objasni značaj postupaka dezinsekcije i deratizacije kuhinjskog bloka	
4. Objasni značaj sprovođenja mjera aeracije i dezodoriranja radnog prostora	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 4.	
Predložene teme	
- Sanitarno – higijenska kontrola radnog i životnog prostora - Dezinfekciona sredstva	

4. Didaktičke preporuke za realizaciju modula

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

5. Okvirni spisak literature i drugih izvora

- Ljaljević A., Higijena za I razred srednjih stručnih škola, Centar za stručno obrazovanje, Podgorica, 2007.
- Vukić M.; Drlejić, O., Gastronomski proizvodi, Visoka hotelijerska škola za strukovne studije, Beograd, 2006.
- Nikolić M.; Kocijančić R.; Pecelj-Gec M.; Parezanović V., Higijena sa zdravstvenim vaspitanjem, Zavod za udžbenike, Beograd, 2008.

Napomena:

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

6. Prostorni i materijalni uslovi za izvođenje nastave

Redni broj	Opis – alati, instrumenti i uređaji	Kom.
12.	Računar	1
13.	Projektor	1
14.	Projekciono platno	1
15.	Štampač	1

7. Obavezni načini provjeravanja i ocjenjivanja ishoda učenja

- Provjeravanje postignuća 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 dostignutosti ishoda učenja definisani su za svaki ishod posebno.
- Zaključna ocjena na kraju klasifikacionog perioda izvodi se iz ocjena svih ishoda u tom klasifikacionom periodu.
- Zaključna ocjena na kraju školske godine izvodi se na osnovu svih ocjena dobijenih u klasifikacionim periodima.

8. Uslovi za prohodnost i završetak modula

- Pozitivna ocjena na kraju školske godine.

9. Povezanost modula – korelacija

- Uvod u kuvarstvo
- Priprema jednostavnih jela od povrća i jaja
- Priprema fondova, supa i jela od riba
- Priprema jela sa roštilja i dodataka
- Priprema gastronomskih proizvoda od tijesta
- Teorija hrane
- Priprema glavnih jela I
- Priprema hladnih i toplih predjela
- Priprema poslastičarskih proizvoda I
- Konfekcionisanje mesa u ugostiteljstvu
- Priprema glavnih jela II
- Priprema poslastičarskih proizvoda II
- Estetika u gastronomiji i poslastičarstvu
- Kontrola kvaliteta gastronomskih proizvoda
- Pekarstvo u ugostiteljstvu I
- Pekarstvo u ugostiteljstvu II
- Nacionalne gastronomije

Napomena:

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

10. Ključne kompetencije koje se razvijaju ovim modulom

- Komunikacija na maternjem jeziku (upotreba stručne terminologije u usmenom i pisanom obliku, izražavanje vlastitih argumenata i zaključaka na uvjerljiv način, razvijanje kritičkog mišljenja iz oblasti higijene i dr.)
- Komunikacija na stranom jeziku (upotreba stručne terminologije na stranom jeziku u usmenom ili pisanom obliku u vidu korišćenja stručne literature iz oblasti higijene)
- Matematička kompetencija i osnovne kompetencije u prirodnim naukama i tehnologiji (primjena matematičkog mišljenja tokom rješavanja problema, pri razlikovanju oblika, upotrebi razmjera iz oblasti higijene i dr.)
- Digitalna kompetencija (izrada prezentacija na zadatu temu iz oblasti higijene i dr.)
- Učiti kako učiti (podsticanje učenika na istrajnost i upornost u učenju samostalno i u timu, razvijanje diskusije, izrada domaćih zadataka i istraživanje u cilju nadograđivanja stečenog znanja iz oblasti higijene)
- Socijalna i građanska kompetencija (podsticanje timskog rada na času u cilju konstruktivne komunikacije i saradnje, razvijanje tolerancije i razumijevanja drugačijih stavova i dr.)
- Smisao za inicijativu i preduzetništvo (razvijanje sposobnosti planiranja, organizovanja, pripreme i davanja izvještaja, procjene, evidentiranja, davanje inicijative i dr.)
- Kulturološka svijest i izražavanje (podsticanje upoređivanja svog mišljenja sa mišljenjem drugih, identifikovanje i realizacija društvenih i ekonomskih mogućnosti u kulturnoj aktivnosti)

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

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

2. Cilj modula:

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

3. Ishodi učenja

Po završetku ovog modula učenik će biti sposoban da:

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

Ishod 1 - Učenik će biti sposoban da Identifikuje značaj i ulogu ugostiteljstva na razvoj turizma	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni pojam ugostiteljstva	
2. Opiše nastanak i razvoj ugostiteljstva	
3. Objasni podjelu i karakter ugostiteljstva	
4. Objasni vezu između ugostiteljstva i turizma	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 4.	
Predložene teme	
- Značaj i uloga ugostiteljstva - Osnovna podjela ugostiteljstva - Razvojni put ugostiteljstva	

Ishod 2 - Učenik će biti sposoban da Identifikuje ulogu gostoprimstva i lijepog ophođenja na razvoj ugostiteljstva	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Opiše nastanak i razvoj gostoprimstva	
2. Opiše pojavu gostoprimstva u svijetu i kod nas	
3. Objasni značaj i primjenu lijepog ponašanja na radnom mjestu	
4. Opiše pravila lijepog ponašanja u ugostiteljskim objektima	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 4.	
Predložene teme	
- Razvojni put gostoprimstva - Značaj i uloga gostoprimstva - Bonton u ugostiteljstvu	

Ishod 3 - Učenik će biti sposoban da Utvrđi specifičnosti ugostiteljskih objekata za smještaj, hranu i piće	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni pojam i podjelu ugostiteljskih objekata	Podjela ugostiteljskih objekata: ugostiteljski objekti za smještaj i ugostiteljski objekti za hranu i piće
2. Opiše različite vrste ugostiteljskih objekata za smještaj	Ugostiteljski objekti za smještaj: hotel, motel, turističko naselje, kamp, pansion, rezidencija i dr.
3. Opiše različite vrste ugostiteljskih objekata za hranu i piće	Ugostiteljski objekti za hranu i piće: restoran, bar, kafana, bife, gostionica, picerija, pivnica i dr.
4. Objasni razlike u organizaciji rada i načinu poslovanja ugostiteljskih objekata	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 4.	
Predložene teme	
- Ugostiteljski objekti za smještaj - Ugostiteljski objekti za hranu i piće - Kategorizacija ugostiteljskih objekata - Organizacija rada	

Ishod 4 - Učenik će biti sposoban da Analizira organizaciju rada i način restoranskog poslovanja, u skladu sa standardima u ugostiteljstvu	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Opiše strukturu radnih odjeljenja u restoranima	Radna odjeljenja: prijemno, uslužno, proizvodno, skladišno, tehničko i dr.
2. Objasni organizacione sisteme rada u restoranima	Organizacioni sistemi rada: „a la carte“, pansioni
3. Opiše različite instrumente ponude	Instrumenti ponude: jelovnik, karta doručka, menu karta i dr.
4. Opiše strukturu radnog osoblja u restoranima	
5. Opiše podjelu restoranskog inventara	
6. Objasni podjelu obroka u ugostiteljstvu	Podjela obroka: glavni (redovni) obroci, međuobroci, svečani (vanredni) obroci
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 6.	
Predložene teme	
- Instrumenti ponude u ugostiteljskim objektima za pružanje usluga hrane i pića - Restoranski inventar - Radno osoblje u restoranima - Obroci u ugostiteljstvu - Radna odjeljenja u restoranima - Organizaciona struktura rada	

4. Didaktičke preporuke za realizaciju modula

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

5. Okvirni spisak literature i drugih izvora

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

Napomena:

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

6. Prostorni i materijalni uslovi za izvođenje nastave

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

7. Obavezni načini provjeravanja i ocjenjivanja ishoda učenja

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

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

8. Uslovi za prohodnost i završetak modula

- Pozitivna ocjena na kraju školske godine.

9. Povezanost modula – korelacija

- Uvod u kuvarstvo
- Preduzetništvo
- Kontrola kvaliteta gastronomskih proizvoda
- Vino, hrana i kultura
- Kulturno-istorijska baština Crne Gore
- Osnove turizma
- Osnove hotelijerstva
- Marketing u turizmu
- Poslovna kultura

Napomena:

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

10. Ključne kompetencije koje se razvijaju ovim modulom

- Komunikacija na maternjem jeziku (upotreba stručne terminologije u usmenom i pisanom obliku, izražavanje vlastitih argumenata i zaključaka na uvjerljiv način, razvijanje kritičkog mišljenja iz oblasti ugostiteljstva i dr.)
- Komunikacija na stranom jeziku (upotreba stručne terminologije na stranom jeziku u usmenom ili pisanom obliku u vidu korišćenja stručne literature iz oblasti ugostiteljstva)
- Matematička kompetencija i osnovne kompetencije u prirodnim naukama i tehnologiji (primjena matematičkog mišljenja tokom rješavanja problema, pri razlikovanju oblika, upotrebi razmjera iz oblasti ugostiteljstva i dr.)
- Digitalna kompetencija (izrada prezentacija na zadatu temu iz oblasti ugostiteljstva i dr.)
- Učiti kako učiti (podsticanje učenika na istrajnost i upornost u učenju samostalno i u timu, razvijanje diskusije, izrada domaćih zadataka i istraživanje u cilju nadograđivanja stečenog znanja iz oblasti ugostiteljstva)
- Socijalna i građanska kompetencija (podsticanje timskog rada na času u cilju konstruktivne komunikacije i saradnje, razvijanje tolerancije i razumijevanja drugačijih stavova i dr.)
- Smisao za inicijativu i preduzetništvo (razvijanje sposobnosti planiranja, organizovanja, pripreme i davanja izvještaja, procjene, evidentiranja, davanje inicijative i dr.)
- Kulturološka svijest i izražavanje (podsticanje upoređivanja svog mišljenja sa mišljenjem drugih, identifikovanje i realizacija društvenih i ekonomskih mogućnosti u kulturnoj aktivnosti)

3.2.5. PRIPREMA FONDOVA, SUPA I JELA OD RIBA**1. Broj časova i kreditna vrijednost:**

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

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

2. Cilj modula:

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

3. Ishodi učenja

Po završetku ovog modula učenik će biti sposoban da:

1. Pripremi fondove i sosove tople kuhinje, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu
2. Pripremi fondove i sosove hladne kuhinje, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu
3. Pripremi bistre supe i uloške za bistre supe, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu
4. Pripremi čorbe i potaže, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu
5. Pripremi jela od riba i morskih plodova, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu

Ishod 1 - Učenik će biti sposoban da Pripremi fondove i sosove tople kuhinje, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Definiše pojam, značaj i podjelu fondova i sosova	Podjela fondova: topli i hladni
2. Objasni standarde i normative za pripremu fondova tople kuhinje	Fondovi tople kuhinje: bujon, mrki, crveni, svijetli i specijalni
3. Demonstrira pripremu fondova tople kuhinje, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru	
4. Objasni standarde i normative za pripremu sosova tople kuhinje	Sosovi tople kuhinje: pikant, ograten, madera, sos od pečuraka i dr.
5. Demonstrira pripremu sosova tople kuhinje, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume 1, 2 i 4. Za kriterijume 3 i 5 potrebne su ispravno urađene praktične vježbe sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
- Fondovi tople kuhinje - Sosovi tople kuhinje	

Ishod 2 - Učenik će biti sposoban da Pripremi fondove i sosove hladne kuhinje, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni standarde i normative za pripremu fondova hladne kuhinje	Fondovi hladne kuhinje: uljni, sirćetni, aspik i šofroa
2. Demonstrira pripremu fondova hladne kuhinje, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru	
3. Objasni standarde i normative za pripremu sosova hladne kuhinje	Sosovi hladne kuhinje: sos majonez, tartar sos, šofroa sos i dr.
4. Demonstrira pripremu sosova hladne kuhinje, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume 1 i 3. Za kriterijume 2 i 4 potrebne su ispravno urađene praktične vježbe sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
- Fondovi hladne kuhinje - Sosovi hladne kuhinje	

Ishod 3 - Učenik će biti sposoban da Priprema bistre supe i uloške za bistre supe, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Definiše pojam, značaj i podjelu supa	
2. Objasni standarde i normative za pripremu bistrih supa	Bistre supe: bujoni i konsomei
3. Demonstrira pripremu bistrih supa, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru	
4. Objasni standarde i normative za pripremu uložaka za bistre supe	Ulošci za bistre supe: kuvani, od palačinkaka, pečeni, prženi i dr.
5. Demonstrira pripremu uložaka za bistre supe, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume 1, 2 i 4. Za kriterijume 3 i 5 potrebne su ispravno urađene praktične vježbe sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
- Bistre supe - Ulošci za bistre supe	

Ishod 4 - Učenik će biti sposoban da Pripremi čorbe i potaže, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Definiše pojam, značaj i podjelu čorbi i potaža	
2. Objasni standarde i normative za pripremu čorbi	Čorbe: ragu čorbe, nacionalne i internacionalne
3. Demonstrira pripremu čorbi, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru	
4. Objasni standarde i normative za pripremu potaža	Potaži: velute, pasirani, ne pasirani, pire i dr.
5. Demonstrira pripremu potaža, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume 1, 2 i 4. Za kriterijume 3 i 5 potrebne su ispravno urađene praktične vježbe sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
- Čorbe - Potaži	

Ishod 5 - Učenik će biti sposoban da Pripremi jela od riba i morskih plodova, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni standarde i normative za jela od riba	Jela od riba: kuvana, poširana, paprikaši, perkelti, brodeti i dr.
2. Demonstrira pripremu jela od riba, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru	
3. Objasni standarde i normative za pripremu jela od morskih plodova	Jela od morskih plodova: punjene lignje, dagnje na buzari, gambori na buzari, hobotnica na mornarski način i dr.
4. Demonstrira pripremu jela od morskih plodova, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume 1 i 3 . Za kriterijume 2 i 4 potrebne su ispravno urađene praktične vježbe sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
- Jela od riba - Jela od morskih plodova	

4. Didaktičke preporuke za realizaciju modula

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

5. Okvirni spisak literature i drugih izvora

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

Napomena:

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

6. Prostorni i materijalni uslovi za izvođenje nastave

Redni broj	Opis – alati, instrumenti i uređaji	Kom.
1.	Računar	1
2.	Projektor	1
3.	Projekciono platno	1
4.	Štampač	1
5.	Frižider sa zamrzivačem	4
6.	Konvektomat	1
7.	Šporet sa pećnicom	6
8.	Radni sto	6
9.	Sudopera	6
10.	Elektronska vaga	1
11.	Stoni mikser	1
12.	Mesoreznica	1
13.	Mikrotalasna	1
14.	Ormar i stalaže za pribor	4
15.	Sitan inventar	po potrebi
16.	Namirnice (meso, kosti, povrće, začini, jaja, brašno, ulje, ribe, morski plodovi i dr.)	po potrebi

7. Obavezni načini provjeravanja i ocjenjivanja ishoda učenja

- Provjeravanje postignuća 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 dostignutosti ishoda učenja definisani su za svaki ishod posebno.
- Zaključna ocjena na kraju klasifikacionog perioda izvodi se iz ocjena svih ishoda u tom klasifikacionom periodu.
- Zaključna ocjena na kraju školske godine izvodi se na osnovu svih ocjena dobijenih u klasifikacionim periodima.

8. Uslovi za prohodnost i završetak modula

- Pozitivna ocjena na kraju školske godine.

9. Povezanost modula – korelacija

- Uvod u kuvarstvo
- Priprema jednostavnih jela od povrća i jaja
- Higijena u kuhinjskom bloku
- Priprema jela sa roštilja i dodataka
- Priprema gastronomskih proizvoda od tijesta
- Teorija hrane
- Priprema glavnih jela I
- Priprema hladnih i toplih predjela
- Konfekcionisanje mesa u ugostiteljstvu
- Priprema glavnih jela II
- Estetika u gastronomiji i poslastičarstvu
- Kontrola kvaliteta gastronomskih proizvoda
- Nauka o ishrani
- Nacionalne gastronomije

Napomena:

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

10. Ključne kompetencije koje se razvijaju ovim modulom

- Komunikacija na maternjem jeziku (upotreba stručne terminologije u usmenom i pisanom obliku, izražavanje vlastitih argumenata i zaključaka na uvjerljiv način, razvijanje kritičkog mišljenja iz oblasti fondova tople i hladne kuhinje, supa, čorbi, potaža, jela od riba i dr.)
- Komunikacija na stranom jeziku (upotreba stručne terminologije na stranom jeziku u usmenom ili pisanom obliku u vidu korišćenja stručne literature iz oblasti fondova tople i hladne kuhinje, supa, čorbi, potaža i jela od riba)
- Matematička kompetencija i osnovne kompetencije u prirodnim naukama i tehnologiji (primjena matematičkog mišljenja tokom rješavanja problema, pri razlikovanju oblika, upotrebi razmjera iz oblasti fondova tople i hladne kuhinje, supa, čorbi, potaža, jela od riba i dr.)
- Digitalna kompetencija (izrada prezentacija na zadatu temu iz oblasti fondova tople i hladne kuhinje, supa, čorbi, potaža, jela od riba i dr.)
- Učiti kako učiti (podsticanje učenika na istrajnost i upornost u učenju samostalno i u timu, razvijanje diskusije, izrada domaćih zadataka i istraživanje u cilju nadograđivanja stečenog znanja iz oblasti fondova tople i hladne kuhinje, supa, čorbi, potaža i jela od riba)
- Socijalna i građanska kompetencija (podsticanje timskog rada na času u cilju konstruktivne komunikacije i saradnje, razvijanje tolerancije i razumijevanja drugačijih stavova i dr.)
- Smisao za inicijativu i preduzetništvo (razvijanje sposobnosti planiranja, organizovanja, pripreme i davanja izvještaja, procjene, evidentiranja, davanje inicijative i dr.)
- Kulturološka svijest i izražavanje (podsticanje upoređivanja svog mišljenja sa mišljenjem drugih, identifikovanje i realizacija društvenih i ekonomskih mogućnosti u kulturnoj aktivnosti)

3.2.6. PRIPREMA JELA SA ROŠTILJA I DODATAKA**1. Broj časova i kreditna vrijednost:**

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

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

2. Cilj modula:

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

3. Ishodi učenja

Po završetku ovog modula učenik će biti sposoban da:

1. Pripremi jela sa roštilja od mljevenog mesa, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu
2. Pripremi jela sa roštilja od porcionisanog mesa, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu
3. Pripremi jela sa roštilja od iznutrica, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu
4. Pripremi jela sa roštilja od riba i morskih plodova, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu

Ishod 1 - Učenik će biti sposoban da Pripremi jela sa roštilja od mljevenog mesa, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni standarde i normative za pripremu salata i dodataka koji se poslužuju uz jela sa roštilja	Dodaci: majonez, tartar sos, senf, pavlaka, kečap, ljuta mljevena paprika, urnebes i dr.
2. Objasni sastav mesne mase za pripremu jela sa roštilja od mljevenog mesa	
3. Objasni standarde i normative za pripremu jela sa roštilja od mljevenog mesa	Jela sa roštilja od mljevenog mesa: ćevapi, pljeskavice, uštipci, punjene pljeskavice i dr.
4. Objasni način serviranja jela od mljevenog mesa sa roštilja	
5. Demonstrira pripremu jela sa roštilja od mljevenog mesa, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 4. Za kriterijum 5 potrebne su ispravno urađene praktične vježbe sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
- Jela sa roštilja od mljevenog mesa	

Ishod 2 - Učenik će biti sposoban da Pripremi jela sa roštilja od porcionisanog mesa, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni podjelu jela sa roštilja od porcionisanog mesa	Jela sa roštilja od porcionisanog mesa: ražnjići, krmenadla, vješalice i dr.
2. Objasni standarde i normative za pripremu ražnjića	Ražnjići: od svinjskog, telećeg i pilećeg mesa, jagnjeći šašljik, ruski šašljik i dr.
3. Objasni standarde i normative za pripremu vješalica	Vješalice: od svinjskog i telećeg mesa, ćulbastija, mućkalica i dr.
4. Demonstrira pripremu jela sa roštilja od porcionisanog mesa, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 3. Za kriterijum 4 potrebne su ispravno urađene praktične vježbe sa usmenim obrazloženjem	
Predložene teme	
- Jela sa roštilja od porcionisanog mesa	

Ishod 3 - Učenik će biti sposoban da Pripremi jela sa roštilja od iznutrica, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni pripremu iznutrica za pripremu jela sa roštilja	
2. Objasni standarde i normative za pripremu jela sa roštilja od iznutrica	Jela sa roštilja od iznutrica: bubrezi, džigerica, srce, škembići i dr.
3. Objasni način serviranja jela sa roštilja od iznutrica	
4. Demonstrira pripremu jela sa roštilja od iznutrica, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 3. Za kriterijum 4 potrebne su ispravno urađene praktične vježbe sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
- Jela sa roštilja od iznutrica	

Ishod 4 - Učenik će biti sposoban da Pripremi jela sa roštilja od riba i morskih plodova, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni standarde i normative za pripremu jela sa roštilja od riba i pratećih marinada	Jela sa roštilja od riba: pastrmka, krap, losos, brancin, orada i dr.
2. Demonstrira pripremu jela sa roštilja od riba, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru	
3. Objasni standarde i normative za pripremu jela sa roštilja od morskih plodova	Jela sa roštilja od morskih plodova: lignje, hobotnica i dr.
4. Demonstrira pripremu jela sa roštilja od morskih plodova, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume 1 i 3. Za kriterijume 2 i 4 potrebne su ispravno urađene praktične vježbe sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
- Jela sa roštilja od riba - Jela sa roštilja od morskih plodova	

4. Didaktičke preporuke za realizaciju modula

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

5. Okvirni spisak literature i drugih izvora

- Portić M., Gastronomija, Univerzitet Singidunum, Beograd, 2011.
- Stojanović R.; Jokić J.; Petković P., Kuvarstvo i poslastičarstvo sa praktičnom nastavom za III razred, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Beograd, 2001.
- Stojanović R.; Jokić J.; Petković P., Kuvarstvo i poslastičarstvo sa praktičnom nastavom za IV razred, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Beograd, 2001.
- Vukić M.; Drljević O., Gastronomski proizvodi, Visoka hotelijerska škola za strukovne studije, Beograd, 2006.
- Vukić M.; Portić M., Kuvarstvo sa praktičnom nastavom, Jela po porudžbini i poslastice za III razred, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Beograd, 2004.
- Vukić M.; Portić M., Kuvarstvo sa praktičnom nastavom, Školjke, rakovi, mekušci i ribe za II razred, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Beograd, 2004.
- Vukić M.; Portić M., Kuvarstvo sa praktičnom nastavom, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Beograd, 2015.

Napomena:

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

6. Prostorni i materijalni uslovi za izvođenje nastave

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

Redni broj	Opis – alati, instrumenti i uređaji	Kom.
4.	Štampač	1
5.	Frižider sa zamrzivačem	3
6.	Konvektomat	1
7.	Roštilj	6
8.	Radni sto	6
9.	Sudopera	6
10.	Elektronska vaga	1
11.	Stoni mikser	1
12.	Mesoreznica	1
13.	Mikrotalasna	1
14.	Ormar i stalaže za pribor	4
15.	Sitan inventar	po potrebi
16.	Namirnice (mesna masa za jela sa roštilja, raznjići, vješalice, iznutrice, ribe, rakovi, morski plodovi, majonez, senf, kečap, povrće i dr.)	po potrebi

7. Obavezni načini provjeravanja i ocjenjivanja ishoda učenja

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

8. Uslovi za prohodnost i završetak modula

- Pozitivna ocjena na kraju školske godine.

9. Povezanost modula – korelacija

- Uvod u kuvarstvo
- Priprema jednostavnih jela od povrća i jaja
- Higijena u kuhinjskom bloku
- Priprema fondova, supa i jela od riba
- Priprema gastronomskih proizvoda od tijesta
- Teorija hrane
- Priprema glavnih jela I

- Priprema hladnih i toplih predjela
- Konfekcionisanje mesa u ugostiteljstvu
- Priprema glavnih jela II
- Estetika u gastronomiji i poslastičarstvu
- Kontrola kvaliteta gastronomskih proizvoda
- Nauka o ishrani
- Nacionalne gastronomije

Napomena:

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

10. Ključne kompetencije koje se razvijaju ovim modulom

- Komunikacija na maternjem jeziku (upotreba stručne terminologije u usmenom i pisanom obliku, izražavanje vlastitih argumenata i zaključaka na uvjerljiv način, razvijanje kritičkog mišljenja iz oblasti jela sa roštilja i dr.)
- Komunikacija na stranom jeziku (upotreba stručne terminologije na stranom jeziku u usmenom ili pisanom obliku u vidu korišćenja stručne literature iz oblasti jela sa roštilja i dr.)
- Matematička kompetencija i osnovne kompetencije u prirodnim naukama i tehnologiji (primjena matematičkog mišljenja tokom rješavanja problema, pri razlikovanju oblika, upotrebi razmjera iz oblasti jela sa roštilja i dr.)
- Digitalna kompetencija (izrada prezentacija na zadatu temu iz oblasti jela sa roštilja i dr.)
- Učiti kako učiti (podsticanje učenika na istrajnost i upornost u učenju samostalno i u timu, razvijanje diskusije, izrada domaćih zadataka i istraživanje u cilju nadograđivanja stečenog znanja iz oblasti jela sa roštilja i dr.)
- Socijalna i građanska kompetencija (podsticanje timskog rada na času u cilju konstruktivne komunikacije i saradnje, razvijanje tolerancije i razumijevanja drugačijih stavova i dr.)
- Smisao za inicijativu i preduzetništvo (razvijanje sposobnosti planiranja, organizovanja, pripreme i davanja izvještaja, procjene, evidentiranja, davanje inicijative i dr.)
- Kulturnološka svijest i izražavanje (podsticanje upoređivanja svog mišljenja sa mišljenjem drugih, identifikovanje i realizacija društvenih i ekonomskih mogućnosti u kulturnoj aktivnosti)

3.2.7. PRIPREMA GASTRONOMSKIH PROIZVODA OD TIJESTA**1. Broj časova i kreditna vrijednost:**

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

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

2. Cilj modula:

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

3. Ishodi učenja

Po završetku ovog modula učenik će biti sposoban da:

1. Pripremi kisjelo tijesto i gastronomske proizvode od kisjelog tijesta, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu
2. Pripremi lisnato tijesto i gastronomske proizvode od lisnatog tijesta, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu
3. Pripremi vučeno tijesto i gastronomske proizvode od vučenog tijesta, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu
4. Pripremi krompir i linzer tijesto i gastronomske proizvode od krompir i linzer tijesta, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu
5. Pripremi tortilje i burita, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu

Ishod 1 - Učenik će biti sposoban da Pripremi kisjelo tijesto i gastronomske proizvode od kisjelog tijesta, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni standarde i normative za pripremu osnovnog kisjelog tijesta	
2. Demonstrira pripremu osnovnog kisjelog tijesta, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru	
3. Navede vrste gastronomskih proizvoda od kisjelog tijesta	Vrste gastronomskih proizvoda od kisjelog tijesta: pogačice, pice, kalcone, piroške, krofne i dr.
4. Objasni standarde i normative za pripremu različitih vrsta pica	Vrste pica: mediteranska, margarita, kapričoza i dr.
5. Demonstrira pripremu pica, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru	
6. Objasni standarde i normative za pripremu piroški	
7. Demonstrira pripremu piroški, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru	
8. Objasni standarde i normative za pripremu pogačica i krofni	
9. Demonstrira pripremu pogačica i krofni, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume 1, 3, 4, 6 i 8. Za kriterijume 2, 5, 7 i 9 potrebne su ispravno urađene praktične vježbe sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
- Kisjelo tijesto - Gastronomski proizvodi od kisjelog tijesta - Nacionalni proizvodi od kisjelog tijesta	

Ishod 2 - Učenik će biti sposoban da Pripremi lisnato tijesto i gastronomske proizvode od lisnatog tijesta, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni svojstva, sastojke i vrste lisnatog tijesta , u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu	Vrste lisnatog tijesta: njemačko, francusko, holandsko, polulisnato i dr.
2. Demonstrira pripremu lisnatog tijesta, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru	
3. Objasni gastronomske proizvode od lisnatog tijesta	Gastronomski proizvodi od lisnatog tijesta: paštete sa sirom, pogačice, rolnice, koktel paštetice, štanglice, podloge za bifteke, omoti za velington i dr.
4. Objasni standarde i normative za pripremu gastronomskih proizvoda od lisnatog tijesta	
5. Demonstrira pripremu gastronomskih proizvoda od lisnatog tijesta, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume 1, 3 i 4. Za kriterijume 2 i 5 potrebne su ispravno urađene praktične vježbe sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
- Lisnato tjesto - Gastronomski proizvodi od lisnatog tijesta	

Ishod 3 - Učenik će biti sposoban da Pripremi vučeno tijesto i gastronomske proizvode od vučenog tijesta, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni standarde i normative za pripremu vučenog tijesta	
2. Demonstrira pripremu vučenog tijesta, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru	
3. Objasni standarde i normative pripreme gastronomskih proizvoda od vučenog tijesta	Gastronomski proizvodi od vučenog tijesta: savijača sa sirom, mesom, tikvicama, pečurkama i dr.
4. Demonstrira pripremu gastronomskih proizvoda od vučenog tijesta, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume 1 i 3. Za kriterijume 2 i 4 potrebne su ispravno urađene praktične vježbe sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
- Vučeno tijesto - Gastronomski proizvodi od vučenog tijesta	

Ishod 4 - Učenik će biti sposoban da Pripremi krompir i linzer tijesto i gastronomske proizvode od krompir i linzer tijesta, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni standarde i normative za pripremu krompir tijesta	
2. Demonstrira pripremu krompir tijesta, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru	
3. Objasni standarde i normative za pripremu knedli i kroketa na bazi krompir tijesta	Knedle na bazi krompir tijesta: knedle sa šljivama, kajsijama i dr. Kroketi na bazi krompir tijesta: kroketi od krompira, princezini kroketi i dr.
4. Demonstrira pripremu knedli i kroketa na bazi krompir tijesta, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru	
5. Objasni standarde i normative za pripremu proizvoda od slanog linzer tijesta	Proizvodi od slanog linzer tijesta: sitno slano pecivo, korpice i dr.
6. Demonstrira pripremu gastronomskih proizvoda od slanog linzer tijesta, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume 1, 3 i 5. Za kriterijume 2, 4 i 6 potrebne su ispravno urađene praktične vježbe sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
- Krompir tijesto - Linzer tijesto - Gastronomski proizvodi od krompir tijesta - Gastronomski proizvodi od linzer tijesta	

Ishod 5 - Učenik će biti sposoban da	
Pripremi tortilje i burita, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja	Kontekst
U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	(Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni značaj tortilje u meksičkoj kuhinji	
2. Objasni standarde i normative za pripremu tortilja	
3. Demonstrira pripremu tijesta za tortilje, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru	
4. Objasni standarde i normative za pripremu nadjeva za tortilje i burita	Nadjevi za tortilje i burita: od mesa, povrća i dr.
5. Demonstrira pripremu tortilja, burita i nadjeva, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume 1, 2 i 4. Za kriterijume 3 i 5 potrebne su ispravno urađene praktične vježbe sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
- Meksička kuhinja - Tortilje i burita	

4. Didaktičke preporuke za realizaciju modula

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

5. Okvirni spisak literature i drugih izvora

- Manojlović V., Kuvar 923 plus, Grafo karton, Bijelo Polje, 2008.
- Pilipović O., Meksički kuvar, Ukusi novog sveta, Beoknjiga, Beograd, 2004.
- Portić M., Gastronomija, Univerzitet Singidunum, Beograd, 2011.
- Stojanović R.; Jokić J.; Petković P., Kuvarstvo sa praktičnom nastavom za I razred, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Beograd, 2001.
- Stojanović R.; Jokić J.; Petković P., Kuvarstvo sa praktičnom nastavom za II razred ugostiteljsko-turističke škole, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Beograd, 2001.
- Vukić M.; Drljević O., Gastronomski proizvodi, Visoka hotelijerska škola za strukovne studije, Beograd, 2006.
- Vukić M., Nacionalne gastronomije, Visoka hotelijerska škola za strukovne studije, Beograd, 2009.
- Vukić M.; Portić M., Kuvarstvo sa praktičnom nastavom, Jela od povrća, jela od jaja, jela od tijesta za II razred, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Beograd, 2004.
- Vukić M.; Portić M., Kuvarstvo sa praktičnom nastavom, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Beograd, 2015.

Napomena:

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

6. Prostorni i materijalni uslovi za izvođenje nastave

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

Redni broj	Opis – alati, instrumenti i uređaji	Kom.
3.	Projekciono platno	1
4.	Štampač	1
5.	Frižider sa zamrzivačem	4
6.	Konvektomat	1
7.	Šporet sa pećnicom	6
8.	Radni sto	6
9.	Sudopera	6
10.	Elektronska vaga	1
11.	Stoni mikser	1
12.	Mesoreznica	1
13.	Mikrotalasna	1
14.	Ormar i stalaže za pribor	4
15.	Sitan inventar	po potrebi
16.	Namirnice (brašno, jaja, kvasac, suhomesnati proizvodi, meso, povrće, puter, mliječni proizvodi, pečurke, voće i dr.)	po potrebi

7. Obavezni načini provjeravanja i ocjenjivanja ishoda učenja

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

8. Uslovi za prohodnost i završetak modula

- Pozitivna ocjena na kraju školske godine.

9. Povezanost modula – korelacija

- Uvod u kuvarstvo
- Priprema jednostavnih jela od povrća i jaja
- Higijena u kuhinjskom bloku
- Priprema fondova, supa i jela od riba

- Priprema jela sa roštilja i dodataka
- Teorija hrane
- Priprema glavnih jela I
- Priprema hladnih i toplih predjela
- Priprema poslastičarskih proizvoda I
- Konfekcionisanje mesa u ugostiteljstvu
- Priprema glavnih jela II
- Priprema poslastičarskih proizvoda II
- Estetika u gastronomiji i poslastičarstvu
- Kontrola kvaliteta gastronomskih proizvoda
- Nauka o ishrani
- Pekarstvo u ugostiteljstvu I
- Pekarstvo u ugostiteljstvu II
- Nacionalne gastronomije

Napomena:

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

10. Ključne kompetencije koje se razvijaju ovim modulom

- Komunikacija na maternjem jeziku (upotreba stručne terminologije u usmenom i pisanom obliku, izražavanje vlastitih argumenata i zaključaka na uvjerljiv način, razvijanje kritičkog mišljenja iz oblasti gastronomskih proizvoda od tijesta i dr.)
- Komunikacija na stranom jeziku (upotreba stručne terminologije na stranom jeziku u usmenom ili pisanom obliku u vidu korišćenja stručne literature iz oblasti gastronomskih proizvoda od tijesta)
- Matematička kompetencija i osnovne kompetencije u prirodnim naukama i tehnologiji (primjena matematičkog mišljenja tokom rješavanja problema, pri razlikovanju oblika, upotrebi razmjera iz oblasti gastronomskih proizvoda od tijesta i dr.)
- Digitalna kompetencija (izrada prezentacija na zadatu temu iz oblasti gastronomskih proizvoda od tijesta i dr.)
- Učiti kako učiti (podsticanje učenika na istrajnost i upornost u učenju samostalno i u timu, razvijanje diskusije, izrada domaćih zadataka i istraživanje u cilju nadograđivanja stečenog znanja iz oblasti gastronomskih proizvoda od tijesta)
- Socijalna i građanska kompetencija (podsticanje timskog rada na času u cilju konstruktivne komunikacije i saradnje, razvijanje tolerancije i razumijevanja drugačijih stavova i dr.)
- Smisao za inicijativu i preduzetništvo (razvijanje sposobnosti planiranja, organizovanja, pripreme i davanja izvještaja, procjene, evidentiranja, davanje inicijative i dr.)
- Kulturološka svijest i izražavanje (podsticanje upoređivanja svog mišljenja sa mišljenjem drugih, identifikovanje i realizacija društvenih i ekonomskih mogućnosti u kulturnoj aktivnosti)

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

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

2. Cilj modula:

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

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

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

Ishod 1 - Učenik će biti sposoban da Ocijeni značaj, ulogu i sastav životnih namirnica	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni pojam, značaj i sastav životnih namirnica	
2. Navede hranljive materije i njihovu ulogu u organizmu	Hranljive materije: proteini, ugljeni hidrati, masti , vitamini, mineralne materije i voda Uloga u organizmu: gradivna, energetska i zaštitna
3. Objasni sastav, građu, osobine i značaj gradivnih materija	Gradivne materije: proteini, kalcijum i fosfor
4. Objasni sastav, građu, osobine i značaj energetskih materija	Energetske materije: masti i ugljeni hidrati
5. Objasni sastav, građu, osobine i značaj zaštitnih materija	Zaštitne materije: vitamini, oligoelementi i mineralne soli
6. Objasni značaj i ulogu vode u organizmu	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 6.	
Predložene teme	
- Životne namirnice - Hranljive materije	

Ishod 2 - Učenik će biti sposoban da Interpretira korisno i štetno dejstvo mikroorganizama i postupke konzervisanja životnih namirnica	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Navede mikroorganizme i uticaj spoljnih uslova na njihovu aktivnost	Mikroorganizmi: bakterije, kvasci i plijesni
2. Objasni dejstvo i značaj fermentata	
3. Opiše postupke konzervisanja prehrambenih proizvoda	Postupci konzervisanja prehrambenih proizvoda: fizički, hemijski i biološki
4. Objasni ulogu mikroorganizama u proizvodnji hrane primjenom fermentacionih procesa	Fermentacioni procesi: aerobni i anaerobni
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 4.	
Predložene teme	
- Mikroorganizmi - Fermenti i fermentacije - Konzervisanje	

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

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

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

4. Didaktičke preporuke za realizaciju modula

- Modul Teorija hrane je tako koncipiran da učenicima omogućava sticanje znanja iz ove oblasti kroz časove teorijske nastave.
- Teorijski dio nastave treba izvoditi sa odjeljenjem koje se ne dijeli na grupe. Preporučuju se kombinovane aktivne metode savremene nastave i oblici rada prilagođeni učenicima (dijaloška, istraživačka, učenje putem rješavanja problema, timski oblik rada, grupni oblik rada, rad u paru i individualni oblik rada), kao i korišćenje odgovarajuće literature. Nastava treba da bude aktivna sa uključivanjem svih učenika.
- Realizacija pojedinih nastavnih sadržaja omogućava individualni rad koji se manifestuje kroz izradu seminarskih radova. Učenici svoje seminarske radove treba da javno prezentuju ostalim učenicima u odjeljenju ili grupi i da pruže odgovore na postavljena pitanja ili kritičke stavove. Nastavnici treba da daju uputstva učenicima o metodama pri izradi seminarskih radova.
- U cilju podsticanja darovitih učenika, nastavnik može da koristi viši taksonomski nivo u odnosu na preporučeni, kao i proširene ishode učenja, usmjeravajući darovite učenike na zaključivanje, razvijanje sposobnosti analize i sinteze, kreativnosti i pozitivnog odnosa prema oblastima koje ih interesuju. Nastavnik treba da podstakne učenike na razvoj njihovih sposobnosti i interesovanja u cilju pravilne karijere orijentacije.

5. Okvirni spisak literature i drugih izvora

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

Napomena:

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

6. Prostorni i materijalni uslovi za izvođenje nastave

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

7. Obavezni načini provjeravanja i ocjenjivanja ishoda učenja

- Provjeravanje postignuća učenika sprovodi se u kontinuitetu radi praćenja učenika u dostizanju ishoda učenja.
- Vrednovanje postignuća učenika, odnosno 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, utvrđuje se na nivou aktiva.
- Predviđeni načini provjere dostignutosti ishoda učenja definisani su za svaki ishod posebno.
- Pisani zadaci- po jedan u polugodištu

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

8. Uslovi za prohodnost i završetak modula

- Pozitivna ocjena na kraju školske godine.

9. Povezanost modula – korelacija

- Uvod u kuvarstvo
- Priprema jednostavnih jela od povrća i jaja
- Higijena u kuhinjskom bloku
- Priprema fondova, supa i jela od riba
- Priprema jela sa roštilja i dodataka
- Priprema gastronomskih proizvoda od tijesta
- Priprema glavnih jela I
- Priprema hladnih i toplih predjela
- Priprema poslastičarskih proizvoda I
- Konfekcionisanje mesa u ugostiteljstvu
- Priprema glavnih jela II
- Priprema poslastičarskih proizvoda II
- Estetika u gastronomiji i poslastičarstvu
- Nauka o ishrani
- Pekarstvo u ugostiteljstvu I
- Pekarstvo u ugostiteljstvu II
- Nacionalne gastronomije

Napomena:

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

10. Ključne kompetencije koje se razvijaju ovim modulom

- Komunikacija na maternjem jeziku (upotreba stručne terminologije u usmenom i pisanom obliku, izražavanje vlastitih argumenata i zaključaka na uvjerljiv način, razvijanje kritičkog mišljenja iz oblasti hrane, pića, sredstava za uživanje i dr.)
- Komunikacija na stranom jeziku (upotreba stručne terminologije na stranom jeziku u usmenom ili pisanom obliku u vidu korišćenja stručne literature iz oblasti hrane, pića, sredstava za uživanje)
- Matematička kompetencija i osnovne kompetencije u prirodnim naukama i tehnologiji (primjena matematičkog mišljenja tokom rješavanja problema, pri razlikovanju oblika, upotrebi razmjera iz oblasti hrane, pića, sredstava za uživanje i dr.)
- Digitalna kompetencija (izrada prezentacija na zadatu temu iz oblasti hrane, pića, sredstava za uživanje i dr.)
- Učiti kako učiti (podsticanje učenika na istrajnost i upornost u učenju samostalno i u timu, razvijanje diskusije, izrada domaćih zadataka i istraživanje u cilju nadograđivanja stečenog znanja iz oblasti hrane, pića, sredstava za uživanje)
- Socijalna i građanska kompetencija (podsticanje timskog rada na času u cilju konstruktivne komunikacije i saradnje, razvijanje tolerancije i razumijevanja drugačijih stavova i dr.)
- Smisao za inicijativu i preduzetništvo (razvijanje sposobnosti planiranja, organizovanja, pripreme i davanja izvještaja, procjene, evidentiranja, davanje inicijative i dr.)
- Kulturološka svijest i izražavanje (podsticanje upoređivanja svog mišljenja sa mišljenjem drugih, identifikovanje i realizacija društvenih i ekonomskih mogućnosti u kulturnoj aktivnosti)
- Kulturološka svijest i izražavanje (podsticanje upoređivanja svog mišljenja sa mišljenjem drugih, identifikovanje i realizacija društvenih i ekonomskih mogućnosti u kulturnoj aktivnosti)

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

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

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

2. Cilj modula:

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

3. Ishodi učenja

Po završetku ovog modula učenik će biti sposoban da:

1. Pripremi gotova jela i pečenja, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu
2. Pripremi jednostavna jela po porudžbini od telećeg, junećeg, goveđeg i svinjskog mesa, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu
3. Pripremi jednostavna jela po porudžbini od jagnječeg i pilećeg mesa, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu
4. Pripremi jednostavna nacionalna jela iz Crne Gore, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu

Ishod 1 - Učenik će biti sposoban da Pripremi gotova jela i pečenja, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni značaj i podjelu gotovih jela	Podjela gotovih jela: prema vrsti mesa, nazivu i termičkoj obradi
2. Objasni standarde i normative za pripremu gotovih jela	Gotova jela: gulaši, paprikaši, perkelti, ajmokac, sote, ragui, od kupusa i mesa, pasulj, đuveč, pilav, od rozbratne, od koljenice, složena gotova jela, od mljevenog mesa, musake, sarme, punjeno povrće, od iznutrica i dr.
3. Demonstrira pripremu gotovih jela, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru	
4. Objasni standarde i normative za pripremu pečenja i saftova za pečenja	Pečenja: teleće, svinjsko, jagnjeće i pileće Saftovi za pečenja: jednostavni, obogaćeni i puter saft
5. Demonstrira pripremu pečenja i saftova za pečenja, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume 1, 2, i 4. Za kriterijume 3 i 5 potrebne su ispravno urađene praktične vježbe sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
- Gotova jela - Pečenja	

Ishod 2 - Učenik će biti sposoban da Pripremi jednostavna jela po porudžbini od telećeg, junećeg, goveđeg i svinjskog mesa, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni značaj i podjelu jela po porudžbini	Podjela jela po porudžbini: od telećeg, junećeg, goveđeg i svinjskog mesa
2. Objasni standarde i normative za pripremu jednostavnih jela po porudžbini od telećeg, junećeg i goveđeg mesa	Jednostavna jela po porudžbini od telećeg, junećeg i goveđeg mesa: teleće šnicle, teleći file-medaljoni, teleći kotleti, juneći file-biftek, juneći ramstek, rozbratna i dr.
3. Demonstrira pripremu jednostavnih jela po porudžbini od telećeg, junećeg i goveđeg mesa, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru	
4. Objasni standarde i normative za pripremu jednostavnih jela po porudžbini od svinjskog mesa	Jednostavna jela po porudžbini od svinjskog mesa: krmenadla-kotlet, svinjski file-medaljoni, svinjska šnicla i dr.
5. Demonstrira pripremu jednostavnih jela po porudžbini od svinjskog mesa, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume 1, 2 i 4. Za kriterijume 3 i 5 potrebne su ispravno urađene praktične vježbe sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
- Jela po porudžbini	

Ishod 3 - Učenik će biti sposoban da Pripremi jednostavna jela po porudžbini od jagnječeg i pilećeg mesa, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni standarde i normative za pripremu jednostavnih jela po porudžbini od jagnječeg mesa	Jednostavna jela po porudžbini od jagnječeg mesa: čop na žaru, kotlet i dr.
2. Demonstrira pripremu jednostavnih jela po porudžbini od jagnječeg mesa, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru	
3. Objasni standarde i normative za pripremu jednostavnih jela po porudžbini od pilećeg mesa	Jednostavna jela po porudžbini od pilećeg mesa: kijevski kotlet, pile ameriken i dr.
4. Demonstrira pripremu jednostavnih jela po porudžbini od jagnječeg mesa, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume 1 i 3. Za kriterijume 2 i 4 potrebne su ispravno urađene praktične vježbe sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
- Jela po porudžbini	

Ishod 4 - Učenik će biti sposoban da Pripremi jednostavna nacionalna jela iz Crne Gore, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni istorijski razvoj i uticaj ostalih zemalja na nacionalnu kuhinju Crne Gore	
2. Objasni gastronomske regije, nacionalne proizvode i jednostavna nacionalna jela iz Crne Gore	Gastronomske regije Crne Gore: primorska, centralna i sjeverna Nacionalni proizvodi iz Crne Gore: pršut, sir, maslinovo ulje, loza, vino i dr. Jednostavna nacionalna jela iz Crne Gore: kačamak, cicvara, japraci, sarma sa sušenim svinjskim mesom, njeguški stek, podgorički popeci, jagnjetina u varenici i raštan sa kaštradinom
3. Objasni standarde i normative za pripremu jednostavnih nacionalnih jela iz Crne Gore	
4. Demonstrira pripremu jednostavnih nacionalnih jela iz Crne Gore, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume 1, 2 i 3. Za kriterijum 4 potrebne su ispravno urađene praktične vježbe sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
- Nacionalni proizvodi iz Crne Gore - Nacionalna jela iz Crne Gore	

4. Didaktičke preporuke za realizaciju modula

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

5. Okvirni spisak literature i drugih izvora

- Manojlović V., Kuvar 923 plus, Grafo karton, Bijelo Polje, 2008.
- Portić M., Gastronomija, Univerzitet Singidunum, Beograd, 2011.
- Stojanović R.; Jokić J.; Petković P., Kuvarstvo sa praktičnom nastavom za I razred, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Beograd, 2001.
- Stojanović R.; Jokić J.; Petković P., Kuvarstvo sa praktičnom nastavom za II razred ugostiteljsko-turističke škole, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Beograd, 2001.
- Stojanović R.; Jokić J.; Petković P., Kuvarstvo i poslastičarstvo sa praktičnom nastavom za III razred, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Beograd, 2001.
- Stojanović R.; Jokić J.; Petković P., Kuvarstvo i poslastičarstvo sa praktičnom nastavom za IV razred, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Beograd, 2001.
- Udruženje šefova kuhinje Crne Gore, Ukusi Crne Gore, Nova Pobjeda d.o.o., Podgorica, 2016.
- Vukić M.; Drljević O., Gastronomski proizvodi, Visoka hotelijerska škola za strukovne studije, Beograd, 2006.
- Vukić M., Gastronomija II, Visoka hotelijerska škola za strukovne studije, Beograd, 2008.
- Vukić M.; Protić M., Kuvarstvo sa praktičnom nastavom, Gotova jela za III razred, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Beograd, 2004.
- Vukić M.; Portić M., Kuvarstvo sa praktičnom nastavom, Jela po porudžbini i poslastice za III razred, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Beograd, 2004.
- Vukić M.; Portić M., Kuvarstvo sa praktičnom nastavom, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Beograd, 2015.

Napomena:

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

6. Prostorni i materijalni uslovi za izvođenje nastave

Redni broj	Opis – alati, instrumenti i uređaji	Kom.
1.	Računar	1
2.	Projektor	1
3.	Projekciono platno	1
4.	Štampač	1
5.	Frižider sa zamrzivačem	4
6.	Konvektomat	1
7.	Šporet sa pećnicom	6
8.	Radni sto	6
9.	Sudopera	6
10.	Elektronska vaga	1
11.	Stoni mikser	1
12.	Mesoreznica	1
13.	Mikrotalasna	1
14.	Ormar i stalaže za pribor	4
15.	Sitan inventar	po potrebi
16.	Namirnice (meso, povrće, iznutrice, brašno, puter, pršut, mliječni proizvodi, suhomesnati proizvodi i dr.)	po potrebi

7. Obavezni načini provjeravanja i ocjenjivanja ishoda učenja

- Provjeravanje postignuća 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 dostignutosti ishoda učenja definisani su za svaki ishod posebno.
- Zaključna ocjena na kraju klasifikacionog perioda izvodi se iz ocjena svih ishoda u tom klasifikacionom periodu.
- Zaključna ocjena na kraju školske godine izvodi se na osnovu svih ocjena dobijenih u klasifikacionim periodima.

8. Uslovi za prohodnost i završetak modula

- Pozitivna ocjena na kraju školske godine.

9. Povezanost modula – korelacija

- Uvod u kuvarstvo
- Priprema jednostavnih jela od povrća i jaja
- Higijena u kuhinjskom bloku
- Priprema fondova, supa i jela od riba
- Priprema jela sa roštilja i dodataka
- Priprema gastronomskih proizvoda od tijesta
- Teorija hrane
- Priprema hladnih i toplih predjela
- Konfekcionisanje mesa u ugostiteljstvu
- Priprema glavnih jela II
- Estetika u gastronomiji i poslastičarstvu
- Kontrola kvaliteta gastronomskih proizvoda
- Nauka o ishrani
- Nacionalne gastronomije

Napomena:

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

10. Ključne kompetencije koje se razvijaju ovim modulom

- Komunikacija na maternjem jeziku (upotreba stručne terminologije u usmenom i pisanom obliku, izražavanje vlastitih argumenata i zaključaka na uvjerljiv način, razvijanje kritičkog mišljenja iz oblasti gotovih jela, pečenja, jela po porudžbini, jednostavnih nacionalnih jela iz Crne Gore i dr.)
- Komunikacija na stranom jeziku (upotreba stručne terminologije na stranom jeziku u usmenom ili pisanom obliku u vidu korišćenja stručne literature iz oblasti gotovih jela, pečenja, jela po porudžbini, jednostavnih nacionalnih jela iz Crne Gore)
- Matematička kompetencija i osnovne kompetencije u prirodnim naukama i tehnologiji (primjena matematičkog mišljenja tokom rješavanja problema, pri razlikovanju oblika, upotrebi razmjera iz oblasti gotovih jela, pečenja, jela po porudžbini, jednostavnih nacionalnih jela iz Crne Gore i dr.)
- Digitalna kompetencija (izrada prezentacija na zadatu temu iz oblasti gotovih jela, pečenja, jela po porudžbini, jednostavnih nacionalnih jela iz Crne Gore i dr.)
- Učiti kako učiti (podsticanje učenika na istrajnost i upornost u učenju samostalno i u timu, razvijanje diskusije, izrada domaćih zadataka i istraživanje u cilju nadograđivanja stečenog znanja iz oblasti gotovih jela, pečenja, jela po porudžbini, jednostavnih nacionalnih jela iz Crne Gore)
- Socijalna i građanska kompetencija (podsticanje timskog rada na času u cilju konstruktivne komunikacije i saradnje, razvijanje tolerancije i razumijevanja drugačijih stavova i dr.)
- Smisao za inicijativu i preduzetništvo (razvijanje sposobnosti planiranja, organizovanja, pripreme i davanja izvještaja, procjene, evidentiranja, davanje inicijative i dr.)
- Kulturološka svijest i izražavanje (podsticanje upoređivanja svog mišljenja sa mišljenjem drugih, identifikovanje i realizacija društvenih i ekonomskih mogućnosti u kulturnoj aktivnosti)

3.2.10. PRIPREMA HLADNIH I TOPLIH PREDJELA**1. Broj časova i kreditna vrijednost:**

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

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

2. Cilj modula:

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

3. Ishodi učenja

Po završetku ovog modula učenik će biti sposoban da:

1. Pripremi hladne povezane salate i hladna predjela od jaja, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu
2. Pripremi zakuske, kanapee i bruskete, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu
3. Pripremi hladna predjela od povrća i mesa, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu
4. Pripremi hladna predjela od riba, rakova i mekušaca, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu
5. Pripremi topla predjela od tijesta, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu
6. Pripremi krokete, pečurke i rižota kao topla predjela, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu
7. Pripremi suflee i pudinge kao topla predjela, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu

Ishod 1 - Učenik će biti sposoban da Pripremi hladne povezane salate i hladna predjela od jaja, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Navede hladne povezane salate i hladna predjela od jaja	Hladne povezane salate: od povrća, mesa, riba i morskih plodova
2. Objasni standarde i normative za pripremu hladnih povezanih salata	Hladne povezane salate: ruska, francuska, vindzor, valdorf, celer remulad, od goveđeg i telećeg jezika ili mesa, od pilećeg bijelog mesa, na kineski i bečki način, od hobotnice, od lignji, od tunjevine bokeljška i dr.
3. Demonstrira pripremu hladnih povezanih salata, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru	
4. Objasni standarde i normative za pripremu hladnih predjela od jaja	Hladna predjela od jaja: jaja u majonezu, punjena jaja kasino, poširana jaja u aspiku, jaja punjena pilećom, ruskom, kineskom, goveđom, telećom, valdorf, vindzor salat, salat od hobotnice, salat od lignji, salat od morskih plodova, kavijarom, musom od guščije džigerice, musom – salat od rakova
5. Demonstrira pripremu hladnih predjela od jaja, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume 1, 2, i 4. Za kriterijume 3 i 5 potrebne su ispravno urađene praktične vježbe sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
- Hladne povezane salate - Hladna predjela od jaja	

Ishod 2 - Učenik će biti sposoban da Pripremi zakuske, kanapee i bruskete, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni vrste zakuski, kanapea i brusketa	Kanapei: mus, riblji, mesni, povrće i dr. Brusketi: sa paradajzom i rukolom, masline i mocarela i dr.
2. Objasni standarde i normative za pripremu zakuski	
3. Demonstrira pripremu zakuski, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru	
4. Objasni standarde i normative za pripremu kanapea i brusketa	
5. Demonstrira pripremu kanapea i brusketa, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume 1, 2 i 4. Za kriterijume 3 i 5 potrebne su ispravno urađene praktične vježbe sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
- Zakuske - Kanapei - Brusketi	

Ishod 3 - Učenik će biti sposoban da Pripremi hladna predjela od povrća i mesa, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Navede vrste hladnih predjela od povrća i mesa	Hladna predjela od povrća: punjene pečurke, marinirane špagle, artičoke sa sosom vinigret, punjen plavi patlidžan, mlade tikvice, paradajz, mlada keleraba, suve paprike, krastavac punjen salatnom od morskih plodova, sa salatnom od lignji, sarmice od slatkog kupusa, blitve i dr. Hladna predjela od mesa: mus od guščije džigerice, mus od praške šunke, galantin od pilećeg, prasećeg mesa, popijeti od pilećeg mesa, hladan goveđi rozbif, hladan teleći frikando, turban od jezika, hladna krmnadla, jagnjeća leđa orijental, hladan špikovan jagnjeći but, ćurka belvi, ćureće grudi sa kestenom i dr.
2. Objasni standarde i normative za pripremu hladnih predjela od povrća	
3. Demonstrira pripremu hladnih predjela od povrća, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru	
4. Objasni standarde i normative za pripremu hladnih predjela od mesa	
5. Demonstrira pripremu hladnih predjela od mesa, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume 1, 2 i 4. Za kriterijume 3 i 5 potrebne su ispravno urađene praktične vježbe sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
- Hladna predjela od povrća - Hladna predjela od mesa	

Ishod 4 - Učenik će biti sposoban da Pripremi hladna predjela od riba, rakova i mekušaca, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Navede vrste hladnih predjela od riba, rakova i mekušaca	Hladna predjela od riba: smuđ, šaran i pastrmka u marinatu od povrća, morski marinat, smuđ, brancin belvi, smuđ i pastrmka u aspiku Hladna predjela od rakova: langust belvi, mus od langusta, koktel od jastoga Hladna predjela od mekušaca: salata od hobotnice, lignji, sipe, škampa i morskih plodova, punjene lignje i sipa, kamenice na ledu, koktel od kamenica, kavijar sa buterom i tostom
2. Objasni standarde i normative za pripremu hladnih predjela od riba	
3. Demonstrira pripremu hladnih predjela od riba, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru	
4. Objasni standarde i normative za pripremu hladnih predjela od rakova i mekušaca	
5. Demonstrira pripremu hladnih predjela od mekušaca i rakova, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume 1, 2 i 4. Za kriterijume 3 i 5 potrebne su ispravno urađene praktične vježbe sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
- Hladna predjela od riba - Hladna predjela od rakova - Hladna predjela od mekušaca	

Ishod 5 - Učenik će biti sposoban da Pripremi topla predjela od tijesta, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Navede vrste toplih predjela od tijesta	Vrste toplih predjela od tijesta: špagete: italijen, milanez, napoliten, bolonjez, carbonare, pesto sos i dr.; ravioli: na ženevski način, ravioli mornej, provensal i dr.; kaneloni: sir, blitva, mljeveno meso i dr.; lazanje: sir, blitva, mljeveno meso i dr.; njoke: od krompira, od krompira sa sirom; slane palačinke: blini, sa povrćem, mesom, morskim plodovima; od buter-tijesta: volovani
2. Objasni standarde i normative za pripremu špageta, raviola, kanelona i lazanja	
3. Demonstrira pripremu špageta, raviola, kanelona i lazanja, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru	
4. Objasni standarde i normative za pripremu pohovanih palačinkica, njoka i toplih predjela od buter-tijesta	
5. Demonstrira pripremu njoka, slanih palačinkica i toplih predjela od buter-tijesta, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume 1, 2 i 4. Za kriterijume 3 i 5 potrebne su ispravno urađene praktične vježbe sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
- Špagete kao topla predjela - Ravioli kao topla predjela - Slane palačinke kao topla predjela - Njoke kao topla predjela - Lazanje kao topla predjela - Kaneloni kao topla predjela - Topla predjela od buter-tijesta	

Ishod 6 - Učenik će biti sposoban da Pripremi krokete, pečurke i rižota kao topla predjela, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Navede vrste toplih predjela od pečuraka, rižota i kroketa od povrća	Topla predjela od pečuraka: pečurke na žaru, na pariski, bečki i orli način Rižota: od pečuraka, povrća, morskih plodova, mesa i dr.
2. Objasni standarde i normative za pripremu toplih predjela od pečuraka	
3. Demonstrira pripremu toplih predjela od pečuraka, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru	
4. Objasni standarde i normative za pripremu kroketa od povrća kao toplih predjela	
5. Demonstrira pripremu kroketa od povrća, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru	
6. Objasni standarde i normative za pripremu rižota kao toplih predjela	
7. Demonstrira pripremu rižota, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume 1, 2, 4 i 6. Za kriterijume 3, 5 i 7 potrebne su ispravno urađene praktične vježbe sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
- Kroketi od mesa i povrća kao topla predjela - Pečurke kao topla predjela - Rižota kao topla predjela	

Ishod 7 - Učenik će biti sposoban da Pripremi suflee i pudinge kao topla predjela, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Navede vrste suflea i pudinga	Suflei: od sira sa pavlakom, pečurkama, šunkom, spanaćem i dr. Pudinzi: od sira sa pavlakom, pečurkama, šunkom, spanaćem i dr.
2. Objasni standarde i normative za pripremu suflea	
3. Demonstrira pripremu suflea, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru	
4. Objasni standarde i normative za pripremu pudinga	
5. Demonstrira pripremu pudinga, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume 1, 2 i 4. Za kriterijume 3 i 5 potrebne su ispravno urađene praktične vježbe sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
- Suflei kao topla predjela - Pudinzi kao topla predjela	

4. Didaktičke preporuke za realizaciju modula

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

5. Okvirni spisak literature i drugih izvora

- Portić M., Gastronomija, Univerzitet Singidunum, Beograd, 2011.
- Stojanović R.; Jokić J.; Petković P., Kuvarstvo sa praktičnom nastavom za II razred ugostiteljsko-turističke škole, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Beograd, 2001.
- Stojanović R.; Jokić J.; Petković P., Kuvarstvo i poslastičarstvo sa praktičnom nastavom za III razred, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Beograd, 2001.
- Vukić M.; Drljević O., Gastronomski proizvodi, Visoka hotelijerska škola za strukovne studije, Beograd, 2006.
- Vukić M., Gastronomija II, Visoka hotelijerska škola za strukovne studije, Beograd, 2008.
- Vukić M.; Portić M., Kuvarstvo sa praktičnom nastavom, Hladna predjela za III razred, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Beograd, 2004.
- Vukić M.; Portić M., Kuvarstvo sa praktičnom nastavom, Jela od povrća, jela od jaja, jela od tijesta za II razred, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Beograd, 2004.
- Vukić M.; Portić M., Kuvarstvo sa praktičnom nastavom, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Beograd, 2015.

Napomena:

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

6. Prostorni i materijalni uslovi za izvođenje nastave

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

Redni broj	Opis – alati, instrumenti i uređaji	Kom.
3.	Projekciono platno	1
4.	Štampač	1
5.	Šporet sa pećnicom	6
6.	Frižider sa zamrzivačem	4
7.	Konvektomat	1
8.	Radni sto	6
9.	Sudopera	6
10.	Elektronska vaga	1
11.	Stoni mikser	1
12.	Mesoreznica	1
13.	Mikrotalasna	1
14.	Ormar i stalaže za pribor	4
15.	Sitan inventar	po potrebi
16.	Namirnice (meso, povrće, ribe, morski plodovi, jaja, majonez, kavijar, mliječni proizvodi, brašno, tjestanine, puter, suhomesnati proizvodi i dr.)	po potrebi

7. Obavezni načini provjeravanja i ocjenjivanja ishoda učenja

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

8. Uslovi za prohodnost i završetak modula

- Pozitivna ocjena na kraju školske godine.

9. Povezanost modula – korelacija

- Uvod u kuvarstvo
- Priprema jednostavnih jela od povrća i jaja
- Higijena u kuhinjskom bloku
- Priprema fondova, supa i jela od riba
- Priprema jela sa roštilja i dodataka

- Priprema gastronomskih proizvoda od tijesta
- Teorija hrane
- Priprema glavnih jela I
- Konfekcionisanje mesa u ugostiteljstvu
- Priprema glavnih jela II
- Estetika u gastronomiji i poslastičarstvu
- Kontrola kvaliteta gastronomskih proizvoda
- Nauka o ishrani
- Nacionalne gastronomije

Napomena:

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

10. Ključne kompetencije koje se razvijaju ovim modulom

- Komunikacija na maternjem jeziku (upotreba stručne terminologije u usmenom i pisanom obliku, izražavanje vlastitih argumenata i zaključaka na uvjerljiv način, razvijanje kritičkog mišljenja iz oblasti hladnih i toplih predjela i dr.)
- Komunikacija na stranom jeziku (upotreba stručne terminologije na stranom jeziku u usmenom ili pisanom obliku u vidu korišćenja stručne literature iz oblasti hladnih i toplih predjela)
- Matematička kompetencija i osnovne kompetencije u prirodnim naukama i tehnologiji (primjena matematičkog mišljenja tokom rješavanja problema, pri razlikovanju oblika, upotrebi razmjera iz oblasti hladnih i toplih predjela i dr.)
- Digitalna kompetencija (izrada prezentacija na zadatu temu iz oblasti hladnih i toplih predjela i dr.)
- Učiti kako učiti (podsticanje učenika na istrajnost i upornost u učenju samostalno i u timu, razvijanje diskusije, izrada domaćih zadataka i istraživanje u cilju nadograđivanja stečenog znanja iz oblasti hladnih i toplih predjela)
- Socijalna i građanska kompetencija (podsticanje timskog rada na času u cilju konstruktivne komunikacije i saradnje, razvijanje tolerancije i razumijevanja drugačijih stavova i dr.)
- Smisao za inicijativu i preduzetništvo (razvijanje sposobnosti planiranja, organizovanja, pripreme i davanja izvještaja, procjene, evidentiranja, davanje inicijative i dr.)
- Kulturološka svijest i izražavanje (podsticanje upoređivanja svog mišljenja sa mišljenjem drugih, identifikovanje i realizacija društvenih i ekonomskih mogućnosti u kulturnoj aktivnosti)

3.2.11. PRIPREMA POSLASTIČARSKIH PROIZVODA I**1. Broj časova i kreditna vrijednost:**

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

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

2. Cilj modula:

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

3. Ishodi učenja

Po završetku ovog modula učenik će biti sposoban da:

1. Prezentuje osnove poslastičarstva, sirovine i začine u poslastičarstvu
2. Izvrši pripremu proizvoda od biskvit mase, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu
3. Izvrši pripremu proizvoda od tijesta i jednostavnih hladnih poslastičarskih proizvoda, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu
4. Izvrši pripremu jednostavnih toplih poslastičarskih proizvoda i pratećih sosova, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu
5. Pripremi jednostavne sitne kolače i jednostavne nacionalne poslastičarske proizvode iz Crne Gore, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu

Ishod 1 - Učenik će biti sposoban da Prezentuje osnove poslastičarstva, sirovine i začine u poslastičarstvu	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni podjelu i značaj savremenog poslastičarstva	
2. Definiše strukturu poslastičarnice i organizaciju rada zaposlenog osoblja	Struktura poslastičarnice: odjeljenje za pripremu toplih i hladnih poslastica, odjeljenje za rashladne uređaje i dr. Organizacija rada zaposlenog osoblja: šef poslastičarnice, šef smjene, poslastičar, pomoćno osoblje i higijeničar
3. Objasni način upotrebe, primjene i funkcionisanja uređaja, opreme i sitnog inventara za rad u poslastičarnici	Uređaji i oprema: aparati za sladoled, električni šporet, pećnice, šok komora, mikseri, mašine za mljevenje, ben mari, konvektomat i dr. Sitan inventar: modle, radne daske, dresir kese, kalup za torte, oklagija, vaga, noževi, sito, žica za lupanje i dr.
4. Definiše stručne termine i izraze u poslastičarstvu koje koristi u komunikaciji sa saradnicima i gostima	
5. Objasni sirovine, začine i primjenu u poslastičarskoj proizvodnji	Sirovine: šećeri, brašno, masnoće, namirnice sa sadržajem proteina (jaja, mlijeko, mliječni proizvodi i dr.), voće i prerađevine od voća, začini, alkohol i alkoholna pića, aditivi (boje, konzervansi, regulatori kisjelosti, emulgatori, sredstva za želiranje, sredstva za dizanje tijesta, pojačivači arome, zaslađivači i modifikovani skrobovi i dr.) i ostali proizvodi Začini: kim, ruzmarin, vanila, cimet, anis, đumbir, mak 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 od 1 do 5.	
Predložene teme	
- Uvod u poslastičarstvo - Struktura i organizacija rada - Stručna terminologija - Sirovine u poslastičarskoj proizvodnji - Začini u poslastičarstvu	

Ishod 2 - Učenik će biti sposoban da izvrši pripremu proizvoda od biskvit mase, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Navede vrste i proizvode od biskvit mase sastojke, način pripreme i primjenu	Proizvodi od biskvit mase: rolati (maraskino, voćni, čokoladni i dr.); jednostavne torte (čokoladna, od lješnika, rum, grilijaš i dr.) i šnite (srneća leđa, pariska šnita i dr.)
2. Objasni standarde i normative za pripremu biskvit masa	Biskvit masa: svijetla (od jaja i od bjelancaca), tamna, čokoladna, doboš i dr.
3. Objasni standarde i normative za pripremu osnovnih kremova	Osnovni kremovi: puter, želatin, pariski, bavarski, grilijaš, čokoladni, voćni i dr.
4. Objasni standarde i normative za pripremu osnovnih glazura	Osnovne glazure: od bjelanceta, karamel, čokoladne (genaž), sjajne ili staklene, fondani, želatini i dr.
5. Objasni način izrade dekoracija za jednostavne poslastičarske proizvode	Dekoracije: od šećera, voća, karamela, marcipana, grilijaša, čokolade, genaž, fondana i dr.
6. Demonstrira pripremu proizvoda od biskvit mase, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 5. Za kriterijum 6 potrebne su ispravno urađene praktične vježbe sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
- Biskvit masa i proizvodi - Osnovni kremovi - Osnovne glazure - Dekoracija u poslastičarstvu	

Ishod 3 - Učenik će biti sposoban da izvrši pripremu proizvoda od tijesta i jednostavnih hladnih poslastičarskih proizvoda, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni standarde i normative za pripremu tijesta u poslastičarstvu	Tijesta u poslastičarstvu: kisjelo, linzer, vučeno, lisnato, krompir i dr.
2. Objasni standarde i normative za pripremu tijesta i proizvoda od tijesta - kisjelog, linzer, vučenog i lisnatog u poslastičarstvu	Proizvodi od tijesta: od kisjelog: štrudla sa orasima, sa makom i dr.; od linzer: pite sa jabukama, podloge, voćni i čokoladni tart i dr.; od vučenog: savijača sa višnjama, jabukama i dr.; od lisnatog: krempita i šampita i dr.
3. Demonstrira pripremu proizvoda od tijesta, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru	
4. Objasni standarde i normative za pripremu jednostavnih hladnih poslastičarskih proizvoda	Jednostavni hladni poslastičarski proizvodi: panakota, lenja pita, žuta štangla, voćni kupovi i dr.
5. Demonstrira pripremu jednostavnih hladnih poslastičarskih proizvoda, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume 1, 2 i 4. Za kriterijume 3 i 5 potrebne su ispravno urađene praktične vježbe sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
- Tijesta u poslastičarstvu - Proizvodi od tijesta u poslastičarstvu - Jednostavni hladni poslastičarski proizvodi	

Ishod 4 - Učenik će biti sposoban da izvrši pripremu jednostavnih toplih poslastičarskih proizvoda i pratećih sosova, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Navede jednostavne tople poslastičarske proizvode i sosove	Jednostavni topli poslastičarski proizvodi: od linzer tijesta, palačinke, topla voćna pita, flambirano voće, pohovano voće, knedle i dr. Sosovi: od vanile, voćni sosovi, čokoladni sosovi, karamel sosovi i dr.
2. Objasni standarde i normative za pripremu jednostavnih toplih poslastičarskih proizvoda	
3. Objasni standarde i normative za pripremu sosova za jednostavne tople poslastičarske proizvode	
4. Demonstrira pripremu jednostavnih toplih poslastičarskih proizvoda i sosova, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 3. Za kriterijum 4 potrebne su ispravno urađene praktične vježbe sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
- Topli poslastičarski proizvodi - Prateći sosovi	

Ishod 5 - Učenik će biti sposoban da Pripremi jednostavne sitne kolače i jednostavne nacionalne poslastičarske proizvode iz Crne Gore u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni standarde i normative za pripremu jednostavnih sitnih kolača	Jednostavni sitni kolači: breskvice, bajadere, figaro, lješnik štangla, švajcarska kocka, oblatne, rafaelo kuglice i dr.
2. Demonstrira pripremu jednostavnih sitnih kolača, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru	
3. Objasni standarde i normative za pripremu jednostavnih nacionalnih poslastičarskih proizvoda iz Crne Gore	Jednostavni nacionalni poslastičarski proizvodi iz Crne Gore: sirnica, orasnice, gurabije, patišpanj, priganice sa medom i dr
4. Demonstrira pripremu jednostavnih nacionalnih poslastičarskih proizvoda iz Crne Gore, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume 1 i 3. Za kriterijume 2 i 4 potrebne su ispravno urađene praktične vježbe sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
- Jednostavni sitni kolači - Jednostavne nacionalne poslastice	

4. Didaktičke preporuke za realizaciju modula

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

5. Okvirni spisak literature i drugih izvora

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

Napomena:

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

6. Prostorni i materijalni uslovi za izvođenje nastave

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

Redni broj	Opis – alati, instrumenti i uređaji	Kom.
3.	Projekciono platno	1
4.	Štampač	1
5.	Frižider sa zamrzivačem	4
6.	Konvektomat	6
7.	Šporet sa pećnicom	6
8.	Radni sto	6
9.	Sudopera	6
10.	Elektronska vaga	1
11.	Stoni mikser	1
12.	Ormar i stalaže za pribor	4
13.	Sitan inventar	po potrebi
14.	Namirnice (šećeri, brašno, čokolada, masnoće, jaja, mlijeko, mliječni proizvodi, voće i prerađevine od voća, začini, alkoholna pića, aditivi, sredstva za dizanje tijesta, pojačivači arome, marcipan, zaslađivači i modificirani škrobovi i dr.)	po potrebi

7. Obavezni načini provjeravanja i ocjenjivanja ishoda učenja

- Provjeravanje postignuća 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 dostignutosti ishoda učenja definisani su za svaki ishod posebno.
- Zaključna ocjena na kraju klasifikacionog perioda izvodi se iz ocjena svih ishoda u tom klasifikacionom periodu.
- Zaključna ocjena na kraju školske godine izvodi se na osnovu svih ocjena dobijenih u klasifikacionim periodima.

8. Uslovi za prohodnost i završetak modula

- Pozitivna ocjena na kraju školske godine.

9. Povezanost modula – korelacija

- Uvod u kuvarstvo
- Higijena u kuhinjskom bloku
- Priprema gastronomskih proizvoda od tijesta
- Teorija hrane
- Priprema poslastičarskih proizvoda II
- Estetika u gastronomiji i poslastičarstvu
- Kontrola kvaliteta gastronomskih proizvoda
- Nauka o ishrani

- Pekarstvo u ugostiteljstvu I
- Pekarstvo u ugostiteljstvu II
- Nacionalne gastronomije

Napomena:

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

10. Ključne kompetencije koje se razvijaju ovim modulom

- Komunikacija na maternjem jeziku (upotreba stručne terminologije u usmenom i pisanom obliku, izražavanje vlastitih argumenata i zaključaka na uvjerljiv način, razvijanje kritičkog mišljenja iz oblasti jednostavnih poslastičarskih proizvoda i dr.)
- Komunikacija na stranom jeziku (upotreba stručne terminologije na stranom jeziku u usmenom ili pisanom obliku u vidu korišćenja stručne literature iz oblasti jednostavnih poslastičarskih proizvoda)
- Matematička kompetencija i osnovne kompetencije u prirodnim naukama i tehnologiji (primjena matematičkog mišljenja tokom rješavanja problema, pri razlikovanju oblika, upotrebi razmjera iz oblasti jednostavnih poslastičarskih proizvoda i dr.)
- Digitalna kompetencija (izrada prezentacija na zadatu temu iz oblasti jednostavnih poslastičarskih proizvoda i dr.)
- Učiti kako učiti (podsticanje učenika na istrajnost i upornost u učenju samostalno i u timu, razvijanje diskusije, izrada domaćih zadataka i istraživanje u cilju nadograđivanja stečenog znanja iz oblasti jednostavnih poslastičarskih proizvoda)
- Socijalna i građanska kompetencija (podsticanje timskog rada na času u cilju konstruktivne komunikacije i saradnje, razvijanje tolerancije i razumijevanja drugačijih stavova i dr.)
- Smisao za inicijativu i preduzetništvo (razvijanje sposobnosti planiranja, organizovanja, pripreme i davanja izvještaja, procjene, evidentiranja, davanje inicijative i dr.)
- Kulturološka svijest i izražavanje (podsticanje upoređivanja svog mišljenja sa mišljenjem drugih, identifikovanje i realizacija društvenih i ekonomskih mogućnosti u kulturnoj aktivnosti)

3.2.12. KONFEKSIONISANJE MESA U UGOSTITELJSTVU**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 djelovima mesa prema kvalitetu, standardima i normativima u ugostiteljstvu prilikom rasijecanja, fine obrade, začinjavanja, formiranja, porcionisanja i pakovanja mesa, riba i morskih plodova za finalnu gastronomsku upotrebu. Osposobljavanje za rasijecanje, finu obradu, začinjavanje, formiranje, porcionisanje i pakovanje mesa, riba i morskih plodova za gastronomsku upotrebu, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu. Razvijanje preciznosti, sistematičnosti, tačnosti u radu, odgovornosti i timskog rada.

3. Ishodi učenja

Po završetku ovog modula učenik će biti sposoban da:

1. Klasifikuje djelove mesa prema kvalitetu
2. Izvrši rasijecanje i obradu mesa za ugostiteljsku primjenu prema radnom nalogu
3. Izvrši rasijecanje i obradu riba i morskih plodova za ugostiteljsku primjenu prema radnom nalogu
4. Izvrši začinjavanje, formiranje, porcionisanje i pakovanje mesa za gastronomsku upotrebu, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu

Ishod 1 - Učenik će biti sposoban da Klasifikuje djelove mesa prema kvalitetu	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Navede vrste mesa i karakteristike po porijeklu i starosnoj dobi	Vrste mesa: goveđe, svinjsko, ovčije, kozje i dr. Karakteristike: boja, konzistencija, građa i miris
2. Navede kategorije mesa za gastronomsku upotrebu	Kategorije mesa: extra kategorija, prva, druga, treća kategorija i van kategorija
3. Objasni meso peradi i karakteristike po porijeklu i starosnoj dobi	Meso peradi: pileće, ćureće, pačije i dr. Karakteristike: boja, konzistencija, građa i miris
4. Objasni podjelu i karakteristike mesa divljači	Podjela mesa divljači: meso dlakave i pernate divljači Karakteristike mesa divljači: boja, konzistencija, građa i miris
Način provjeravanja dostignutosti 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	
- Kategorizacija mesa - Ocjena kvaliteta mesa	

Ishod 2 - Učenik će biti sposoban da Izvrši rasijecanje i obradu mesa za ugostiteljsku primjenu prema radnom nalogu	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Navede načine obrade mesa za gastronomsku upotrebu	Načini obrade mesa: panglovanje, tranžiranje, sječenje, mljevenje i dr.
2. Objasni postupak sječenja mesa	Postupak sječenja: komadići za ražnjiće, kockice za gulaš, medaljoni, šatobrijan, biftek, šnicle i dr.
3. Objasni postupak rasijecanja mesa peradi	Rasijecanje mesa peradi: grudi, batak, karabatak, krilca i dr.
4. Demonstrira rasijecanje mesa, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 3. Za kriterijum 4 potrebne su ispravno urađene praktične vježbe sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
- Rasijecanje i obrada mesa	

Ishod 3 - Učenik će biti sposoban da Izvrši rasijecanje i obradu riba i morskih plodova za ugostiteljsku primjenu	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni način čišćenja riba i morskih plodova	
2. Demonstrira čiscenje riba i morskih plodova, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru	
3. Navede načine oblikovanja riba za gastronomsku upotrebu	Načini oblikovanja riba: filiranje, zvona, štapići i dr.
4. Demonstrira način oblikovanja riba, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume 1, 2 i 4. Za kriterijume 3 i 5 potrebne su ispravno urađene praktične vježbe sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
- Meso riba i morskih plodova	

Ishod 4 - Učenik će biti sposoban da izvrši začinjavanje, formiranje, porcionisanje i pakovanje mesa za gastronomsku upotrebu, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni načine začinjavanja mesa za gastronomsku upotrebu	Načini začinjavanja: soljenje, salamurenje, mariniranje, pajcovanje, špikovanje i dr.
2. Objasni način formiranja mesa za finalnu upotrebu	Formiranje mesa: rolovanje, nabadanje na štapice, bardiranje, bridiranje i dr.
3. Objasni standard porcionisanja mesa za gastronomsku upotrebu	Standard porcionisanja mesa: težina, dimenzija, oblik i dr.
4. Navede poluproizvode od mesa za gastronomsku upotrebu	Poluproizvodi od mesa: masa za kobasice, rolate i dr.
5. Demonstrira začinjavanje, oblikovanje i formiranje poluproizvoda od mesa, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru	
6. Objasni načine pakovanja mesa	Načini pakovanja mesa: vakumiranje, pakovanje u posude za čuvanje namirnica i dr.
7. Demonstrira pakovanje mesa, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume 1, 2, 3, 4 i 6. Za kriterijume 5 i 7 potrebne su ispravno urađene praktične vježbe sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
- Oblikovanje, porcionisanje i začinjavanje mesa i poluproizvoda od mesa - Pakovanje mesa	

4. Didaktičke preporuke za realizaciju modula

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

5. Okvirni spisak literature i drugih izvora

- Portić M., Gastronomija, Univerzitet Singidunum, Beograd, 2011.
- Stojanović R.; Jokić J.; Petković P., Kuvarstvo sa praktičnom nastavom za I razred, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Beograd, 2001.
- Stojanović R.; Jokić J.; Petković P., Kuvarstvo sa praktičnom nastavom za II razred ugostiteljsko-turističke škole, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Beograd, 2001.
- Stojanović R.; Jokić J.; Petković P., Kuvarstvo i poslastičarstvo sa praktičnom nastavom za IV razred, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Beograd, 2001.
- Trbović B.; Nikolić P.; Banković M.; Paunović S., Ishrana za I razred ugostiteljsko-turističke škole obrazovni profili kuvari i poslastičari, Novi Sad, 2014.
- Vukić M.; Portić M., Kuvarstvo sa praktičnom nastavom, Jela po porudžbini i poslastice za III razred, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Beograd, 2004.
- Vukić M.; Portić M., Kuvarstvo sa praktičnom nastavom, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Beograd, 2015.

Napomena:

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

6. Prostorni i materijalni uslovi za izvođenje nastave

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

Redni broj	Opis – alati, instrumenti i uređaji	Kom.
3.	Projekciono platno	1
4.	Štampač	1
5.	Frižider sa zamrzivačem	4
6.	Radni sto	6
7.	Sudopera	6
8.	Elektronska vaga	1
9.	Mesoreznica	1
10.	Mašina za mljevenje mesa	1
11.	Panj za meso	6
12.	Ormar i stalaže za pribor	4
13.	Sitan inventar	po potrebi
14.	Namirnice (meso, ribe, morski plodovi, začini, suhomesnati proizvodi, povrće i dr.)	po potrebi

7. Obavezni načini provjeravanja i ocjenjivanja ishoda učenja

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

8. Uslovi za prohodnost i završetak modula

- Pozitivna ocjena na kraju školske godine.

9. Povezanost modula – korelacija

- Uvod u kuvarstvo
- Higijena u kuhinjskom bloku
- Priprema fondova, supa i jela od riba
- Priprema jela sa roštilja i dodataka
- Priprema gastronomskih proizvoda od tijesta
- Teorija hrane
- Priprema glavnih jela I
- Priprema hladnih i toplih predjela
- Priprema glavnih jela II

- Kontrola kvaliteta gastronomskih proizvoda
- Nauka o ishrani
- Nacionalne gastronomije

Napomena:

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

10. Ključne kompetencije koje se razvijaju ovim modulom

- Komunikacija na maternjem jeziku (upotreba stručne terminologije u usmenom i pisanom obliku, izražavanje vlastitih argumenata i zaključaka na uvjerljiv način, razvijanje kritičkog mišljenja iz oblasti konfekcionisanja mesa i dr.)
- Komunikacija na stranom jeziku (upotreba stručne terminologije na stranom jeziku u usmenom ili pisanom obliku u vidu korišćenja stručne literature iz oblasti konfekcionisanja mesa)
- Matematička kompetencija i osnovne kompetencije u prirodnim naukama i tehnologiji (primjena matematičkog mišljenja tokom rješavanja problema, pri razlikovanju oblika, upotrebi razmjera iz oblasti konfekcionisanja mesa i dr.)
- Digitalna kompetencija (izrada prezentacija na zadatu temu iz oblasti konfekcionisanja mesa i dr.)
- Učiti kako učiti (podsticanje učenika na istrajnost i upornost u učenju samostalno i u timu, razvijanje diskusije, izrada domaćih zadataka i istraživanje u cilju nadograđivanja stečenog znanja iz oblasti konfekcionisanja mesa)
- Socijalna i građanska kompetencija (podsticanje timskog rada na času u cilju konstruktivne komunikacije i saradnje, razvijanje tolerancije i razumijevanja drugačijih stavova i dr.)
- Smisao za inicijativu i preduzetništvo (razvijanje sposobnosti planiranja, organizovanja, pripreme i davanja izvještaja, procjene, evidentiranja, davanje inicijative i dr.)
- Kulturološka svijest i izražavanje (podsticanje upoređivanja svog mišljenja sa mišljenjem drugih, identifikovanje i realizacija društvenih i ekonomskih mogućnosti u kulturnoj aktivnosti)

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

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

2. Cilj modula:

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

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

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

Ishod 1 - Učenik će biti sposoban da Identifikuje značaj preduzetništva, preduzetničkih vještina i pokretanja sopstvenog biznisa	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja 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 i 6 potrebne su ispravno urađene vježbe sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
- Vrste privrednih društava - Naziv i vizuelni identitet privrednog društva - Registracija privrednog društva - Poslovni kodeks	

Ishod 5 - Učenik će biti sposoban da Identifikuje faze u postupku zasnivanja radnog odnosa i karakteristike individualnih i kolektivnih prava zaposlenih	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja 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 kriterijum 1 i 2. Za kriterijume 3 i 4 potrebne su ispravno urađene vježbe sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
- Promocija	

4. Didaktičke preporuke za realizaciju modula

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

5. Okvirni spisak literature i drugih izvora

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

Napomena:

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

6. Prostorni i materijalni uslovi za izvođenje nastave

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

7. Obavezni načini provjeravanja i ocjenjivanja ishoda učenja

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

8. Uslovi za prohodnost i završetak modula

- Pozitivna ocjena na kraju školske godine.

9. Povezanost modula – korelacija

- Osnove ugostiteljstva
- Osnove turizma
- Osnove hotelijerstva
- Savremeno odrastanje
- Socijalne mreže i globalizacija
- Marketing u turizmu
- Poslovna kultura

Napomena:

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

10. Ključne kompetencije koje se razvijaju ovim modulom

- Komunikacija na maternjem jeziku (upotreba stručne terminologije u usmenom i pisanom obliku, izražavanje vlastitih argumenata i zaključaka na uvjerljiv način, razvijanje kritičkog mišljenja iz oblasti preduzetništva i dr.)
- Komunikacija na stranom jeziku (upotreba stručne terminologije na stranom jeziku u usmenom ili pisanom obliku u vidu korišćenja stručne literature iz oblasti preduzetništva)
- Matematička kompetencija i osnovne kompetencije u prirodnim naukama i tehnologiji (primjena matematičkog mišljenja tokom rješavanja problema, pri razlikovanju oblika, upotrebi razmjera iz oblasti preduzetništva i dr.)
- Digitalna kompetencija (izrada prezentacija na zadatu temu iz oblasti preduzetništva i dr.)
- Učiti kako učiti (podsticanje učenika na istrajnost i upornost u učenju samostalno i u timu, razvijanje diskusije, izrada domaćih zadataka i istraživanje u cilju nadograđivanja stečenog znanja iz oblasti preduzetništva)
- Socijalna i građanska kompetencija (podsticanje timskog rada na času u cilju konstruktivne komunikacije i saradnje, razvijanje tolerancije i razumijevanja drugačijih stavova i dr.)
- Smisao za inicijativu i preduzetništvo (razvijanje sposobnosti planiranja, organizovanja, pripreme i davanja izvještaja, procjene, evidentiranja, davanje inicijative i dr.)
- Kulturološka svijest i izražavanje (podsticanje upoređivanja svog mišljenja sa mišljenjem drugih, identifikovanje i realizacija društvenih i ekonomskih mogućnosti u kulturnoj aktivnosti)

3.2.14. PRIPREMA GLAVNIH JELA II**1. Broj časova i kreditna vrijednost:**

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

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

2. Cilj modula:

- Upoznavanje sa standardima i normativima za pripremu izradu nacionalnih jela iz Crne Gore, gotovih i jela po porudžbini od divljači, gastronomskih proizvoda baziranih na posebnom načinu ishrane i internacionalnih jela. Osposobljavanje za pripremu nacionalnih jela iz Crne Gore, gotovih i jela po porudžbini od divljači, gastronomskih proizvoda baziranih na posebnom načinu ishrane i internacionalnih jela, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu. Razvijanje preciznosti, kritičkog mišljenja i pozitivnog odnosa prema struci.

3. Ishodi učenja

Po završetku ovog modula učenik će biti sposoban da:

1. Pripremi nacionalna jela iz Crne Gore, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu
2. Pripremi gotova jela i jela po porudžbini od divljači, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu
3. Pripremi gastronomske proizvode bazirane na posebnom načinu ishrane, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu
4. Pripremi internacionalna jela, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu

Ishod 1 - Učenik će biti sposoban da Pripremi nacionalna jela iz Crne Gore, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Navede vrste gastronomskih poluproizvoda kao nosilaca ili dijelova komponenti za pripremu nacionalnih jela iz Crne Gore	Poluproizvod kao nosilac ili dio komponente: njeguški pršut, sir iz ulja, skorup, pljevaljski sir i dr.
2. Objasni vrste nacionalnih jela iz Crne Gore	Nacionalna jela iz Crne Gore: pletenica crnogorke, grbaljski bokun, pljevaljska saksija, primorska njedra, jagnjetina na pirinču, krap u tavi i plemićko meso Jelene cetinjske
3. Objasni standarde i normative za pripremu nacionalnih jela iz Crne Gore	
4. Demonstrira pripremu nacionalnih jela iz Crne Gore, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 3. Za kriterijum 4 potrebne su ispravno urađene praktične vježbe sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
- Nacionalna jela iz Crne Gore	

Ishod 2 - Učenik će biti sposoban da Pripremi gotova jela i jela po porudžbini od divljači, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni postupak obrade mesa divljači za gastronomsku upotrebu	Obrada mesa divljači za gastronomsku upotrebu: gruba obrada, konfekcionisanje, pajcovanje i mariniranje
2. Objasni standarde i normative za pripremu gotovih jela od divljači	Gotova jela od divljači: paprikaš od zeca, špikovani srneći but u lovačkom sosu, srneći ragu sa pečurkama, sote od fazana na lovački način i dr.
3. Demonstrira pripremu gotovih jela od divljači, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru	
4. Objasni standarde i normative za pripremu jela po porudžbini od divljači i priloga za divljač	Jela po porudžbini od divljači: srneći file na žaru, špikovani srneći file na žaru, zečiji file na žaru, srneći medaljoni, zečiji medaljoni i dr. Prilozi za divljač: pečene jabuke sa brusnicama, kuvane jabuke sa brusnicama, glazirani kesten, pariske knedle, češke knedle, dinstan crveni kupus sa jabukama i dr.
5. Demonstrira pripremu jela po porudžbini od divljači i priloga, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume 1, 2 i 4. Za kriterijume 3 i 5 potrebne su ispravno urađene praktične vježbe sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
- Gotova jela od divljači - Jela po porudžbini od divljači	

Ishod 3 - Učenik će biti sposoban da Pripremi gastronomske proizvode bazirane na posebnom načinu ishrane, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Navede gastronomske proizvode koji se pripremaju za poseban način ishrane	Poseban način ishrane: niskokalorična dijetalna jela, jela bez alergena, jela bez glutena i vegetarijanska jela
2. Objasni standarde i normative za pripremu niskokaloričnih dijetalnih jela i jela bez glutena	Niskokalorična dijetalna jela: slane palačinke sa heljedinim brašnom, govedina u vinu sa lukom i začinima, pile sa žalfijom, bijelo živinsko meso sa povrćem, svinjski file minjon sa senfom, tikvice na orijentalni način i dr. Jela bez glutena: kaša od kinoa sa voćem, piletina sa povrćem u kurkumi, hrskavi bakalar sa brokolijem i dr.
3. Objasni standarde i normative za pripremu vegetarijanskih jela	Vegetarijanska jela: omlet od zelja i kozijeg sira, kajgana sa pestom, čili supa od pasulja, supa od bundeve sa salsom od maslina, ražnjići od povrća sa pilavom i dr.
4. Demonstrira pripremu gastronomskih proizvoda baziranih na posebnom načinu ishrane, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 3. Za kriterijum 4 potrebne su ispravno urađene praktične vježbe sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
- Gastronomski proizvodi bazirani na posebnom načinu ishrane	

Ishod 4 - Učenik će biti sposoban da Pripremi internacionalna jela, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni gastronomske karakteristike različitih krajeva svijeta	Krajevi svijeta: evropskog, afričkog, azijskog, američkog kontinenta
2. Objasni kulturološke navike u ishrani	
3. Objasni standarde i normative za pripremu internacionalnih jela	Internacionala jela: empanadas, kuskus sa začinjnim povrćem, paelja, rižoto na azijski način, teleći file Velington i dr.
4. Demonstrira pripremu internacionalnih jela, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 3. Za kriterijum 4 potrebne su ispravno urađene praktične vježbe sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
- Internacionalna jela	

4. Didaktičke preporuke za realizaciju modula

- Modul Priprema glavnih jela II je tako koncipiran da učenicima omogućava sticanje znanja i vještina iz ove oblasti kroz časove teorijske i praktične nastave.
- Teorijski dio nastave treba izvoditi sa odjeljenjem koje se ne dijeli na grupe. Preporučuju se kombinovane aktivne metode savremene nastave i oblici rada prilagođeni učenicima (dijaloška, istraživačka, učenje putem rješavanja problema, timski oblik rada, grupni oblik rada, rad u paru i individualni oblik rada), kao i korišćenje odgovarajuće literature. Nastava treba da bude aktivna sa uključivanjem svih učenika.
- Praktični dio nastave treba realizovati u kabinetu praktične nastave koji je opremljen preporučenim materijalnim uslovima ili kod poslodavca. Časove praktične nastave treba izvoditi sa odjeljenjem koje se dijeli na grupe do 16 učenika. Preporučljivo je da učenici samostalno izvode praktične vježbe, pripremu nacionalnih jela Crne Gore, gotovih jela i jela po porudžbini od divljači, gastronomskih proizvoda baziranih na posebnom načinu ishrane i internacionalnih jela. Tokom prezentacije učenici treba da se jasno izražavaju i pravilno koriste stručnu terminologiju. Nastavnik treba da podstiče problemsku nastavu u kojoj navodi učenike da sami dolaze do zaključaka prilikom rješavanja problema, čime im omogućava povezivanje teorijskih znanja sa praktičnom primjenom.
- Realizacija pojedinih nastavnih sadržaja omogućava individualni rad koji se manifestuje kroz izradu seminarskih radova. Učenici svoje seminarske radove treba da javno prezentuju ostalim učenicima u odjeljenju ili grupi i da pruže odgovore na postavljena pitanja ili kritičke stavove. Nastavnici treba da daju uputstva učenicima o metodama pri izradi seminarskih radova.
- U cilju podsticanja darovitih učenika, nastavnik može da koristi viši taksonomski nivo u odnosu na preporučeni, kao i proširene ishode učenja, usmjeravajući darovite učenike na zaključivanje, razvijanje sposobnosti analize i sinteze, kreativnosti i pozitivnog odnosa prema oblastima koje ih interesuju. Nastavnik treba da podstakne učenike na razvoj njihovih sposobnosti i interesovanja u cilju pravilne karijerne orijentacije.
- Preporučuju se posjete ugostiteljskim objektima, sajmovima i manifestacijama u kojima se učenici neposredno upoznaju sa praktičnom realizacijom nastavnih sadržaja.

5. Okvirni spisak literature i drugih izvora

- Dr Delabo A., Hrono ishrana na francuski način, Vulkan izdavaštvo d.o.o., Beograd, 2016.
- Dr Kovačević A., Gastronomija u savremenoj organizaciji rada, Savezni centar za unapređenje hotelijerstva-ugostiteljstva, Beograd, 2000.
- Jakoliš H., Zdravo i slasno bez glutena, Zagreb, 2016.
- Manojlović V., Kuvar 923 plus, Grafo karton, Bijelo Polje, 2008.
- Pikford Luis, 200 vegetarijanskih jela, IPS Media, Beograd, 2008.
- Portić M., Gastronomija, Univerzitet Singidunum, Beograd, 2011.
- Stojanović R.; Jokić J.; Petković P., Kuvarstvo sa praktičnom nastavom za I razred, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Beograd, 2001.
- Stojanović R.; Jokić J.; Petković P., Kuvarstvo sa praktičnom nastavom za II razred ugostiteljsko-turističke škole, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Beograd, 2001.
- Stojanović R.; Jokić J.; Petković P., Kuvarstvo i poslastičarstvo sa praktičnom nastavom za III razred, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Beograd, 2001.
- Stojanović R.; Jokić J.; Petković P., Kuvarstvo i poslastičarstvo sa praktičnom nastavom za IV razred, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Beograd, 2001.
- Udruženje šefova kuhinje Crne Gore, Ukusi Crne Gore, Nova Pobjeda d.o.o., Podgorica, 2016.
- Vukić M.; Drljević O., Gastronomski proizvodi, Visoka hotelijerska škola za strukovne studije, Beograd, 2006.
- Vukić M., Gastronomija II, Visoka hotelijerska škola za strukovne studije, Beograd, 2008.
- Vukić M., Nacionalne gastronomije, Visoka hotelijerska škola za strukovne studije, Beograd, 2009.
- Vukić M.; Protić M., Kuvarstvo sa praktičnom nastavom, Gotova jela za III razred, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Beograd, 2004.
- Vukić M.; Portić M., Kuvarstvo sa praktičnom nastavom, Jela po porudžbini i poslastice za III razred, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Beograd, 2004.

Napomena:

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

6. Prostorni i materijalni uslovi za izvođenje nastave

Redni broj	Opis – alati, instrumenti i uređaji	Kom.
1.	Računar	1
2.	Projektor	1
3.	Projekciono platno	1
4.	Štampač	1
5.	Frižider sa zamrzivačem	4
6.	Konvektomat	1
7.	Šporet sa pećnicom	6
8.	Radni sto	6
9.	Sudopera	6
10.	Elektronska vaga	1
11.	Stoni mikser	1
12.	Mesoreznica	1
13.	Mikrotalasna pećnica	1
14.	Ormar i stalaže za pribor	4
15.	Sitan inventar	po potrebi
16.	Namirnice (meso, ribe, meso divljači, začini, povrće, voće, brašno od heljde, tjestenine, jaja, vino i dr.)	po potrebi

7. Obavezni načini provjeravanja i ocjenjivanja ishoda učenja

- Provjeravanje postignuća 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 dostignutosti ishoda učenja definisani su za svaki ishod posebno.
- Zaključna ocjena na kraju klasifikacionog perioda izvodi se iz ocjena svih ishoda u tom klasifikacionom periodu.
- Zaključna ocjena na kraju školske godine izvodi se na osnovu svih ocjena dobijenih u klasifikacionim periodima.

8. Uslovi za prohodnost i završetak modula

- Pozitivna ocjena na kraju školske godine.

9. Povezanost modula – korelacija

- Uvod u kuvarstvo
- Priprema jednostavnih jela od povrća i jaja
- Higijena u kuhinjskom bloku
- Priprema fondova, supa i jela od riba
- Priprema jela sa roštilja i dodataka
- Priprema gastronomskih proizvoda od tijesta
- Teorija hrane
- Priprema glavnih jela I
- Priprema hladnih i toplih predjela
- Konfekcionisanje mesa u ugostiteljstvu
- Estetika u gastronomiji i poslastičarstvu
- Kontrola kvaliteta gastronomskih proizvoda
- Nauka o ishrani
- Nacionalne gastronomije

Napomena:

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

10. Ključne kompetencije koje se razvijaju ovim modulom

- Komunikacija na maternjem jeziku (upotreba stručne terminologije u usmenom i pisanom obliku, izražavanje vlastitih argumenata i zaključaka na uvjerljiv način, razvijanje kritičkog mišljenja iz oblasti nacionalnih, internacionalnih gastronomskih proizvoda, jela po porudžbini od divljači i posebnih načina ishrane i dr.)
- Komunikacija na stranom jeziku (upotreba stručne terminologije na stranom jeziku u usmenom ili pisanom obliku u vidu korišćenja stručne literature iz oblasti nacionalnih, internacionalnih gastronomskih proizvoda, jela po porudžbini od divljači i posebnih načina ishrane)
- Matematička kompetencija i osnovne kompetencije u prirodnim naukama i tehnologiji (primjena matematičkog mišljenja tokom rješavanja problema, pri razlikovanju oblika, upotrebi razmjera iz oblasti nacionalnih, internacionalnih gastronomskih proizvoda, jela po porudžbini od divljači i posebnih načina ishrane i dr.)
- Digitalna kompetencija (izrada prezentacija na zadatu temu iz oblasti nacionalnih, internacionalnih gastronomskih proizvoda, jela po porudžbini od divljači i posebnih načina ishrane i dr.)
- Učiti kako učiti (podsticanje učenika na istrajnost i upornost u učenju samostalno i u timu, razvijanje diskusije, izrada domaćih zadataka i istraživanje u cilju nadograđivanja stečenog znanja iz oblasti nacionalnih, internacionalnih gastronomskih proizvoda, jela po porudžbini od divljači i posebnih načina ishrane)
- Socijalna i građanska kompetencija (podsticanje timskog rada na času u cilju konstruktivne komunikacije i saradnje, razvijanje tolerancije i razumijevanja drugačijih stavova i dr.)
- Smisao za inicijativu i preduzetništvo (razvijanje sposobnosti planiranja, organizovanja, pripreme i davanja izvještaja, procjene, evidentiranja, davanje inicijative i dr.)
- Kulturološka svijest i izražavanje (podsticanje upoređivanja svog mišljenja sa mišljenjem drugih, identifikovanje i realizacija društvenih i ekonomskih mogućnosti u kulturnoj aktivnosti)

3.2.15. PRIPEMA POSLASTIČARSKIH PROIZVODA II**1. Broj časova i kreditna vrijednost:**

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

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

2. Cilj modula:

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

3. Ishodi učenja

Po završetku ovog modula učenik će biti sposoban da:

1. Pripremi hladne i tople poslastičarske proizvode i prateće sosove, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu
2. Pripremi sitne kolače i nacionalne poslastičarske proizvode iz Crne Gore, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu
3. Pripremi svećane torte, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu
4. Pripremi osnovne vrste sladoleda i sorbea, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu

Ishod 1 - Učenik će biti sposoban da Pripremi hladne i tople poslastičarske proizvode i prateće sosove, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni standarde i normative za pripremu toplih poslastičarskih proizvoda i pratećih sosova	Topli poslastičarski proizvodi: sufle, tart, američka pita (sa bobičastim voćem, višnjama, jabukama i dr.)
2. Demonstrira pripremu toplih poslastičarskih proizvoda, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru	
3. Objasni standarde i normative za pripremu hladnih poslastičarskih proizvoda i pratećih sosova, u skladu sa recepturom i tehnikama rada	Hladni poslastičarski proizvodi: cream brule, tiramisu, cheesecake, musevi i dr.
4. Demonstrira pripremu hladnih poslastičarskih proizvoda i pratećih sosova, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume 1 i 3. Za kriterijume 2 i 4 potrebne su ispravno urađene praktične vježbe sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
- Hladne poslastice - Tople poslastice - Prateći sosovi	

Ishod 2 - Učenik će biti sposoban da Pripremi sitne kolače i nacionalne poslastičarske proizvode iz Crne Gore, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni standarde i normative za pripremu sitnih kolača	Sitni kolači: praline, trufle, profiterole i dr.
2. Demonstrira pripremu sitnih kolača, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru	
3. Objasni standarde i normative za pripremu nacionalnih poslastičarskih proizvoda iz Crne Gore	Nacionalni poslastičarski proizvodi iz Crne Gore: kotorska krempita, bokeljska rožada, dobrotska torta, baklava, urmašice i dr.
4. Demonstrira pripremu nacionalnih poslastičarskih proizvoda iz Crne Gore, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume 1 i 3. Za kriterijume 2 i 4 potrebne su ispravno urađene praktične vježbe sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
- Sitni kolači - Nacionalne poslastice	

Ishod 3 - Učenik će biti sposoban da Pripremi svečane torte, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Navede vrste svečanih torti prema vrstama namirnica od kojih se pripremaju	Svečane torte: na bazi pavlake (Pavlova), čokolade (Saher, Genaž), voća (Kapri, Moskva) i dr.
2. Objasni standarde i normative za pripremu kremova i preliva	Kremovi: vanila, čokoladni, karamel i dr. Prelivi: šećerni, čokoladni, voćni i dr.
3. Objasni standarde i normative za pripremu svečanih torti	
4. Demonstrira pripremu svečanih torti, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 3. Za kriterijum 4 potrebne su ispravno urađene praktične vježbe sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
- Svečane torte - Biskvit mase - Kremovi - Prelivi	

Ishod 4 - Učenik će biti sposoban da Pripremi osnovne vrste sladoleda i sorbea, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni vrste sladoleda prema osnovnoj namirnici od koje se pripremaju	Vrste sladoleda prema osnovnoj namirnici: čokoladni, voćni (od crvenog voća: jagoda, malina, kupina, borovnica, šumsko voće i dr.; od tropskog voća: banana, kivi, ananas, mango i dr. i od citrusnog voća: limun, pomorandža, mandarina), mliječni (vanila, kafa, čokolada, lješnik i dr.) i sorbei
2. Objasni standarde i normative za pripremu sladoleda i sorbea	
3. Demonstrira pripremu sladoleda, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru	
4. Demonstrira pripremu sorbea, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru	
5. Objasni temperaturne režime pripreme namirnica i način čuvanja sladoleda i sorbea	
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 praktične vježbe sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
- Sladoledi - Sorbei	

4. Didaktičke preporuke za realizaciju modula

- Modul Priprema poslastičarskih proizvoda II je tako koncipiran da učenicima omogućava sticanje znanja i vještina iz ove oblasti kroz časove teorijske i praktične nastave.
- Teorijski dio nastave treba izvoditi sa odjeljenjem koje se ne dijeli na grupe. Preporučuju se kombinovane aktivne metode savremene nastave i oblici rada prilagođeni učenicima (dijaloška, istraživačka, učenje putem rješavanja problema, timski oblik rada, grupni oblik rada, rad u paru i individualni oblik rada), kao i korišćenje odgovarajuće literature. Nastava treba da bude aktivna sa uključivanjem svih učenika.
- Praktični dio nastave treba realizovati u kabinetu praktične nastave koji je opremljen preporučenim materijalnim uslovima ili kod poslodavca. Časove praktične nastave treba izvoditi sa odjeljenjem koje se dijeli na grupe do 16 učenika. Preporučljivo je da učenici samostalno izvode praktične vježbe, pripreme hladne i tople poslastičarske proizvode i prateće sosove, sitne kolače, nacionalne poslastičarske proizvode, svećane torte, sladolede i sorbee. Tokom prezentacije učenici treba da se jasno izražavaju i pravilno koriste stručnu terminologiju. Nastavnik treba da podstiče problemsku nastavu u kojoj navodi učenike da sami dolaze do zaključaka prilikom rješavanja problema, čime im omogućava povezivanje teorijskih znanja sa praktičnom primjenom.
- Realizacija pojedinih nastavnih sadržaja omogućava individualni rad koji se manifestuje kroz izradu seminarskih radova. Učenici svoje seminarske radove treba da javno prezentuju ostalim učenicima u odjeljenju ili grupi i da pruže odgovore na postavljena pitanja ili kritičke stavove. Nastavnici treba da daju uputstva učenicima o metodama pri izradi seminarskih radova.
- U cilju podsticanja darovitih učenika, nastavnik može da koristi viši taksonomski nivo u odnosu na preporučeni, kao i proširene ishode učenja, usmjeravajući darovite učenike na zaključivanje, razvijanje sposobnosti analize i sinteze, kreativnosti i pozitivnog odnosa prema oblastima koje ih interesuju. Nastavnik treba da podstakne učenike na razvoj njihovih sposobnosti i interesovanja u cilju pravilne karijerne orijentacije.
- Preporučuju se posjete ugostiteljskim objektima, sajmovima i manifestacijama u kojima se učenici neposredno upoznaju sa praktičnom realizacijom nastavnih sadržaja.

5. Okvirni spisak literature i drugih izvora

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

Napomena:

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

6. Prostorni i materijalni uslovi za izvođenje nastave

Redni broj	Opis – alati, instrumenti i uređaji	Kom.
1.	Računar	1
2.	Projektor	1
3.	Projekciono platno	1
4.	Štampač	1
5.	Konvektomat	1
6.	Šporet sa pećnicom	6
7.	Radni sto	6
8.	Sudopera	6
9.	Elektronska vaga	1
10.	Stoni mikser	1
11.	Ormar i stalaže za pribor	4
12.	Sitan inventar	po potrebi
13.	Namirnice (šećeri, brašno, čokolada, masnoće, jaja, mlijeko, mliječni proizvodi, voće i prerađevine od voća, začini, alkoholna pića, aditivi, sredstva za dizanje tijesta, pojačivači arome, marcipan, zaslađivači i modifikovani skrobovi i dr.)	po potrebi

7. Obavezni načini provjeravanja i ocjenjivanja ishoda učenja

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

8. Uslovi za prohodnost i završetak modula

- Pozitivna ocjena na kraju školske godine.

9. Povezanost modula – korelacija

- Uvod u kuvarstvo
- Higijena u kuhinjskom bloku
- Priprema gastronomskih proizvoda od tijesta
- Teorija hrane

- Priprema poslastičarskih proizvoda I
- Estetika u gastronomiji i poslastičarstvu
- Kontrola kvaliteta gastronomskih proizvoda
- Nauka o ishrani
- Pekarstvo u ugostiteljstvu I
- Pekarstvo u ugostiteljstvu II
- Nacionalne gastronomije

Napomena:

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

10. Ključnekompetencije koje se razvijaju ovim modulom

- Komunikacija na maternjem jeziku (upotreba stručne terminologije u usmenom i pisanom obliku, izražavanje vlastitih argumenata i zaključaka na uvjerljiv način, razvijanje kritičkog mišljenja iz oblasti poslastičarskih proizvoda, sitnih kolača, svećanih torti i sladoleda i dr.)
- Komunikacija na stranom jeziku (upotreba stručne terminologije na stranom jeziku u usmenom ili pisanom obliku u vidu korišćenja stručne literature iz oblasti poslastičarskih proizvoda, sitnih kolača, svećanih torti i sladoleda)
- Matematička kompetencija i osnovne kompetencije u prirodnim naukama i tehnologiji (primjena matematičkog mišljenja tokom rješavanja problema, pri razlikovanju oblika, upotrebi razmjera iz oblasti poslastičarskih proizvoda, sitnih kolača, svećanih torti i sladoleda i dr.)
- Digitalna kompetencija (izrada prezentacija na zadatu temu iz oblasti poslastičarskih proizvoda, sitnih kolača, svećanih torti i sladoleda i dr.)
- Učiti kako učiti (podsticanje učenika na istrajnost i upornost u učenju samostalno i u timu, razvijanje diskusije, izrada domaćih zadataka i istraživanje u cilju nadograđivanja stečenog znanja iz oblasti poslastičarskih proizvoda, sitnih kolača, svećanih torti i sladoleda)
- Socijalna i građanska kompetencija (podsticanje timskog rada na času u cilju konstruktivne komunikacije i saradnje, razvijanje tolerancije i razumijevanja drugačijih stavova i dr.)
- Smisao za inicijativu i preduzetništvo (razvijanje sposobnosti planiranja, organizovanja, pripreme i davanja izvještaja, procjene, evidentiranja, davanje inicijative i dr.)
- Kulturološka svijest i izražavanje (podsticanje upoređivanja svog mišljenja sa mišljenjem drugih, identifikovanje i realizacija društvenih i ekonomskih mogućnosti u kulturnoj aktivnosti)

3.2.16. ESTETIKA U GASTRONOMIJI I POSLASTIČARSTVU**1. Broj časova i kreditna vrijednost:**

Razred	Oblici nastave			Ukupno	Kreditna vrijednost
	Teorijska nastava	Vježbe	Praktična nastava		
IV	33		66	99	7

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

2. Cilj modula:

- Upoznavanje sa vrstama dekoracija, standardima i normativima za pripremu izradu dekoracija i načinima pripreme jela pred gostom. Osposobljavanje za estetsko serviranje, dekorisanje i prezentaciju gastronomskih proizvoda, kao i pripremu jela pred gostom, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu. Razvijanje preciznosti, sistematičnosti, kreativnosti, kao i shvaćanje značaja timskog rada.

3. Ishodi učenja

Po završetku ovog modula učenik će biti sposoban da:

1. Izvrši pripremu jestivih prehrambenih boja, glazura i preliva, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu
2. Pripremi dekoracije od čokolade i marcipana, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu
3. Dekoriše hladne gastronomske proizvode, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu
4. Dekoriše tople gastronomske proizvode, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu
5. Pripremi jela pred gostom, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu

Ishod 1 - Učenik će biti sposoban da : Izvrši pripremu jestivih prehrambenih boja, glazura i preliva, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni način upotrebe, primjene i funkcionisanja pribora i alata za estetsko oblikovanje i dekorisanje poslastičarskih proizvoda	Pribor i alat: stalak za torte, noževi za oblikovanje voća, forme za pečenje masa, oklagija, plastične cjevčice, žičana cjediljka i dr.
2. Objasni način čuvanja i skladištenja obrađenih namirnica za pripremu dekoracija od tijesta	Način čuvanja i skladištenja: frižideri, hladnjače, zamrzivači i dubinsko zamrzavanje
3. Objasni jestive prehrambene boje u poslastičarstvu i slaganje boje i ukusa, u skladu sa naprednim tehnikama rada	Jestive prehrambene boje: proljećne boje, ljetnje boje, jesenje i zimske boje
4. Objasni glazure i prelive i tehniku izrade dekoracije od fondana, u skladu sa recepturom i naprednim tehnikama rada	Glazure i prelive: kuvana šećerna glazura i fondan, pržena šećerna glazura, glazura od bjelanjaka i dr.
5. Demonstrira način pripreme jestivih prehrambenih boja, glazura, preliva i tehniku izrade dekoracija od fondana, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 4. Za kriterijum 5 potrebne su ispravno urađene praktične vježbe sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
- Pribor i alat za estetsko oblikovanje i dekorisanje poslastičarskih proizvoda - Čuvanje i skladištenje poslastičarskih proizvoda - Jestive prehrambene boje i slaganje boja u poslastičarstvu - Glazure i prelive	

Ishod 2 - Učenik će biti sposoban da : Pripremi dekoracije od čokolade i marcipana, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni način tempiranja čokolade i izrade dekoracija od čokolade, u skladu sa naprednim tehnikama rada	Čokolada: čokolada u prahu, mliječna, crni preliv od čokolade i dr.
2. Demonstrira način tempiranja čokolade i pripremu dekoracija od čokolade, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru	
3. Objasni način i tehniku izrade dekoracija od karamel šećera	Dekoracije od karamel šećera: liveni, vučeni, duvani, predeni i gromadni šećer
4. Demonstrira način izrade dekoracija od karamel šećera, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru	
5. Objasni standarde i normative za pripremu marcipana i dekoracija od marcipana	Dekoracije od marcipana: limun, pomorandža, marelica, jagoda, kuće, žaba, jež i dr.
6. Demonstrira način izrade marcipana i dekoracija od marcipana, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume 1, 3 i 5. Za kriterijume 2, 4 i 6 potrebne su ispravno urađene praktične vježbe sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
- Čokolada i dekoracija od čokolade - Karamel šećer i dekoracije od karamel šećera - Marcipan i dekoracije od marcipana	

Ishod 3 - Učenik će biti sposoban da: Dekoriše hladne gastronomske proizvode, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni načine hladnih dekorisanja i pravila prezentacije , u skladu sa naprednim tehnikama rada	Načini hladnih dekorisanja: etno, tradicionalno, japanski način, vertikalni način, aprstaktni i dr. Pravila prezentacije: sklad boja na tanjiru, naizmjenično kombinovanje različitih oblika i dr.
2. Navede vrste podloga za serviranje gastronomskih proizvoda	Podloge za serviranje gastronomskih proizvoda: keramika, staklo, drvo, mermer i dr.
3. Objasni način pripreme hladnih unutrašnjih i spoljašnjih dekoracija za gastronomski proizvod	
4. Demonstrira pripremu unutrašnje i spoljašnje dekoracije, načine hladnih dekorisanja i pravila prezentacije gastronomskih proizvoda, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru	
5. Objasni način čuvanja hladnih vrsta dekoracija do serviranja	Način čuvanja hladnih vrsta dekoracija: hladni sto, rashladni uređaji 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 i 5. Za kriterijum 4 potrebne su ispravno urađene praktične vježbe sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
- Dekorisanje hladnih gastronomskih proizvoda - Hladna unutrašnja i spoljašnja dekoracija	

Ishod 4 - Učenik će biti sposoban da: Dekoriše tople gastronomske proizvode, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni načine toplih dekorisanja i pravila prezentacije , u skladu sa naprednim tehnikama rada	Načini toplih dekorisanja: etno, tradicionalno, japanski način, vertikalni način, aprstaktni i dr. Pravila prezentacije: sklad boja na tanjiru, naizmjenično kombinovanje različitih oblika i dr.
2. Objasni vrste podloga za serviranje toplih gastronomskih proizvoda	Podloge za serviranje gastronomskih proizvoda: keramika, drvo, mermer i dr.
3. Objasni način pripreme toplih unutrašnjih i spoljašnjih dekoracija za gastronomski proizvod	
4. Demonstrira pripremu unutrašnje i spoljašnje dekoracije, načine toplih dekorisanja i pravila prezentacije gastronomskih proizvoda, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru	
5. Objasni način čuvanja toplih vrsta dekoracija do serviranja	Način čuvanja toplih vrsta dekoracija: topla kupka, lampa, topli sto 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 i 5. Za kriterijum 4 potrebne su ispravno urađene praktične vježbe sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
- Dekorisanje toplih gastronomskih proizvoda - Topla unutrašnja i spoljašnja dekoracija	

Ishod 5 - Učenik će biti sposoban da: Pripremi jela pred gostom, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni način upotrebe, primjene i funkcionisanja pribora i alata za flambiranje jela	Pribor i alat za flambiranje jela: rešo za flambiranje, posuda za grijanje alkohola, stoni grijač, kašike za sos i dr.
2. Objasni način pripreme „mice en place“ , u skladu sa naprednim tehnikama rada	Način pripreme „mice en place“: polupriprema namirnica, provjera ispravnosti uređaja, provjera pribora, standardni način postake
3. Objasni standarde i normative za pripremu gastronomskih proizvoda koji se pripremaju pred gostom	Gastronomski proizvod koji se pripremaju pred gostom: salate, supe (flambirana supa od goveđeg repa i dr.), jela od mesa, deserti i dr.
4. Demonstrira pripremu gastronomskih proizvoda koji se pripremaju pred gostom, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 3. Za kriterijum 4 potrebne su ispravno urađene praktične vježbe sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
- Pribor i alat za flambiranje jela - Mice en place - Gastronomski proizvodi koji se pripremaju pred gostom	

4. Didaktičke preporuke za realizaciju modula

- Modul Estetika u gastronomiji i poslastičarstvu je tako koncipiran da učenicima omogućava sticanje znanja i vještina iz ove oblasti kroz časove teorijske i praktične nastave.
- Teorijski dio nastave treba izvoditi sa odjeljenjem koje se ne dijeli na grupe. Preporučuju se kombinovane aktivne metode savremene nastave i oblici rada prilagođeni učenicima (dijaloška, istraživačka, učenje putem rješavanja problema, timski oblik rada, grupni oblik rada, rad u paru i individualni oblik rada), kao i korišćenje odgovarajuće literature. Nastava treba da bude aktivna sa uključivanjem svih učenika.
- Praktični dio nastave treba realizovati u kabinetu praktične nastave koji je opremljen preporučenim materijalnim uslovima ili kod poslodavca. Časove praktične nastave treba izvoditi sa odjeljenjem koje se dijeli na grupe do 16 učenika.
- Preporučljivo je da učenici samostalno izvode praktične vježbe, pripreme dekoracije u poslastičarstvu, hladne i tople gastronomske proizvode i pripreme jelo pred gostom. Tokom prezentacije učenici treba da se jasno izražavaju i pravilno koriste stručnu terminologiju. Nastavnik treba da podstiče problemsku nastavu u kojoj navodi učenike da sami dolaze do zaključaka prilikom rješavanja problema, čime im omogućava povezivanje teorijskih znanja sa praktičnom primjenom.
- Realizacija pojedinih nastavnih sadržaja omogućava individualni rad koji se manifestuje kroz izradu seminarskih radova. Učenici svoje seminarske radove treba da javno prezentuju ostalim učenicima u odjeljenju ili grupi i da pruže odgovore na postavljena pitanja ili kritičke stavove. Nastavnici treba da daju uputstva učenicima o metodama pri izradi seminarskih radova.
- U cilju podsticanja darovitih učenika, nastavnik može da koristi viši taksonomski nivo u odnosu na preporučeni, kao i proširene ishode učenja, usmjeravajući darovite učenike na zaključivanje, razvijanje sposobnosti analize i sinteze, kreativnosti i pozitivnog odnosa prema oblastima koje ih interesuju. Nastavnik treba da podstakne učenike na razvoj njihovih sposobnosti i interesovanja u cilju pravilne karijerne orijentacije.
- Preporučuju se posjete ugostiteljskim objektima, sajmovima i manifestacijama u kojima se učenici neposredno upoznaju sa praktičnom realizacijom nastavnih sadržaja.

5. Okvirni spisak literature i drugih izvora

- Gracun P.; Nistanović J., Primijenjena gastronomska estetika, Visoka hotelijerska škola, Beograd, 2004.
- Stojanović R.; Jokić J.; Petković P., Kuvarenstvo i poslastičarstvo sa praktičnom nastavom za III razred, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Beograd, 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	1
3.	Projekciono platno	1
4.	Štampač	1
5.	Frižider sa zamrzivačem	4
6.	Konvektomat	1
7.	Šporet sa pećnicom	6

Redni broj	Opis – alati, instrumenti i uređaji	Kom.
8.	Radni sto	6
9.	Sudopera	6
10.	Elektronska vaga	1
11.	Stoni mikser	1
12.	Mesoreznica	1
13.	Mikrotalasna	1
14.	Ormar i stalaže za pribor	4
15.	Sitan inventar	po potrebi
16.	Namirnice (brašno, šećer, čokolada, marcipan, meso, povrće, voće, jaja i dr.)	po potrebi

7. Obavezni načini provjeravanja i ocjenjivanja ishoda učenja

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

8. Uslovi za prohodnost i završetak modula

- Pozitivna ocjena na kraju školske godine.

9. Povezanost modula – korelacija

- Uvod u kuvarstvo
- Priprema jednostavnih jela od povrća i jaja
- Higijena u kuhinjskom bloku
- Priprema fondova, supa i jela od riba
- Priprema jela sa roštilja i dodataka
- Priprema gastronomskih proizvoda od tijesta
- Teorija hrane
- Priprema glavnih jela I
- Priprema hladnih i toplih predjela
- Priprema poslastičarskih proizvoda I
- Priprema glavnih jela II
- Priprema poslastičarskih proizvoda II
- Kontrola kvaliteta gastronomskih proizvoda
- Pekarstvo u ugostiteljstvu I
- Pekarstvo u ugostiteljstvu II
- Nacionalne gastronomije

Napomena:

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

10. Ključne kompetencije koje se razvijaju ovim modulom

- Komunikacija na maternjem jeziku (upotreba stručne terminologije u usmenom i pisanom obliku, izražavanje vlastitih argumenata i zaključaka na uvjerljiv način, razvijanje kritičkog mišljenja iz oblasti estetike u gastronomiji i poslastičarstvu i dr.)
- Komunikacija na stranom jeziku (upotreba stručne terminologije na stranom jeziku u usmenom ili pisanom obliku u vidu korišćenja stručne literature iz oblasti estetike u gastronomiji i poslastičarstvu)
- Matematička kompetencija i osnovne kompetencije u prirodnim naukama i tehnologiji (primjena matematičkog mišljenja tokom rješavanja problema, pri razlikovanju oblika, upotrebi razmjera iz oblasti estetike u gastronomiji i poslastičarstvu i dr.)
- Digitalna kompetencija (izrada prezentacija na zadatu temu iz oblasti estetike u gastronomiji i poslastičarstvu i dr.)
- Učiti kako učiti (podsticanje učenika na istrajnost i upornost u učenju samostalno i u timu, razvijanje diskusije, izrada domaćih zadataka i istraživanje u cilju nadograđivanja stečenog znanja iz oblasti estetike u gastronomiji i poslastičarstvu)
- Socijalna i građanska kompetencija (podsticanje timskog rada na času u cilju konstruktivne komunikacije i saradnje, razvijanje tolerancije i razumijevanja drugačijih stavova i dr.)
- Smisao za inicijativu i preduzetništvo (razvijanje sposobnosti planiranja, organizovanja, pripreme i davanja izvještaja, procjene, evidentiranja, davanje inicijative i dr.)
- Kulturološka svijest i izražavanje (podsticanje upoređivanja svog mišljenja sa mišljenjem drugih, identifikovanje i realizacija društvenih i ekonomskih mogućnosti u kulturnoj aktivnosti)

3.2.17. KONTROLA KVALITETA GASTRONOMSKIH PROIZVODA**1. Broj časova i kreditna vrijednost:**

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

Vježbe: Odjeljenje se dijeli na grupe do 16 učenika.

2. Cilj modula:

- Upoznavanje sa vrstama pisanih sredstava ponude, kalkulacijama cijena, normativima, načinom pisanja recepta, načinom kontrolisanja kvaliteta gastronomskog proizvoda i obavezama primjene HACCP sistema u ugostiteljskim objektima. Osposobljavanje za sastavljanje jelovnika, karte doručka, menija, utvrđivanje normativa za nova jela, sastavljanje standardnih recepata, kontrolu kvaliteta gastronomskih proizvoda i primjenu HACCP sistema u ugostiteljstvu. Razvijanje preciznosti, sistematičnosti, kreativnosti, kao i shvaćanje značaja timskog rada.

3. Ishodi učenja

Po završetku ovog modula učenik će biti sposoban da:

1. Sastavi pisana sredstva ponude gastronomskih proizvoda
2. Utvrdi normative za pripremu izradu gastronomskih proizvoda i kalkulacije cijena
3. Sastavi recept, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu
4. Izvrši kontrolu kvaliteta gastronomskih proizvoda, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu
5. Sprovede kontrolu primjene mjera propisanih HACCP standardom

Ishod 1 - Učenik će biti sposoban da : Sastavi pisana sredstva ponude gastronomskih proizvoda	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni pojam i karakteristike gastronomskog proizvoda	
2. Objasni pojam, vrste i redosljed pisanja jela u jelovniku i karti doručka	
3. Objasni pojam, vrste i pravila sastavljanja menija	
4. Sastavi dnevni i standardni jelovnik, u skladu sa standardima pisanih dokumenata ponude u ugostiteljstvu	
5. Sastavi kartu doručka, u skladu sa standardima pisanih dokumenata ponude u ugostiteljstvu	
6. Sastavi meni prema namjeni, u skladu sa standardima pisanih dokumenata ponude u ugostiteljstvu	
Način provjeravanja dostignutosti 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, 5 i 6 potrebne su ispravno urađene praktične vježbe sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
- Gastronomski proizvodi - Pisana sredstva ponude ugostiteljskog objekta	

Ishod 2 - Učenik će biti sposoban da: Utvrđi normative za pripremu gastronomskih proizvoda i kalkulacije cijena	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Definiše pojam, vrste normativa i njihov značaj za uspješan rad ugostiteljskog objekta	Normativi: jela, pića, napitaka i dr.
2. Objasni količinu kala, dozvoljenog gubitka namirnice pri obradi	Dozvoljeni gubitak namirnica pri obradi: procenat otpada povrća i voća pri mehaničkim procesima obrade, kalo pri termičkim procesima obrade, kalo kod mesa po kategorijama u toku čuvanja i dr.
3. Objasni principe utvrđivanja normativa za pripremu gastronomskog proizvoda	Principi utvrđivanja normativa: bruto i neto princip
4. Odredi normative za pripremu gastronomskog proizvoda, na konkretnom primjeru	
5. Objasni postupak utvrđivanja marže i izrade kalkulacija cijena za gastronomske proizvode	
6. Sastavi kalkulacije cijena prema utvrđenim standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume 1, 2, 3 i 5. Za kriterijum 4 i 6, potrebne su ispravno urađene praktične vježbe sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
- Normativi u ugostiteljstvu - Namirnice biljnog i životinjskog porijekla - Gubitak namirnica pri obradi - Bruto i neto principi utvrđivanja normativa - Kalkulacije cijena	

Ishod 3 - Učenik će biti sposoban da : Sastavi recept, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni pojam i značaj standardizacije za proizvodni sektor ugostiteljskog objekta	
2. Objasni pojam kvaliteta i različite terminološke okvire kvaliteta	Terminološki okviri kvaliteta: projektovani kvalitet, ostvareni kvalitet, potrebni kvalitet, upotrebni kvalitet, totalni kvalitet, atraktivni kvalitet
3. Objasni pojam kvaliteta gastronomskog proizvoda	
4. Objasni pojam i elemente standarda recepta i njihov značaj za kvalitet gastronomskog proizvoda	Elementi standarda recepta: naziv recepta, broj osoba, vrijeme pripreme, vrijeme termičke obrade, naziv namirnica, jedinice mjere, oznaku da li je za a la cart ili pansion, opis po fazama pripreme, veličina tanjira, dekoracija i dr.
5. Sastavi standardni recept, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 4. Za kriterijum 5 potrebne su ispravno urađene praktične vježbe sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
- Standardizacija - Terminološki okviri kvaliteta - Gastronomski kvalitet - Standard recepta	

Ishod 4 - Učenik će biti sposoban da: Izvrši kontrolu gastronomskih proizvoda, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Definiše pojam i značaj kontrole kvaliteta gastronomskog proizvoda	
2. Navede prednosti međunarodnih standarda kvaliteta i zdravstvene ispravnosti proizvoda koji se primjenjuju u ugostiteljskim objektima	Međunarodni standardi kvaliteta i zdravstvene ispravnosti proizvoda: ISO, HACCP, HALAL, Kosher
3. Objasni senzornu tehniku ispitivanja kvaliteta gastronomskih proizvoda	
4. Demonstrira kontrolu kvaliteta gastronomskog proizvoda, na konkretnom primjeru	Senzorne tehnike: vizuelna tehnika, olfaktorna tehnika, gustativna tehnika, palapatorna tehnika, audijska tehnika
Način provjeravanja dostignutosti 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	
- Kontrola kvaliteta - Međunarodni standardi kvaliteta i zdravstvene ispravnosti - Senzorne tehnike za ispitivanje kvaliteta gastronomskog proizvoda	

Ishod 5 - Učenik će biti sposoban da : Sprovede kontrolu primjene mjera propisanih HACCP standardom	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Obrazloži ciljeve, namjenu i prednosti HACCP sistema u ugostiteljstvu	
2. Objasni korake pripremne faze HACCP sistema u ugostiteljstvu	Pripremna faza: formiranje HACCP tima, opis proizvoda, opis namjene proizvoda, izrada dijagrama, provjera dijagrama
3. Objasni korake faze realizacije HACCP sistema u ugostiteljstvu	Faze realizacije: analiza opasnosti rizika, određivanje CCP, kritični limit, monitoring, korektivne mjere, verifikacija, dokumentacija
4. Navede HACCP dokumentaciju u ugostiteljstvu	HACCP dokumentacija: dokumenti koji se odnose na analizu opasnosti, utvrđivanje CCP, utvrđivanje kritičnih granica, HACCP zapisi i dr.
5. Objasni značaj obuke zaposlenih za primjenu HACCP sistema u ugostiteljstvu	
6. Demonstrira kontrolu primjene HACCP sistema u ugostiteljstvu	
Način provjeravanja dostignutosti 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 potrebne su ispravno urađene praktične vježbe sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
- HACCP standard	

4. Didaktičke preporuke za realizaciju modula

- Modul Kontrola kvaliteta gastronomskih proizvoda je tako koncipiran da učenicima omogućava sticanje znanja i vještina iz ove oblasti kroz časove teorijske i praktične nastave.
- U cilju dostizanja predviđenih ishoda učenja preporučuje se primjena nastavnih metoda usmjerenih na aktivnost učenika (dijaloška, istraživačka, učenje putem rješavanja problema, metode kreativnog pisanja, projektno učenje), PowerPoint prezentacije, izrada panoa sa odgovarajućim temama, simulacija, demonstracija, rad u paru, rad u grupi i individualni rad.
- Preporučljivo je da se časovi vježbi predviđeni za ishod četiri i pet odraduju u školskom kabinetu za kuvarstvo ili da učenici posjete ugostiteljske objekte koji posluju po HACCP standardima.
- Tokom prezentacije učenici treba da se jasno izražavaju i pravilno koriste stručnu terminologiju. Nastavnik treba da podstiče problemsku nastavu u kojoj navodi učenike da sami dolaze do zaključaka prilikom rješavanja problema, čime im omogućava povezivanje teorijskih znanja sa praktičnom primjenom.
- Realizacija pojedinih nastavnih sadržaja omogućava individualni rad koji se manifestuje kroz izradu seminarskih radova. Učenici svoje seminarske radove treba da javno prezentuju ostalim učenicima u odjeljenju ili grupi i da pruže odgovore na postavljena pitanja ili kritičke stavove. Nastavnici treba da daju uputstva učenicima o metodama pri izradi seminarskih radova.
- U cilju podsticanja darovitih učenika, nastavnik može da koristi viši taksonomski nivo u odnosu na preporučeni, kao i proširene ishode učenja, usmjeravajući darovite učenike na zaključivanje, razvijanje sposobnosti analize i sinteze, kreativnosti i pozitivnog odnosa prema oblastima koje ih interesuju. Nastavnik treba da podstakne učenike na razvoj njihovih sposobnosti i interesovanja u cilju pravilne karijerne orijentacije.
- Preporučuju se posjete ugostiteljskim objektima, sajmovima i manifestacijama u kojima se učenici neposredno upoznaju sa praktičnom realizacijom nastavnih sadržaja.

5. Okvirni spisak literature i drugih izvora

- Lončar M., Restoraterstvo, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Beograd, 2001.
- Ljiljana K.; Slobodan R., Izazovi kvaliteta, Viša hotelijerska škola, Beograd, 2005.
- Vukić M.; Drljević O., Gastronomski proizvodi, Visoka hotelijerska škola za strukovne studije, Beograd, 2006.
- Vukić M.; Drljević O., Senzorna svojstva kao komponenta kvaliteta gastro proizvoda, Viša hotelijerska škola Hotel link 4/2004, Beograd, 2004.

Napomena:

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

6. Prostorni i materijalni uslovi za izvođenje nastave

Redni broj	Opis – alati, instrumenti i uređaji	Kom.
1.	Računar	1
2.	Projektor	1
3.	Projekciono platno	1
4.	Štampač	1
5.	Šporet sa pećnicom	6
6.	Frižider sa zamrzivačem	4
7.	Konvektomat	1

Redni broj	Opis – alati, instrumenti i uređaji	Kom.
8.	Radni sto	6
9.	Sudopera	6
10.	Elektronska vaga	1
11.	Stoni mikser	1
12.	Mesoreznica	1
13.	Mikrotalasna	1
14.	Ormar i stalaže za pribor	4
15.	Sitan inventar	po potrebi
16.	Gotovi gastronomski proizvodi ili namirnice (sve vrste mesa, povrća, voća, žitarica, mlijeka i mliječnih proizvoda i dr:)	po potrebi

7. Obavezni načini provjeravanja i ocjenjivanja ishoda učenja

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

8. Uslovi za prohodnost i završetak modula

- Pozitivna ocjena na kraju školske godine.

9. Povezanost modula – korelacija

- Uvod u kuvarstvo
- Priprema jednostavnih jela od povrća i jaja
- Higijena u kuhinjskom bloku
- Osnove ugostiteljstva
- Priprema fondova, supa i jela od riba
- Priprema jela sa roštilja i dodataka
- Priprema gastronomskih proizvoda od tijesta
- Priprema glavnih jela I
- Priprema hladnih i toplih predjela
- Priprema poslastičarskih proizvoda I
- Konfekcionisanje mesa u ugostiteljstvu
- Priprema glavnih jela II
- Priprema poslastičarskih proizvoda II
- Estetika u gastronomiji i poslastičarstvu

- Nauka o ishrani
- Pekarstvo u ugostiteljstvu I
- Pekarstvo u ugostiteljstvu II
- Nacionalne gastronomije

Napomena:

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

10. Ključne kompetencije koje se razvijaju ovim modulom

- Komunikacija na maternjem jeziku (upotreba stručne terminologije u usmenom i pisanom obliku, izražavanje vlastitih argumenata i zaključaka na uvjerljiv način, razvijanje kritičkog mišljenja iz oblasti kontrole kvaliteta gastronomskih proizvoda i dr.)
- Komunikacija na stranom jeziku (upotreba stručne terminologije na stranom jeziku u usmenom ili pisanom obliku u vidu korišćenja stručne literature iz oblasti kontrole kvaliteta gastronomskih proizvoda)
- Matematička kompetencija i osnovne kompetencije u prirodnim naukama i tehnologiji (primjena matematičkog mišljenja tokom rješavanja problema, pri razlikovanju oblika, upotrebi razmjera iz oblasti kontrole kvaliteta gastronomskih proizvoda i dr.)
- Digitalna kompetencija (izrada prezentacija na zadatu temu iz oblasti kontrole kvaliteta gastronomskih proizvoda i dr.)
- Učiti kako učiti (podsticanje učenika na istrajnost i upornost u učenju samostalno i u timu, razvijanje diskusije, izrada domaćih zadataka i istraživanje u cilju nadograđivanja stečenog znanja iz oblasti kontrole kvaliteta gastronomskih proizvoda)
- Socijalna i građanska kompetencija (podsticanje timskog rada na času u cilju konstruktivne komunikacije i saradnje, razvijanje tolerancije i razumijevanja drugačijih stavova i dr.)
- Smisao za inicijativu i preduzetništvo (razvijanje sposobnosti planiranja, organizovanja, pripreme i davanja izvještaja, procjene, evidentiranja, davanje inicijative i dr.)
- Kulturnološka svijest i izražavanje (podsticanje upoređivanja svog mišljenja sa mišljenjem drugih, identifikovanje i realizacija društvenih i ekonomskih mogućnosti u kulturnoj aktivnosti)

3.2.18. NAUKA O ISHRANI**1. Broj časova i kreditna vrijednost:**

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

2. Cilj modula:

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

3. Ishodi učenja

Po završetku ovog modula učenik će biti sposoban da:

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

Ishod 1 - Učenik će biti sposoban da Interpretira značaj hranljivih materija u ishrani	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni ulogu ishrane u zdravlju	
2. Definiše hranu u širem i užem smislu	
3. Objasni opšte principe pravilne ishrane	Principi pravilne ishrane: podmirivanje energetske i biološke potrebe organizma i održavanje tjelesne ravnoteže
4. Definiše hranljive materije	Hranljive materije: proteini, lipidi, ugljeni hidrati, vitamini, minerali i voda
5. Definiše makro i mikro nutrijente	Makro nutrijenti: proteini, lipidi i ugljeni hidrati Mikro nutrijenti: vitamin i minerali
6. Objasni ulogu hranljivih materija u organizmu	Uloga hranljivih materija: gradivna, energetska i zaštitna
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 6.	
Predložene teme	
- 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. Objasni pojam i podjelu namirnica na osnovu njihove biološke vrijednosti	
2. Opiše hemijski sastav i osobine namirnica biljnog porijekla	Namirnice biljnog porijekla: žitarice, voće i povrće i njihove prerađevine
3. Opiše hemijski sastav i osobine namirnica životinjskog porijekla	Namirnice životinjskog porijekla: meso, riba, jaja, mlijeko i njihove prerađevine
4. Objasni nutritivno-biološku vrijednost namirnica biljnog i životinjskog porijekla	
5. Objasni način računanja energetske vrijednosti namirnica	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti ipomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 5.	
Predložene teme	
- 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 osnovnih hranljivih materija	
2. Objasni metabolizam ugljenih hidrata, lipida i proteina	
3. Definiše bilans ishrane	
4. Objasni uslove koji određuju dnevni unos hrane	Uslovi: fiziološki (pol, uzrast, zdravstveni status i dr.), specifični (fizičke i psihičke aktivnost, radni uslovi i dr.) i ekološki (klimatske promjene)
5. Objasni nutritivne i energetske potrebe različitih populacijskih grupa	Populacijske grupe: grupe jedinki koje imaju zajedničke osobine (pol, uzrast, način ishrane, fizička aktivnost i dr.)
6. Objasni energetske vrijednosti dnevnog obroka za djecu, radnike, sportiste i stare ljude	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 6.	
Predložene teme	
- Metabolizam - Principi racionalne ishrane - Sastavljanje dnevnog obroka - Ishrana nekih kategorija zdravih ljudi	

Ishod 4 - Učenik će biti sposoban da Utvrđi posljedice nepravilne ishrane	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja 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 i dr.
3. Opiše posljedice prekomjernog unošenja hrane	Prekomjerno unošenje hrane: gojaznost, hipervitaminoze, fluoroza i dr.
4. Odredi indeks tjelesne mase	
5. Definiše dijetalnu ishranu	
6. Opiše osnovne principe dijetalne ishrane kod određenih bolesti	Dijetalna ishrana kod određenih bolesti: gojaznost, pothranjenost, hipertenzija, arterioskleroza, infarkt srčanog mišića, čir na želucu, dijabetes, oboljenja jetre i žučnih puteva i dr.
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 6.	
Predložene teme	
- Nepravilna i neracionalna ishrana - Određivanje stanja uhranjenosti - Osnovi dijetalne ishrane	

Ishod 5 - Učenik će biti sposoban da Analizira specifičnosti pojedinih načina ishrane	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja 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 i dr.
4. Objasni osnovne karakteristike ishrane u vanrednim uslovima	Ishrana u vanrednim uslovima: ishrana u slučaju elementarnih nepogoda (zemljotresa i poplava)
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 4.	
Predložene teme	
- Tradicionalna i savremena ishrana - Alternativni načini ishrane - Ishrana u vanrednim prilikama	

4. Didaktičke preporuke za realizaciju modula

- Modul Nauka o ishrani je tako koncipiran da učenicima omogućava sticanje znanja iz ove oblasti kroz časove teorijske nastave.
- Teorijski dio nastave treba izvoditi sa odjeljenjem koje se ne dijeli na grupe. Preporučene didaktičke metode su sljedeće: rad u grupama, studije slučaja, debata, igranje uloga, učenja putem otkrića, analiza udžbeničkog teksta, pretraživanje baze podataka, istraživanje u medijateci, grafički prikaz, gost na času - stručnjak za predmetnu temu npr. nutricionista, izrada ppt prezentacija i panoa, izrada projektnih zadataka. Osim prethodnog, u pravcu postizanja kvalitetnog i trajno stečenog znanja, neophodno je ostvariti i korelaciju među različitim modulima.
- Realizacija pojedinih nastavnih sadržaja omogućava individualni rad koji se manifestuje kroz izradu seminarskih radova. Učenici svoje seminarske radove treba da javno prezentuju ostalim učenicima u odjeljenju ili grupi i da pruže odgovore na postavljena pitanja ili kritičke stavove. Nastavnici treba da daju uputstva učenicima o metodama pri izradi seminarskih radova.
- U cilju podsticanja darovitih učenika, nastavnik može da koristi viši taksonomski nivo u odnosu na preporučeni, kao i proširene ishode učenja, usmjeravajući darovite učenike na zaključivanje, razvijanje sposobnosti analize i sinteze, kreativnosti i pozitivnog odnosa prema oblastima koje ih interesuju. Nastavnik treba da podstakne učenike na razvoj njihovih sposobnosti i interesovanja u cilju pravilne karijere orijentacije.

5. Okvirni spisak literature i drugih izvora

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

Napomena:

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

6. Prostorni i materijalni uslovi za izvođenje nastave

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

7. Obavezni načini provjeravanja i ocjenjivanja ishoda učenja

- Provjeravanje postignuća 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 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

- Priprema jednostavnih jela od povrća i jaja
- Priprema fondova, supa i jela od riba
- Priprema jela sa roštilja i dodataka
- Priprema gastronomskih proizvoda od tijesta
- Teorija hrane
- Priprema glavnih jela I
- Priprema hladnih i toplih predjela
- Priprema poslastičarskih proizvoda I
- Konfekcionisanje mesa u ugostiteljstvu
- Priprema glavnih jela II
- Priprema poslastičarskih proizvoda II
- Kontrola kvaliteta gastronomskih proizvoda
- Pekarstvo u ugostiteljstvu I
- Pekarstvo u ugostiteljstvu II
- Nacionalne gastronomije

Napomena:

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

10. Ključne kompetencije koje se razvijaju ovim modulom

- Komunikacija na maternjem jeziku (upotreba stručne terminologije u usmenom i pisanom obliku, izražavanje vlastitih argumenata i zaključaka na uvjerljiv način, razvijanje kritičkog mišljenja iz oblasti nauke o ishrani i dr.)
- Komunikacija na stranom jeziku (upotreba stručne terminologije na stranom jeziku u usmenom ili pisanom obliku u vidu korišćenja stručne literature iz oblasti nauke o ishrani)
- Matematička kompetencija i osnovne kompetencije u prirodnim naukama i tehnologiji (primjena matematičkog mišljenja tokom rješavanja problema, pri razlikovanju oblika, upotrebi razmjera iz oblasti nauke o ishrani i dr.)
- Digitalna kompetencija (izrada prezentacija na zadatu temu iz oblasti nauke o ishrani i dr.)
- Učiti kako učiti (podsticanje učenika na istrajnost i upornost u učenju samostalno i u timu, razvijanje diskusije, izrada domaćih zadataka i istraživanje u cilju nadograđivanja stečenog znanja iz oblasti nauke o ishrani)
- Socijalna i građanska kompetencija (podsticanje timskog rada na času u cilju konstruktivne komunikacije i saradnje, razvijanje tolerancije i razumijevanja drugačijih stavova i dr.)
- Smisao za inicijativu i preduzetništvo (razvijanje sposobnosti planiranja, organizovanja, pripreme i davanja izvještaja, procjene, evidentiranja, davanje inicijative i dr.)
- Kulturološka svijest i izražavanje (podsticanje upoređivanja svog mišljenja sa mišljenjem drugih, identifikovanje i realizacija društvenih i ekonomskih mogućnosti u kulturnoj aktivnosti)

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

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

Vježbe: Odjeljenje se dijeli na grupe do 16 učenika.

2. Cilj modula:

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

3. Ishodi učenja

Po završetku ovog modula učenik će biti sposoban da:

1. Koristi stručnu terminologiju iz oblasti enologije
2. Identifikuje različite vinske sorte grožđa, vinogradske regione u Crnoj Gori i svijetu
3. Identifikuje značaj vinske kulture na razvoj ugostiteljstva
4. Predloži vina uz hranu, u skladu sa kriterijumima slaganja hrane i vina

Ishod 1 - Učenik će biti sposoban da Koristi stručnu terminologiju iz oblasti enologije	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni pojam enologije kao nauke	
2. Opiše značaj vina u gastronomiji	
3. Objasni osnovne karakteristike somelijerstva	
4. Objasni stručnu terminologiju u somelijerstvu	Stručna terminologija: dekantirati, frapirati, arhivska vina, barik i dr.
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 4.	
Predložene teme	
- Enologija - Vino i gastronomija - Somelijerstvo	

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

Ishod 3 - Učenik će biti sposoban da Identifikuje značaj vinske kulture na razvoj ugostiteljstva	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Opiše istorijske, religijske i druge aspekte korišćenja vina	
2. Objasni postupke degustacije vina	
3. Objasni značaj i ulogu vina na zdravlje čovjeka	
4. Opiše međusobnu povezanost vina i bontona	
5. Izvrši pravilnu degustaciju vina na zadatim primjerima	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 4. Za kriterijum 5 potrebne su ispravno urađene vježbe sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
- Vino i zdravlje - Vino i kultura - Degustacija vina - Bonton u ugostiteljstvu	

Ishod 4 - Učenik će biti sposoban da Predloži vina uz hranu u skladu sa kriterijumima slaganja hrane i vina	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Opiše kriterijume za slaganje vina i hrane	Kriterijumi za slaganje vina i hrane: po boji, po starosti, po procentu šećera i dr.
2. Opiše sosove i priloge koji se slažu uz jelo i vino	
3. Opiše vrstu hrane koja je u kontrastu sa vinom	
4. Preporuči odgovarajuću vrstu vina na 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 potrebne su ispravno urađene vježbe sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
- Slaganje hrane i vina - Degustacija hrane i vina - Stručna terminologija - Gastronomija Crne Gore	

4. Didaktičke preporuke za realizaciju modula

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

5. Okvirni spisak literature i drugih izvora

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

Napomena:

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

6. Prostorni i materijalni uslovi za izvođenje nastave

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

7. Obavezni načini provjeravanja i ocjenjivanja ishoda učenja

- Provjeravanje postignuća učenika sprovodi se u kontinuitetu radi praćenja učenika u dostizanju ishoda učenja.
- Vrednovanje postignuća učenika, odnosno dostizanja ishoda učenja vrši se u skladu sa kriterijumima za dostizanje svakog ishoda učenja posebno.

- Kriterijumi ocjenjivanja za ocjene nedovoljan (1) do odličan (5), kao i udio pojedinih ishoda u konačnoj ocjeni,
- utvrđuju se na nivou aktiva.
- Predviđeni načini provjere dostignutosti ishoda učenja definisani su za svaki ishod posebno.
- Zaključna ocjena na kraju klasifikacionog perioda izvodi se iz ocjena svih ishoda u tom klasifikacionom periodu.
- Zaključna ocjena na kraju školske godine izvodi se na osnovu svih ocjena dobijenih u klasifikacionim periodima.

8. Uslovi za prohodnost i završetak modula

- Pozitivna ocjena na kraju školske godine.

9. Povezanost modula – korelacija

- Osnove ugostiteljstva
- Nacionalne gastronomije
- Kulturno-istorijska baština Crne Gore
- Osnove turizma
- Osnove hotelijerstva
- Marketing u turizmu
- Poslovna kultura

Napomena:

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

10. Ključne kompetencije koje se razvijaju ovim modulom

- Komunikacija na maternjem jeziku (upotreba stručne terminologije u usmenom i pisanom obliku, izražavanje vlastitih argumenata i zaključaka na uvjerljiv način, razvijanje kritičkog mišljenja iz oblasti enologije, vinskih sorti grožđa, slaganja hrane i vina i dr.)
- Komunikacija na stranom jeziku (upotreba stručne terminologije na stranom jeziku u usmenom ili pisanom obliku u vidu korišćenja stručne literature iz oblasti enologije, vinskih sorti grožđa, slaganja hrane i vina)
- Matematička kompetencija i osnovne kompetencije u prirodnim naukama i tehnologiji (primjena matematičkog mišljenja tokom rješavanja problema, pri razlikovanju oblika, upotrebi razmjera iz oblasti enologije, vinskih sorti grožđa, slaganja hrane i vina i dr.)
- Digitalna kompetencija (izrada prezentacija na zadatu temu iz oblasti enologije, vinskih sorti grožđa, slaganja hrane i vina i dr.)
- Učiti kako učiti (podsticanje učenika na istrajnost i upornost u učenju samostalno i u timu, razvijanje diskusije, izrada domaćih zadataka i istraživanje u cilju nadograđivanja stečenog znanja iz oblasti enologije, vinskih sorti grožđa, slaganja hrane i vina)
- Socijalna i građanska kompetencija (podsticanje timskog rada na času u cilju konstruktivne komunikacije i saradnje, razvijanje tolerancije i razumijevanja drugačijih stavova i dr.)
- Smisao za inicijativu i preduzetništvo (razvijanje sposobnosti planiranja, organizovanja, pripreme i davanja izvještaja, procjene, evidentiranja, davanje inicijative i dr.)
- Kulturološka svijest i izražavanje (podsticanje upoređivanja svog mišljenja sa mišljenjem drugih, identifikovanje i realizacija društvenih i ekonomskih mogućnosti u kulturnoj aktivnosti)

3.3. IZBORNI MODULI

3.3.1. PEKARSTVO U UGOSTITELJSTVU I

1. Broj časova i kreditna vrijednost:

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

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

1. Cilj modula:

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

2. Ishodi učenja

Po završetku ovog modula učenik će biti sposoban da:

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

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

Ishod 2 - Učenik će biti sposoban da Identifikuje namirnice i njihov značaj u pekarskoj proizvodnji	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Navede podjelu namirnica u pekarskoj proizvodnji	Podjela namirnica: osnovne i pomoćne
2. Objasni osnovne namirnice u pekarskoj proizvodnji	Osnovne namirnice: brašno, kvasac, voda i so
3. Opiše način ocjene kvaliteta i čuvanja brašna do upotrebe	
4. Objasni pomoćne namirnice u pekarskoj proizvodnji	Pomoćne namirnice: masti, jaja, začini, aditivi, mlijeko, šećer i dr.
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 4.	
Predložene teme	
- Namirnice u pekarstvu	

Ishod 3 - Učenik će biti sposoban da Analizira tehnološke faze u procesu proizvodnje pekarskih proizvoda	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Navede tehnološke faze u proizvodnji pekarskih proizvoda	Tehnološke faze: normativi namirnica, miješenje tijesta, fermentacija, dijeljenje, oblikovanje, završna fermentacija, priprema za pečenje, pečenje tijesta, skladištenje i čuvanje
2. Objasni metode miješenja tijesta u proizvodnji pekarskih proizvoda	Metode miješenja tijesta: direktna i indirektna
3. Objasni fermentaciju tijesta u proizvodnji pekarskih proizvoda	
4. Objasni dijeljenje i oblikovanje tijesta u proizvodnji pekarskih proizvoda	
5. Objasni pripremu peći za pečenje tijesta, pečenje, hlađenje, skladištenje i čuvanje gotovih proizvoda	
6. Opiše ocjenu kvaliteta hljeba i peciva	
7. Objasni bolesti hljeba i peciva	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 7.	
Predložene teme	
- Tehnološke faze u proizvodnji pekarskih proizvoda	

Ishod 4 - Učenik će biti sposoban da Pripremi različite vrste hljeba i peciva, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni standarde i normative za pripremu različitih vrsta hljeba	Vrste hljeba: bijeli, polubijeli, crni, francuski, ražani, heljdin, mliječni i dr.
2. Demonstrira pripremu hljeba, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru	
3. Objasni standarde i normative za pripremu različitih vrsta peciva	Vrste peciva: kifle, devreci, kajzerice, pekarska lepinja, zemičke, perece i dr.
4. Demonstrira pripremu peciva, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume 1 i 3. Za kriterijume 2 i 4 potrebne su ispravno urađene praktične vježbe sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
- Pekarski proizvodi	

4. Didaktičke preporuke za realizaciju modula

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

5. Okvirni spisak literature i drugih izvora

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

Napomena:

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

6. Prostorni i materijalni uslovi za izvođenje nastave

Redni broj	Opis – alati, instrumenti i uređaji	Kom.
1.	Računar	1
2.	Projektor	1
3.	Projekciono platno	1
4.	Štampač	1
5.	Šporet sa pećnicom	6

Redni broj	Opis – alati, instrumenti i uređaji	Kom.
6.	Frižider sa zamrzivačem	4
7.	Radni sto	4
8.	Sudopera	4
9.	Elektronska vaga	1
10.	Stoni mikser	1
11.	Ormar i stalaže za pribor	4
12.	Konvektomat	1
13.	Sitan inventar	po potrebi
14.	Namirnice (brašno, kvasac, začini, mlijko i mliječni proizvodi, jaja, mast, šećer, aditivi i dr.)	po potrebi

7. Obavezni načini provjeravanja i ocjenjivanja ishoda učenja

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

8. Uslovi za prohodnost i završetak modula

- Pozitivna ocjena na kraju školske godine.

9. Povezanost modula – korelacija

- Uvod u kuvarstvo
- Higijena u kuhinjskom bloku
- Priprema gastronomskih proizvoda od tijesta
- Teorija hrane
- Priprema poslastičarskih proizvoda I
- Priprema poslastičarskih proizvoda II
- Estetika u gastronomiji i poslastičarstvu
- Kontrola kvaliteta gastronomskih proizvoda
- Nauka o ishrani
- Pekarstvo u ugostiteljstvu II
- Nacionalne gastronomije

Napomena:

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

10. Ključne kompetencije koje se razvijaju ovim modulom

- Komunikacija na maternjem jeziku (upotreba stručne terminologije u usmenom i pisanom obliku, izražavanje vlastitih argumenata i zaključaka na uvjerljiv način, razvijanje kritičkog mišljenja iz oblasti proizvodnje hljeba i sitnih peciva i dr.)
- Komunikacija na stranom jeziku (upotreba stručne terminologije na stranom jeziku u usmenom ili pisanom obliku u vidu korišćenja stručne literature iz oblasti proizvodnje hljeba i sitnih peciva)
- Matematička kompetencija i osnovne kompetencije u prirodnim naukama i tehnologiji (primjena matematičkog mišljenja tokom rješavanja problema, pri razlikovanju oblika, upotrebi razmjera iz oblasti proizvodnje hljeba i sitnih peciva i dr.)
- Digitalna kompetencija (izrada prezentacija na zadatu temu iz oblasti proizvodnje hljeba i sitnih peciva i dr.)
- Učiti kako učiti (podsticanje učenika na istrajnost i upornost u učenju samostalno i u timu, razvijanje diskusije, izrada domaćih zadataka i istraživanje u cilju nadograđivanja stečenog znanja iz oblasti proizvodnje hljeba i sitnih peciva)
- Socijalna i građanska kompetencija (podsticanje timskog rada na času u cilju konstruktivne komunikacije i saradnje, razvijanje tolerancije i razumijevanja drugačijih stavova i dr.)
- Smisao za inicijativu i preduzetništvo (razvijanje sposobnosti planiranja, organizovanja, pripreme i davanja izvještaja, procjene, evidentiranja, davanje inicijative i dr.)
- Kulturološka svijest i izražavanje (podsticanje upoređivanja svog mišljenja sa mišljenjem drugih, identifikovanje i realizacija društvenih i ekonomskih mogućnosti u kulturnoj aktivnosti)

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

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

2. Cilj modula:

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

3. Ishodi učenja

Po završetku ovog modula učenik će biti sposoban da:

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

Ishod 1 - Učenik će biti sposoban da Predstavi kulturnu baštinu praistorije i antičkog perioda Crne Gore	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Opiše praistorijska nalazišta kamenog doba na tlu Crne Gore	Praistorijska nalazišta kamenog doba na tlu Crne Gore: Crvena stijena (Nikšić), Spila (Perast), Beran krš (Berane)
2. Opiše praistorijska nalazišta metalnog doba na tlu Crne Gore	Praistorijska nalazišta metalnog doba na tlu Crne Gore: Tuzi, Štedac (Podgorica), Čemenac (Nikšić), Budimlje, Petnjik kod Berana; gradine; tumuli; Lipci (Risan)
3. Opiše ilirski period na tlu Crne Gore	
4. Opiše rimске spomenike na tlu Crne Gore	Rimski spomenici na tlu Crne Gore: Risanski mozaici, Doklea, Municipium S, Butua, palata na Maljeviku
5. Opiše antropogene ostatke iz doba praistorije i antičkog perioda (izbrisana zagrada)	Antropogeni ostaci: lokalni ostaci, lokalna nalazišta
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 5.	
Predložene teme	
- 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. Opiše dolazak Slovena na tlo Crne Gore	
2. Objasni nastanak prve crnogorske države Duklje	
3. Izloži legendu o Vladimiru i Kosari	Legenda o Vladimiru i Kosari: priča o ljubavi; građenje kulta; značaj ritualnog iznošenja krsta na Rumiju
4. Opiše prve sakralne spomenika	Sakralni spomenici: Sv. Marija (Duklja), barski epitafi, Sv.Toma (Herceg-Novi), Sv.Jovan (Bijelo Polje), Sv.Tripun, Prečista Krajinska (Bar, Ostros)
5. Objasni značaj Sv.Tripuna i Prečiste Krajinske za razvoj Zete	
6. Objasni značaj i uticaj književnih i umjetničkih djela za duhovni razvoj Zete	Književna i umjetnička djela: Ljetopis popa Dukljanina, Miroslavljevo jevanđelje
7. Navede lokalne ostatke i spomenike iz perioda Duklje/Zete	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 7.	
Predložene teme	
- Kulturno-istorijska baština iz perioda Duklje, odnosno Zete	

Ishod 3 - Učenik će biti sposoban da Okarakterise kulturnu baštinu Primorja iz srednjeg vijeka	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Opiše opšte karakteristike i način života u gradovima na primorju u periodu srednjeg vijeka	Gradovi na primorju u periodu srednjeg vijeka: Budva, Bar, Ulcinj, Svač
2. Navede značaj Kotora u periodu srednjeg vijeka	
3. Objasni značaj manastira Sv. Mihaila na poluostrvu Prevlaka	
4. Objasni jedinstvenost sakralnih objekata kao promotera zajedništva i duhovnog razvoja Primorja	Sakralni objekti: Bogorodica Ratačka (Sutomore); crkve sa dva oltara: Sv. Tekla, Sv. Petka, Sv. Roko, Sv. Dimitrije (Sutomore), crkva u mletačkom bastionu Gavansole u Starom Baru, Sv. Nikola (Velji Mikulići, Bar)
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 4.	
Predložene teme	
- 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. Navede pripadnike dinastije Balšića	
2. Opiše kulturno stvaralaštvo za vrijeme Balšića	Kulturno stvaralaštvo za vrijeme Balšića: Prečista Krajinska u Ostrosu; crkve na Skadarskom jezeru (Bogorodična crkva na Starčevu, Sv. Đorđe i Sv. Bogorodica na Beški, Sv. Bogorodica na Moračniku)
3. Opiše nastajanje Cetinja i najstarija kulturna zdanja	
4. Navede pripadnike dinastije Crnojevića	
5. Objasni značaj i uticaj Cetinjskog manastira i Mitropolije na duhovni i državni razvoj Crne Gore	
6. Predstavi prvu štampariju i štampana djela za vrijeme Crnojevića	
7. Objasni spoljni kulturni uticaj država Mediterana na Zetu	
8. Opiše način života, kulturu i nastanak novih sakralnih spomenika u doba otomanske vladavine u Crnoj Gori	
9. Objasni nastanak novih gradova u vrijeme otomanske vladavine	Novi gradovi u doba otomanske vladavine: Onogošt, Spuž, Plav, Rožaje, Gusinje, Pljevlja
10. Objasni kulturno-istorijski i umjetnički značaj Husein-pašine džamije u Pljevljima	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 10.	
Predložene teme	
- 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. Navede pripadnike dinastije Petrović	
2. Objasni kulturne i duhovna postignuća za vrijeme vladika Danila, Save i Vasilija	
3. Objasni uticaj vladike Petra I Petrovića na kulturni i državni razvoj Crne Gore	Uticaj vladike Petra I Petrovića na kulturni i državni razvoj Crne Gore: „Zakonik opšti crnogorski i brdski“, „Poslanice“, „Poučenje u stihovima“, „Kratka istorija Crne Gore“
4. Objasni uticaj vladike Petra II Petrovića na kulturni i državni razvoj Crne Gore	Uticaj vladike Petra II Petrovića na kulturni i državni razvoj Crne Gore: lirska djela, „Luča mikrokozma“, „Gorski vijenac“, „Šćepan Mali“, Senat, Gvardija, škole
5. Objasni kulturne prilike tokom „ zlatnog doba “ Boke	„Zlatno doba“ Boke: od 16. do 18.vijeka; pomorstvo; književna djela; Perast, Zmajević; B. Pima; braća Buća; Lj. Pasković; S. Zanović
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 5.	
Predložene teme	
- Kulturno-istorijska baština iz perioda Vladikata - Petar I Petrović - Petar II Petrović Njegoš - „Zlatno doba“ Boke	

Ishod 6 - Učenik će biti sposoban da Analizira kulturna, obrazovna i graditeljska postignuća iz perioda Knjaževine/ Kraljevine Crne Gore	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni kulturna i obrazovna postignuća Knjaževine od 1852. do 1860. godine	Kulturna i obrazovna postignuća Knjaževine od 1852. do 1860. godine: knjaz Danilo I Petrović
2. Objasni kulturna, graditeljska i obrazovna postignuća Knjaževine od 1860. do 1918. godine	Kulturna, graditeljska i obrazovna postignuća Knjaževine od 1860. do 1918. godine: razvoj školstva; razvoj institucija kulture; književnost i izdavaštvo; saobraćaj; graditeljstvo
3. Objasni uticaj „ izvanjaca “ na kulturni i obrazovni razvoj Crne Gore	„ Izvanjci “: Simo Matavulj, Valtazar Bogišić, Sima Milutinović Sarajlija, Dimitrije Milaković, Milorad Medaković, Jovan Sundečić, Milan Kostić, Simo Popović, Jovan Pavlović, Božo Novaković, Jovo Ljepava, Stevo Čuturilo, Josip Slade, Milan Jovanović Batut
4. Opiše kulturne prilike u Boki i Polimlju pod stranom vlašću	Kulturne prilike u Boki i Polimlju pod stranom vlašću: Austro-ugarska okupacija, Otomanska okupacija
5. Objasni na lokalnim primjerima kulturna i obrazovna postignuća Knjaževine/ Kraljevine Crne Gore	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 5.	
Predložene teme	
- Kulturno-istorijska baština iz perioda Knjaževine, odnosno Kraljevine - Uticaj „izvanjaca“ - Kulturne prilike u Boki i Polimlju tokom strane okupacije	

Ishod 7 - Učenik će biti sposoban da Napravi komparativnu analizu društvenog i kulturnog razvoja Crne Gore iz perioda Kraljevine Jugoslavije i SFRJ	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni kulturne prilike u Crnoj Gori za vrijeme Kraljevine Jugoslavije	Kulturne prilike u Crnoj Gori za vrijeme Kraljevine Jugoslavije: u obrazovanju u književnosti i drugim vidovima umjetnosti
2. Objasni društvene prilike u Crnoj Gori za vrijeme Kraljevine Jugoslavije	Društvene prilike u Crnoj Gori za vrijeme Kraljevine Jugoslavije: u književnosti, u izdavaštvu i novinarstvu, u likovnoj umjetnosti, u filmskoj umjetnosti (crnogorska emigracija)
3. Objasni društveni razvoj Crne Gore u periodu SFR Jugoslavije	Društveni razvoj Crne Gore u periodu SFR Jugoslavije: komunistički uticaj na obrazovanje (kursevi opismenjavanja, osnivanje viših škola, fakulteta, univerziteta)
4. Objasni kulturni razvoj Crne Gore u periodu SFR Jugoslavije	Kulturni razvoj Crne Gore u periodu SFR Jugoslavije: uticaj komunističke ideologije na razvoj medija, književnost i druge vidove umjetnosti
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 4.	
Predložene teme	
- Kulturni i društveni razvoj Crne Gore tokom perioda Kraljevine Jugoslavije - Kulturni razvoj Crne Gore u SFR Jugoslaviji	

Ishod 8 - Učenik će biti sposoban da Predstavi savremene institucije kulture i kulturne prilike u Crnoj Gori	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni ulogu Univerziteta Crne Gore u društvenom i kulturnom razvoju Crne Gore	
2. Protumači pojam, ulogu i uticaj CANU na društveni i kulturni razvoj Crne Gore	
3. Objasni funkciju Državnog arhiva Crne Gore	
4. Objasni značaj i funkciju Narodnog muzeja Crne Gore	
5. Obrazloži ulogu Centralne biblioteke u kulturnom miljeu Crne Gore	
6. Objasni uticaj Crnogorskog narodnog pozorišta na razvoj pozorišne svijesti u Crnoj Gori	
7. Objasni značaj i funkcije Centra za konzervaciju i arheologiju i Upravu za zaštitu kulturnih dobara Crne Gore	
8. Opiše najznačajnije kulturne manifestacije u Crnoj Gori	Najznačajnije kulturne manifestacije: Barski ljetopis, Grad teatar Budva, Kotor Art, Purgatorije, muzički festivali, Praznik mimoze, Katorski karneval, Bokeška noć, Peraška fašinada, filmski, pozorišni i tv festivali, književni susreti, turističko-promotivne manifestacije
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 8.	
Predložene teme	
- Savremene institucije kulture Crne Gore - Kulturne manifestacije u Crnoj Gori	

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

4. Didaktičke preporuke za realizaciju modula

- Modul Kulturno-istorijska baština Crne Gore je tako koncipiran da učenicima omogućava sticanje znanja iz ove oblasti kroz časove teorijske nastave.
- Teorijsku nastavu treba izvoditi sa odjeljenjem koje se ne dijeli na grupe. Preporučuju se didaktičke metode koje omogućavaju da učenik u najvećoj mjeri bude aktivan u cilju postizanja značajnog stepena samostalnosti i inicijativnosti učenika u učenju i radu. Preporučene didaktičke metode su sljedeće: rad u grupama, studije slučaja, debata, igranje uloga, učenja putem otkrića, analiza udžbeničkog teksta, pretraživanje baze podataka, istraživanje u medijateci, grafički prikaz, gost na času - stručnjak za predmetnu temu npr. predstavnik lokalne turističke organizacije, izrada PowerPoint prezentacija i panoa, izrada projektnih zadataka, upotreba odgovarajućih statističkih podataka. Osim prethodnog, u cilju postizanja kvalitetnog i trajno stečenog znanja, neophodno je ostvariti i korelaciju među različitim modulima.
- U cilju podsticanja darovitih učenika, nastavnik može da koristi viši taksonomski nivo u odnosu na preporučeni, kao i proširene ishode učenja, usmjeravajući darovite učenike na zaključivanje, razvijanje sposobnosti analize i sinteze, kreativnosti i pozitivnog odnosa prema oblastima koje ih interesuju. Nastavnik treba da podstakne učenike na razvoj njihovih sposobnosti i interesovanja u cilju pravilne karijerne orijentacije.

5. Okvirni spisak literature i drugih izvora

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

Napomena:

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

6. Prostorni i materijalni uslovi za izvođenje nastave

Redni broj	Opis – alati, instrumenti i uređaji	Kom.
1.	Računar	1
2.	Projektor	1
3.	Projekciono platno	1
4.	Fizičko - geografska karta Crne Gore	1
5.	Turistička karta Crne Gore	1
6.	Promotivni materijali	po potrebi

7. Obavezni načini provjeravanja i ocjenjivanja ishoda učenja

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

8. Uslovi za prohodnost i završetak modula

- Pozitivna ocjena na kraju školske godine.

9. Povezanost modula – korelacija

- Osnove ugostiteljstva
- Vino, hrana i kultura
- Osnove turizma

Napomena:

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

10. Ključne kompetencije koje se razvijaju ovim modulom

- Komunikacija na maternjem jeziku (komunikacija u pisanom i usmenom obliku, što podrazumijeva i sposobnost čitanja i razumijevanja različitih tekstova, sposobnost pisanja raznih vrsta tekstova u različite svrhe. Takođe, podrazumijeva sposobnost pretraživanja, prikupljanja i korišćenja pisanih informacija, podataka i pojmova, kao i sposobnost formiranja i izražavanja vlastitih argumenata u govoru i pismu u oblasti kulturno-istorijske baštine Crne Gore)
- Komunikacija na stranom jeziku (komunikacija u pisanom i usmenom obliku na stranom jeziku, što podrazumijeva sposobnost pretraživanja, prikupljanja i korišćenja pisanih informacija, podataka i pojmova iz oblasti kulturno-istorijske baštine Crne Gore)
- Digitalna kompetencija (korišćenje informaciono-komunikacione tehnologije prilikom izrade PowerPoint prezentacija, istraživanja e-literature, prezentovanja svojih radova iz oblasti kulturno-istorijske baštine Crne Gore)
- Učiti kako učiti (osposobljavanje za proces učenja i istrajnost u učenju, organizovanje vlastitog učenja uključujući efikasno upravljanje vremenom i informacijama kako pri samostalnom učenju tako i pri učenju u grupi)
- Socijalna i građanska kompetencija (podsticanje timskog rada na času u cilju konstruktivne komunikacije, izražavanja različitih stavova i argumenata, podsticanje odgovornosti)
- Smisao za inicijativu i preduzetništvo (osposobljavanje pojedinca da ideje pretvori u djelo, kao i sposobnost planiranja, vođenja i evaluacije projekata radi ostvarivanja ciljeva, što ujedno podrazumijeva prihvatanje odgovornosti za vlastite postupke bilo pozitivne ili negativne, razvijanje strateške vizije, postavljanje ciljeva i njihovo dostizanje, te motivisanost za uspjeh)
- Kulturološka svijest i ekspresija (razvijanje svijesti o važnosti stvaralačkog i kreativnog izražavanja ideja, svijesti i osjećaja. Razvijanje svijesti o značaju lokalne, nacionalne i evropske kulturne baštine i njenom uticaju na kulturni život Crne Gore nekad i sad)

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

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

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

2. Cilj modula:

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

3. Ishodi učenja

Po završetku ovog modula učenik će biti sposoban da:

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

Ishod 1 - Učenik će biti sposoban da Pripremi čajna peciva i medenjake, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni standarde i normative za pripremu tijesta za čajna peciva i čajna peciva	Tijesta za čajna peciva: slano, slatko, formovano, rezano i špricano Čajna peciva: punjena, prelivena, djelimično prelivena i ukrašena
2. Demonstrira pripremu čajnih peciva, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru	
3. Objasni standarde i normative za pripremu tijesta za medenjake i medenjake	Medenjaci: punjeni, preliveni, djelimično preliveni i ukrašeni (šam od bjelanaca i od čokolade)
4. Demonstrira pripremu medenjaka, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume 1 i 3. Za kriterijume 2 i 4 potrebne su ispravno urađene praktične vježbe sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
- Čajna peciva - Medenjaci	

Ishod 2 - Učenik će biti sposoban da Pripremi vafle i proizvode od lisnatog tijesta, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni standarde i normative za pripremu tečnog tijesta za proizvodnju vafel listova i vafli	Vafel listovi: korneti, čašice, korpice i dr. Vafli: preliveni, djelimično preliveni i ukrašeni
2. Demonstrira pripremu vafli, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru	
3. Objasni standarde i normative za pripremu proizvoda od lisnatog tijesta	Proizvodi od lisnatog tijesta: prazni, punjeni i preliveni
4. Demonstrira pripremu proizvoda od lisnatog tijesta, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume 1 i 3. Za kriterijume 2 i 4 potrebne su ispravno urađene praktične vježbe sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
- Vafli - Proizvodi od lisnatog tijesta	

Ishod 3 - Učenik će biti sposoban da	
Pripremi slana peciva i krekeri, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja	Kontekst
U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	(Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni standarde i normative za pripremu slanih peciva	Slana peciva: slane štanglice, štapići, perece i dr.
2. Demonstrira pripremu slanih peciva, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru	
3. Objasni standarde i normative za pripremu krekeri	Krekeri: sa sjemenkama suncokreta, bundeve, susamom i dr.
4. Demonstrira pripremu krekeri, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume 1 i 3. Za kriterijume 2 i 4 potrebne su ispravno urađene praktične vježbe sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
- Slana peciva - Krekeri	

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

4. Didaktičke preporuke za realizaciju modula

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

5. Okvirni spisak literature i drugih izvora

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

Napomena:

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

6. Prostorni i materijalni uslovi za izvođenje nastave

Redni broj	Opis – alati, instrumenti i uređaji	Kom.
1.	Računar	1
2.	Projektor	1
3.	Projekciono platno	1
4.	Štampač	1
5.	Šporet sa pećnicom	6
6.	Frižider sa zamrzivačem	4
7.	Radni sto	4

Redni broj	Opis – alati, instrumenti i uređaji	Kom.
8.	Sudopera	4
9.	Mikrotalasna pećnica	1
10.	Elektronska vaga	1
11.	Stoni mikser	1
12.	Ormar i stalaže za pribor	4
13.	Konvektomat	1
14.	Sitan inventar	po potrebi
15.	Namirnice (brašno, kvasac, začini, mlijeko i mliječni proizvodi, jaja, mast, šećer, aditivi, meso, voće, povrće, pečurke, čokolada i dr.)	po potrebi

7. Obavezni načini provjeravanja i ocjenjivanja ishoda učenja

- Provjeravanje postignuća 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 dostignutosti ishoda učenja definisani su za svaki ishod posebno.
- Zaključna ocjena na kraju klasifikacionog perioda izvodi se iz ocjena svih ishoda u tom klasifikacionom periodu.
- Zaključna ocjena na kraju školske godine izvodi se na osnovu svih ocjena dobijenih u klasifikacionim periodima.

8. Uslovi za prohodnost i završetak modula

- Pozitivna ocjena na kraju školske godine.

9. Povezanost modula – korelacija

- Uvod u kuvarstvo
- Higijena u kuhinjskom bloku
- Priprema gastronomskih proizvoda od tijesta
- Teorija hrane
- Priprema poslastičarskih proizvoda I
- Priprema poslastičarskih proizvoda II
- Estetika u gastronomiji i poslastičarstvu
- Kontrola kvaliteta gastronomskih proizvoda
- Nauka o ishrani
- Pekarstvo u ugostiteljstvu I
- Nacionalne gastronomije

Napomena:

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

10. Ključne kompetencije koje se razvijaju ovim modulom

- Komunikacija na maternjem jeziku (upotreba stručne terminologije u usmenom i pisanom obliku, izražavanje vlastitih argumenata i zaključaka na uvjerljiv način, razvijanje kritičkog mišljenja iz oblasti proizvodnje peciva, medenjaka, vafli, proizvoda od lisnatog tijesta, krekeri, bureka i pita i dr.)
- Komunikacija na stranom jeziku (upotreba stručne terminologije na stranom jeziku u usmenom ili pisanom obliku u vidu korišćenja stručne literature iz oblasti proizvodnje peciva, medenjaka, vafli, proizvoda od lisnatog tijesta, krekeri, bureka i pita)
- Matematička kompetencija i osnovne kompetencije u prirodnim naukama i tehnologiji (primjena matematičkog mišljenja tokom rješavanja problema, pri razlikovanju oblika, upotrebi razmjera iz oblasti proizvodnje peciva, medenjaka, vafli, proizvoda od lisnatog tijesta, krekeri, bureka i pita i dr.)
- Digitalna kompetencija (izrada prezentacija na zadatu temu iz oblasti proizvodnje peciva, medenjaka, vafli, proizvoda od lisnatog tijesta, krekeri, bureka i pita i dr.)
- Učiti kako učiti (podsticanje učenika na istrajnost i upornost u učenju samostalno i u timu, razvijanje diskusije, izrada domaćih zadataka i istraživanje u cilju nadograđivanja stečenog znanja iz oblasti proizvodnje peciva, medenjaka, vafli, proizvoda od lisnatog tijesta, krekeri, bureka i pita)
- Socijalna i građanska kompetencija (podsticanje timskog rada na času u cilju konstruktivne komunikacije i saradnje, razvijanje tolerancije i razumijevanja drugačijih stavova i dr.)
- Smisao za inicijativu i preduzetništvo (razvijanje sposobnosti planiranja, organizovanja, pripreme i davanja izvještaja, procjene, evidentiranja, davanje inicijative i dr.)
- Kulturološka svijest i izražavanje (podsticanje upoređivanja svog mišljenja sa mišljenjem drugih, identifikovanje i realizacija društvenih i ekonomskih mogućnosti u kulturnoj aktivnosti)

3.3.4. SAVREMENO ODRASTANJE**1. Broj časova i kreditna vrijednost:**

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

2. Cilj modula:

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

3. Ishodi učenja

Po završetku ovog modula učenik će biti sposoban da:

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

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

Ishod 2 - Učenik će biti sposoban da Uoči značaj porodice kao faktora socijalizacije	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja 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 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 pokret, mirovni, ekološki, veganski i skvoterski pokreti
4. Prezentuje uticaj subkulturnih grupa na razvoj zdravih životnih stilova, na zadatom primjeru	
5. Prezentuje igru kao slobodnu djelatnost duha i tijela mladih, na zadatom primjeru	
6. Objasni sociološko određenje i karakteristike kulture takmičenja	
7. Objasni karakteristike i značaj sporta kao socijalne i kulturne kategorije	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume 1, 2, 3, 6 i 7. Za kriterijume 4 i 5 potrebne su ispravno urađene vježbe sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
- 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 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 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 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, nesvesnost i dr.
8. Objasni ostale oblike rizičnog ponašanja	Oblici rizičnog ponašanja: nezainteresovanost za školu, neosmišljene "životne" aktivnosti, sklonost ka rizičnoj vožnji motornih vozila, dugotrajni noćni izlasci, trajno ili dugotrajno napuštanje škole i dr.
9. Istraži društvene kanale za sprečavanje i prevenciju rizičnog ponašanja, na zadatom primjeru	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 8. Za kriterijum 9 potrebna je ispravno urađena vježba sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
- Oblici rizičnog ponašanja - Mehanizmi za prevenciju i sprečavanje društveno rizičnog ponašanja	

4. Didaktičke preporuke za realizaciju modula

- Modul Savremeno odrastanje koncipiran je tako da učenicima omogućava sticanje znanja iz ove oblasti kroz teorijsku nastavu i vježbe. Teorijski dio nastave i vježbe treba izvoditi sa cijelim odjeljenjem, uz primjenu aktivnih oblika nastave – interaktivnih predavanja, rada u parovima i malim grupama, samostalnog rada i istraživanja učenika na času.
- Prilikom realizacije vježbi, u zavisnosti od tipa situacije i zadataka, može se organizovati demonstracija/ simulacija u radu sa učenicima. Nakon urađenih vježbi, učenici treba da prezentuju svoje rezultate, uz obrazloženje vlastitog stava i da o istom diskutuju sa drugim učenicima i nastavnikom.
- Preporučuje se ostvarivanje saradnje sa NVO sektorom i poslodavcima. Prilikom realizacije sadržaja mogu se koristiti filmovi, stripovi, propagandni materijali kojim se promovišu zdravi životni stilovi i dr. Potrebno je podsticati učenike na primjenu stečenih znanja. U nastavnom procesu mogu se koristiti društvene mreže kao što je www.edmundo.com ili druge za koje nastavnik procijeni da su prilagođene učenicima.
- U cilju podsticanja darovitih učenika, nastavnik može da koristi viši taksonomski nivo u odnosu na preporučeni, kao i proširene ishode učenja, usmjeravajući darovite učenike na zaključivanje, razvijanje sposobnosti analize i sinteze, kreativnosti i pozitivnog odnosa prema oblastima koje ih interesuju. Nastavnik bi trebao da podstiče učenike na razvoj njihovih sposobnosti i interesovanja u cilju pravilne karijerne orijentacije.

5. Okvirni spisak literature i drugih izvora

- Laušević D.; Mugoša B.; Žižić Lj.; Ljaljević A.; Vujošević N.; Vratnica Z., Zdravstvene poruke, Zavod za zdravstvenu zaštitu i UNICEF, Podgorica, 2000.
- Krkeljić Lj.; Slobig J.; Dibe F., Srednjoškolci, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Beograd, 2002.
- Kreativno rješavanje konflikta u učionici, UNICEF i Ministarstvo prosvjete i nauke Crne Gore, Podgorica, 2001.
- Vukićević S., Ideal i stvarnost eko menadžmenta, Služba zaštite životne sredine Opštine Nikšić, 1956.
- Zečević S.; Krivokapić, N., (prior) 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.
- Skempler G., Sport i društvo-istorija, mocikultura, CLIO, Beograd, 2007.
- Vuletic V., Sociologija, Klet, Beograd, 2014.

Napomena:

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

6. Prostorni i materijalni uslovi za izvođenje nastave

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

7. Obavezni načini provjeravanja i ocjenjivanja ishoda učenja

- Provjeravanje postignuća učenika sprovodi se u kontinuitetu radi praćenja učenika u dostizanju ishoda učenja.
- Vrednovanje postignuća učenika, odnosno dostizanja ishoda učenja vrši se u skladu sa kriterijumima za dostizanje svakog ishoda učenja posebno.

- Kriterijumi ocjenjivanja za ocjene nedovoljan (1) do odličan (5), kao i udio pojedinih ishoda u konačnoj ocjeni, utvrđuju se na nivou aktiva.
- Predviđeni načini provjere dostignutosti ishoda učenja definisani su za svaki ishod posebno.
- Zaključna ocjena na kraju klasifikacionog perioda izvodi se iz ocjena svih ishoda u tom klasifikacionom periodu.
- Zaključna ocjena na kraju školske godine izvodi se na osnovu svih ocjena dobijenih u klasifikacionim periodima.

8. Uslovi za prohodnost i završetak modula

- Pozitivna ocjena na kraju školske godine.

9. Povezanost modula – korelacija

- Preduzetništvo
- Socijalne mreže i globalizacija
- 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

- Komunikacija na maternjem jeziku (upotreba stručne terminologije u usmenoj formi, izražavanje vlastitih argumenata i zaključaka na uvjerljiv način iz oblasti savremenog odrastanja)
- Matematička kompetencija i kompetencija iz oblasti prirodnih nauka i tehnologije (razvijanje matematičkog načina razmišljanja u analitičkom pristupu rješavanju problema)
- Učiti kako učiti (podsticanje učenika na samostalni rad i istraživanje na zadatu temu)
- Socijalna i građanska kompetencija (razvijanje društvene odgovornosti kroz razvoj medijske pismenosti i socijalnih vještina i aktivizma, kroz upoznavanje uticaja društvenih činilaca)
- Smisao za inicijativu i preduzetništvo (razvijanje sposobnosti davanja inicijative, planiranja i donošenja odluka kroz razumijevanje uticaja konzumerizma)
- Kulturološka svijest i ekspresija (razvijanje kulturnih kapaciteta kroz prepoznavanje uticaja sociokulturnih činilaca i razvijanje kros – kulturnih vještina kroz upoznavanje subkulture i kontrakture)

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

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

2. Cilj modula:

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

3. Ishodi učenja

Po završetku ovog modula učenik će biti sposoban da:

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

Ishod 1 - Učenik će biti sposoban da Odredi osnovne pojmove u turizmu	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni uslove nastanka i razvoja turizma	
2. Objasni uzročno-posljedičnu vezu turističkih potreba i motiva	Turističke potrebe: sekundane, složene, ne mogu dostići saturaciju, podstiču aktivnost i rekreaciju, jednim dijelom su primarne Motivi: atraktivni atributi i njihovo vrednovanje
3. Definiše potrošača u turizmu	
4. Objasni značaj prostora za razvoj turizma	Prostor: atraktivni, komunikativni i receptivni faktori za razvoj turizma
5. Integriše pojedinačne usluge u turistički proizvod	
6. Obrazloži uticaj turističkog prometa na potrošnju	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 6.	
Predložene teme	
- Uslovi nastanka turizma - Osnovne kategorije turizma - Razvojni put turizma - Turistički motivi	

Ishod 2 - Učenik će biti sposoban da Utvrđi specifičnosti i funkcije turizma kao privredne grane	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni pojam i elemente turističkog tržišta	Elementi turističkog tržišta: ponuda, tražnja, cijena, proizvod
2. Analizira karakteristike turizma kao privredne djelatnosti	Karakteristike turizma: heterogenost strukture, sezoničnost, neproizvodni karakter rada, karakteristike ponude i tražnje
3. Objasni uticaj turizma na nacionalnu ekonomiju	Uticaj turizma na nacionalnu ekonomiju: na bruto domaći proizvod, platni bilans, zapošljavanje, investicije i razvoj nerazvijenih područja
4. Objasni uticaj neekonomskih funkcija turizma na razvoj društva	Neekonomske funkcije turizma: zdravstvena, kulturna, zabavna, socijalna, politička
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 4.	
Predložene teme	
- Turizam kao specifična privredna djelatnost - Funkcije turizma	

Ishod 3 - Učenik će biti sposoban da Uspostavi vezu između oblika i vrsta turizma i turističke ponude	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja 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 pojam održivog razvoja turizma	
3. Nabroji načela i pretpostavke održivog razvoja turizma kao faktora očuvanja životne sredine uz kvalitetno zadovoljenje potreba turista	Načela: opštih interesa, potpore, planiranja, uvažavanja i uključivanja domicilnog stanovništva u održivi razvoj, uzročnosti i očuvanja flore i faune Pretpostavke: ekološke, ekonomske i socijalne
4. Objasni potrebu planiranja i vezu između razvoja turizma i načina planiranja	
5. Objasni korake u planiranju održivog razvoja	Koraci u planiranju održivog razvoja: upoznavanje okruženja u kome se razvija turizam, određivanje učesnika u procesu planiranja i njihovih interesa, utvrđivanje razvijenosti infrastrukture i javnih usluga, analiza turističke tražnje i njenih trendova, analiza raspoložive radne snage i dr.
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 5.	
Predložene teme	
- 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, tipologiju i elemente 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 Odobere adekvatan komunikacioni kanal u odnosu na karakteristike potrošača	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni komunikacione kanale u turizmu	
2. Objasni prednosti i nedostatke određenih komunikacionih kanala u turizmu	Komunikacioni kanali: društvene mreže, sajtovi, mobilne aplikacije i dr.
3. Analizira sredstva turističke propagande	Sredstva turističke propagande: grafička, projekciona, oglasna, prostorno-plastična, lična propagandna sredstva
4. Na zadatim primjerima odabere optimalni komunikacioni kanal	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 4.	
Predložene teme	
- Komunikacioni kanali u turizmu - Turistička propaganda	

Ishod 7 - Učenik će biti sposoban da Identifikuje značaj pravne regulative iz oblasti turizma u smislu standardizacije usluga	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Nabroji osnovne zakonske akte u vezi s turizmom	Osnovni zakonski akti u vezi s turizmom: Zakon o turizmu, Zakon o nacionalnim parkovima, Zakon o boravišnoj taksi, Zakon o skijalištima, Zakon o uređenju prostora i izgradnji objekata
2. Objasni značaj primjene Zakona o turizmu Crne Gore	
3. Definiše posebne uzanse u turizmu	
4. Navede značaj etičkog kodeksa u turizmu	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 4.	
Predložene teme	
- Zakonska regulativa - Globalni etički kodeks - Posebne uzanse u turizmu - Master plan-Strategija razvoja turizma Crne Gore do 2020.	

4. Didaktičke preporuke za realizaciju modula

- Modul Osnove turizma je tako koncipiran da učenicima omogućava sticanje teorijskih znanja iz ove oblasti. Teorijsku nastavu treba realizovati u učionici sa svim učenicima. Sadržaje programa je neophodno realizovati savremenim nastavnim metodama, sredstvima i oblicima rada koji omogućavaju da učenici u najvećoj mjeri budu aktivni (radioničarski pristup, rad u grupama, studije slučaja, debata, igranje uloga, učenja putem otkrića, analiza udžbeničkog teksta, pretraživanje baze podataka, istraživanje u medijateci, grafički prikaz, gost na času - stručnjak za predmetnu temu npr. predstavnik lokalne turističke organizacije, izrada ppt prezentacija i panoa, izrada projektnih zadataka) što omogućava visok stepen samostalnosti i inicijativnosti učenika. Prilikom realizacije ovog modula učenike treba motivisati na aktivno učenje, samostalno pronalaženje, sistematizovanje i korišćenje informacija o proučavanoj temi iz različitih izvora, na timski rad i efikasnu verbalnu i pisanu komunikaciju.
- U radu sa darovitim učenicima treba davati problemske zadatke koji podstiču na razmišljanje, zaključivanje i analizu problema. Nastavnik u okviru rada sa darovitim učenicima treba da obezbijedi i mentorski rad kako bi podstakao razvoj njihovih sposobnosti i njihovo interesovanje u cilju karijerne orijentacije.

5. Okvirni spisak literature i drugih izvora

- Lukačević Lj.; Lacmanović D., Osnove turizma udžbenik za prvi razred za srednje stručno obrazovanje, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Podgorica, 2015.
- Bakić O.; Nikolić M., Osnove turizma i ugostiteljstva, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Beograd, 2007.
- Propisi koji regulišu oblast turizma.
- Master plan - Strategija razvoja turizma Crne Gore do 2020.
- Županović I., Osnove turizma i ugostiteljstva, Centar za stručno obrazovanje, Podgorica, 2008.

Napomena:

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

6. Prostorni i materijalni uslovi za izvođenje nastave

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

7. Obavezni načini provjeravanja i ocjenjivanja ishoda učenja

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

8. Uslovi za prohodnost i završetak modula

- Pozitivna ocjena na kraju školske godine.

9. Povezanost modula – korelacija

- Osnove ugostiteljstva
- Preduzetništvo
- Vino, hrana i kultura
- Kulturno-istorijska baština Crne Gore
- Marketing u turizmu
- Poslovna kultura
- Osnove hotelijerstva

Napomena:

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

10. Ključne kompetencije koje se razvijaju ovim modulom

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

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

3. Ishodi učenja

Po završetku ovog modula učenik će biti sposoban da:

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

Ishod 1 - Učenik će biti sposoban da Identifikuje hotel i hotelijerstvo i specifične vrste hotelskih objekata	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Definiše pojam hotelijerstva kao uslužne privredne djelatnosti	
2. Objasni ulogu hotelijerstva u sklopu ugostiteljske djelatnosti i njegov značaj za razvoj turizma	
3. Opiše razvoj hotelijerstva u svijetu i faktore koji su uticali na njegov nastanak	Faktori: saobraćaj, razvoj i omasovljavanje turizma, razvoj proizvodnih snaga (razvoj tehnike i tehnologije) i dr.
4. Objasni savremene tendencije u razvoju hotelijerstva	
5. Definiše pojam hotela	
6. Objasni strukturu i sektore hotela	Sektori: sektor smještaja i sektor hrane i pića (kuhinja i restoran)
7. Objasni specifične vrste hotelskih objekata	Specifične vrste hotelskih objekata: botel, akvatel, rotel, hostel i kazino-hotel.
8. Istraži informacije o najluksuznijim, najpoznatijim i najskupljim svjetskim hotelima visoke kategorije	Najpoznatiji, najluksuzniji i najskuplji svjetski hoteli: Burž Al Arab (Dubai), Plaza Hotel (Njujork), The Grand Resort Lagonissi (Atina) i dr.
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 8.	
Predložene teme	
- Pojam, nastanak i značaj hotelijerstva - Pojam i struktura hotela - Specifične vrste hotelskih objekata	

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

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

Ishod 4 - Učenik će biti sposoban da Analizira hotelsko i agencijsko poslovanje	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni pojam i vrste turističkih agencija	
2. Navede načine međusobnog poslovanja hotela i turističke agencije	
3. Objasni sastavljanje ugovora između hotela i agencije	
4. Objasni korišćenje konvencija i uzansi u odnosima između agencije i hotelijera.	Uzanse: vezane za naplatu trećeg kreveta, za naplatu dvokrevetne za jednokrevetnu sobu i dr.
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 4.	
Predložene teme	
- Hotelsko i agencijsko poslovanje - Uzanse u ugostiteljstvu	

4. Didaktičke preporuke za realizaciju modula

- Modul Osnove hotelijerstva je tako koncipiran da učenicima omogućava sticanje znanja iz ove oblasti kroz časove teorijske nastave.
- Teorijski dio nastave treba izvoditi sa odjeljenjem koje se ne dijeli na grupe. Preporučene didaktičke metode su sljedeće: rad u grupama, studije slučaja, debata, igranje uloga, učenja putem otkrića, analiza udžbeničkog teksta, pretraživanje baze podataka, istraživanje u medijateci, grafički prikaz, gost na času - stručnjak za predmetnu temu npr. univerzitetski profesor iz oblasti hotelijerstva, izrada ppt prezentacija i panoa, izrada projektnih zadataka. Osim prethodnog, u pravcu postizanja kvalitetnog i trajno stečenog znanja, neophodno je ostvariti i korelaciju među različitim modulima.
- Realizacija pojedinih nastavnih sadržaja omogućava individualni rad koji se manifestuje kroz izradu seminarskih radova. Učenici svoje seminarske radove treba da javno prezentuju ostalim učenicima u odjeljenju ili grupi i da pruže odgovore na postavljena pitanja ili kritičke stavove. Nastavnici treba da daju uputstva učenicima o metodama pri izradi seminarskih radova.
- U cilju podsticanja darovitih učenika, nastavnik može da koristi viši taksonomski nivo u odnosu na preporučeni, kao i proširene ishode učenja, usmjeravajući darovite učenike na zaključivanje, razvijanje sposobnosti analize i sinteze, kreativnosti i pozitivnog odnosa prema oblastima koje ih interesuju. Nastavnik treba da podstakne učenike na razvoj njihovih sposobnosti i interesovanja u cilju pravilne karijerne orijentacije.
- Preporučuju se posjete ugostiteljskim objektima, sajmovima i manifestacijama u kojima se učenici neposredno upoznaju sa praktičnom realizacijom nastavnih sadržaja.

5. Okvirni spisak literature i drugih izvora

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

Napomena:

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

6. Prostorni i materijalni uslovi za izvođenje nastave

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

7. Obavezni načini provjeravanja i ocjenjivanja ishoda učenja

- Provjeravanje postignuća 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 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

- Osnove ugostiteljstva
- Preduzetništvo
- Vino, hrana i kultura
- Osnove turizma
- Marketing u turizmu
- Poslovna kultura

Napomena:

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

10. Ključne kompetencije koje se razvijaju ovim modulom

- Komunikacija na maternjem jeziku (upotreba stručne terminologije u usmenom i pisanom obliku, izražavanje vlastitih argumenata i zaključaka na uvjerljiv način, razvijanje kritičkog mišljenja iz oblasti hotelijerstva i dr.)
- Komunikacija na stranom jeziku (upotreba stručne terminologije na stranom jeziku u usmenom ili pisanom obliku u vidu korišćenja stručne literature iz oblasti hotelijerstva)
- Matematička kompetencija i osnovne kompetencije u prirodnim naukama i tehnologiji (primjena matematičkog mišljenja tokom rješavanja problema, pri razlikovanju oblika, upotrebi razmjera iz oblasti hotelijerstva i dr.)
- Digitalna kompetencija (izrada prezentacija na zadatu temu iz oblasti hotelijerstva i dr.)
- Učiti kako učiti (podsticanje učenika na istrajnost i upornost u učenju samostalno i u timu, razvijanje diskusije, izrada domaćih zadataka i istraživanje u cilju nadograđivanja stečenog znanja iz oblasti hotelijerstva)
- Socijalna i građanska kompetencija (podsticanje timskog rada na času u cilju konstruktivne komunikacije i saradnje, razvijanje tolerancije i razumijevanja drugačijih stavova i dr.)
- Smisao za inicijativu i preduzetništvo (razvijanje sposobnosti planiranja, organizovanja, pripreme i davanja izvještaja, procjene, evidentiranja, davanje inicijative i dr.)
- Kulturološka svijest i izražavanje (podsticanje upoređivanja svog mišljenja sa mišljenjem drugih, identifikovanje i realizacija društvenih i ekonomskih mogućnosti u kulturnoj aktivnosti)

3.3.7. SOCIJALNE MREŽE I GLOBALIZACIJA**1. Broj časova i kreditna vrijednost:**

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

2. Cilj modula:

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

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

1. Prepozna položaj mladih u procesu globalizacije društva
2. Identifikuje obilježja osnovnih ljudskih prava i sloboda
3. Prepozna društveni kontekst 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 imperATIVE globalnog društva	
4. Objasni pojam mladosti kroz istorijske epohe	
5. Navede prosvjetiteljske ideje obrazovanja	
6. Obrazloži položaj mladih u globalnom društvu	
7. Prezentuje položaj mladih u savremenom i tradicionalnom društvu, na zadatom primjeru	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 6. Za kriterijum 7 potrebna je ispravno urađena vježba sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
- Mladi i globalno društvo	

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

Ishod 3 - Učenik će biti sposoban da Prepozna društveni kontekst rodni uloga u kulturološki različitim društvima	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja 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 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 aspekte odnosa mladih i politike	
2. Objasni značaj političkog integrisanja i aktivizma mladih	
3. Objasni značaj volonterizma i civilnosti mladih, kao oblika socijalnog kapitala	
4. Predloži oblike aktivizma i volonterizma mladih, na primjeru lokalne zajednice	
5. Argumentuje značaj globalnih ciljeva održivog razvoja i njihovu usmjerenost na izgradnju mira	Globalni ciljevi održivog razvoja: svijet bez siromaštva, svijet bez gladi, dostojanstven rad i ekonomski rast, mir, pravda i snažne institucije, smanjanje nejednakosti, odgovorna potrošnja i proizvodnja i dr.
6. Istraži politiku i ciljeve održivog razvoja, na primjeru lokalne zajednice	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume 1, 2, 3 i 5. Za kriterijume 4 i 6 potrebne su ispravno urađene vježbe sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
- 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 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 ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1, 2, 3, 4, 5 i 7. Za kriterijume 6 i 8 potrebne su ispravno urađene vježbe sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
- Medijska pismenost	

Ishod 7 - Učenik će biti sposoban da Identifikuje karakteristike sajber kulture, kao društvenog fenomena	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja 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, onlajn identiteti i informacijsko društvo
3. Istraži uticaj virtuelne stvarnosti na kretanja u društvu	
4. Objasni pitanje identiteta i zajednice u virtuelnim svjetovima	
5. Objasni društvene mreže kao oblik sajber kulture	
6. Objasne pojam kiborgoetike	
7. Objasni značenje i tipove sajber kriminala	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume 1, 2, 4, 5, 6 i 7. Za kriterijum 3 potrebna je ispravno urađena vježba sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
- Umreženo društvo - Sajber kultura - Virtuelne zajednice i identitet - Kiborgoetika - Sajber kriminal	

4. Didaktičke preporuke za realizaciju modula

- Modul Socijalne mreže i globalizacija koncipiran je tako da učenicima omogućava sticanje znanja iz ove oblasti kroz teorijsku nastavu i vježbe. Teprijski dio nastave i vježbe treba izvoditi sa cijelim odjeljenjem, uz primjenu aktivnih oblika nastave – interaktivnih predavanja, rada u parovima i malim grupama, samostalnog rada i istraživanja učenika na času.
- Prilikom realizacije vježbi, u zavisnosti od tipa situacije i zadataka, može se organizovati demonstracija/simulacija u radu sa učenicima. Nakon urađenih vježbi, učenici treba da prezentuju svoje rezultate, uz obrazloženje vlastitog stava i da o istom diskutuju sa drugim učenicima i nastavnikom.
- Prilikom obrade nastavnog sadržaja preporučljivo je podsticati učenike na sprovođenje različitih istraživanja kako bi na taj način došli do informacija. Za realizaciju Ishoda 7 nastavnik može koristiti filmove „Terminator“, „Terminator II – Judgment day“, „Metropolis“, „1984.“ 5, „A Clockwork Orange“, „Star Trek – First Contact“, „Truman show“ i dr. U nastavnom procesu mogu se koristiti društvene mreže kao što je www.edmundo.com ili druge za koje nastavnik procijeni da su prilagođene učenicima.
- U cilju podsticanja darovitih učenika, nastavnik može da koristi viši taksonomski nivo u odnosu na preporučeni, kao i proširene ishode učenja, usmjeravajući darovite učenike na zaključivanje, razvijanje sposobnosti analize i sinteze, kreativnosti i pozitivnog odnosa prema oblastima koje ih interesuju. Nastavnik bi trebao da podstiče učenike na razvoj njihovih sposobnosti i interesovanja u cilju pravilne karijerne orijentacije.

5. Okvirni spisak literature i drugih izvora

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

Napomena:

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

6. Prostorni i materijalni uslovi za izvođenje nastave

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

7. Obavezni načini provjeravanja i ocjenjivanja ishoda učenja

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

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

8. Uslovi za prohodnost i završetak modula

- Pozitivna ocjena na kraju godine.

9. Povezanost modula – korelacija

- Preduzetništvo
- Marketing u turizmu
- Savremeno odrastanje
- 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

- Komunikacija na maternjem jeziku (upotreba stručne terminologije u usmenoj formi, izražavanje vlastitih argumenata i zaključaka na uvjerljiv način iz oblasti socijalnih mreža i globalizacije)
- Komunikacija na stranom jeziku (upotreba stručne terminologije u usmenoj formi, gledanje filmova i slušanje muzike na stranom jeziku)
- Matematička kompetencija i kompetencija iz oblasti prirodni nauka i tehnologiji (razvijanje matematičkog načina razmišljanja u analitičkom pristupu rješavanju problema)
- Digitalna kompetencija (sticanje informatički znanja i vještina prilikom istraživanja zadatih tema)
- Učiti kako učiti (podsticanje učenika na samostalni rad i istraživanje na zadatu temu)
- Socijalna i građanska kompetencija (razvijanje sposobnosti za timski rad i saradnju; podsticanje odgovornosti i podjele zadataka)
- Smisao za inicijativu i preduzetništvo (razvijanje sposobnosti davanja inicijative, organizovanja i pravilno određivanja prioriteta)
- Kulturološka svijest i ekspresija (razvijanje kulturne inteliencije i socijalno kapitala kroz upoznavanje kulturološki različitosti i sadržaj vlastite kulture, gledanje filmova i dr.)

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

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

2. Cilj modula:

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

3. Isodi učenja

Po završetku ovog modula učenik će biti sposoban da:

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

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

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

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

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

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

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

4. Didaktičke preporuke za realizaciju modula

- Modul Nacionalne gastronomije je tako koncipiran da učenicima omogućava sticanje znanja iz ove oblasti kroz časove teorijske nastave.
- Teorijski dio nastave treba izvoditi sa odjeljenjem koje se ne dijeli na grupe. Preporučuju se kombinovane aktivne metode savremene nastave i oblici rada prilagođeni učenicima (dijaloška, istraživačka, učenje putem rješavanja problema, timski oblik rada, grupni oblik rada, rad u paru i individualni oblik rada), kao i korišćenje odgovarajuće literature. Nastava treba da bude aktivna sa uključivanjem svih učenika.
- U cilju podsticanja darovitih učenika, nastavnik može da koristi viši taksonomski nivo u odnosu na preporučeni, kao i proširene ishode učenja, usmjeravajući darovite učenike na zaključivanje, razvijanje sposobnosti analize i sinteze, kreativnosti i pozitivnog odnosa prema oblastima koje ih interesuju. Nastavnik treba da podstakne učenike na razvoj njihovih sposobnosti i interesovanja u cilju pravilne karijerne orijentacije.

5. Okvirni spisak literature i drugih izvora

- Hazan M., Klasični italijanski kuvar, Puna kuća, Beograd, 2000.
- Ilić V.; Tešić S., Italijanski kuvar, Beoknjiga, Beograd, 2005.
- Topić S., Turska i orijentalna kuhinja, Aruna, Beograd, 2006.
- Vukić M.; Drljević O., Gastronomski proizvodi, Visoka hotelijerska škola za strukovne studije, Beograd, 2006.
- Vukić M., Nacionalne gastronomije, Visoka hotelijerska škola za strukovne studije, Beograd, 2009.

Napomena:

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

6. Prostorni i materijalni uslovi za izvođenje nastave

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

7. Obavezni načini provjeravanja i ocjenjivanja ishoda učenja

- Provjeravanje postignuća 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 dostignutosti ishoda učenja definisani su za svaki ishod posebno.
- Zaključna ocjena na kraju klasifikacionog perioda izvodi se iz ocjena svih ishoda u tom klasifikacionom periodu.
- Zaključna ocjena na kraju školske godine izvodi se na osnovu svih ocjena dobijenih u klasifikacionim periodima.

8. Uslovi za prohodnost i završetak modula

- Pozitivna ocjena na kraju školske godine.

9. Povezanost modula – korelacija

- Uvod u kuvarstvo
- Priprema jednostavnih jela od povrća i jaja
- Higijena u kuhinjskom bloku
- Priprema fondova, supa i jela od riba
- Priprema jela sa roštilja i dodataka
- Priprema gastronomskih proizvoda od tijesta
- Teorija hrane
- Priprema glavnih jela I
- Priprema hladnih i toplih predjela
- Priprema poslastičarskih proizvoda I
- Konfekcionisanje mesa u ugostiteljstvu
- Priprema glavnih jela II
- Priprema poslastičarskih proizvoda II
- Estetika u gastronomiji i poslastičarstvu
- Kontrola kvaliteta gastronomskih proizvoda
- Nauka o ishrani
- Vino, hrana i kultura
- Pekarstvo u ugostiteljstvu I
- Pekarstvo u ugostiteljstvu II

Napomena:

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

10. Ključne kompetencije koje se razvijaju ovim modulom

- Komunikacija na maternjem jeziku (upotreba stručne terminologije u usmenom i pisanom obliku, izražavanje vlastitih argumenata i zaključaka na uvjerljiv način, razvijanje kritičkog mišljenja iz oblasti nacionalnih kuhinja Grčke, Italije, Turske, Mađarske, Španije i zemalja Magreba i dr.)
- Komunikacija na stranom jeziku (upotreba stručne terminologije na stranom jeziku u usmenom ili pisanom obliku u vidu korišćenja stručne literature iz oblasti nacionalnih kuhinja Grčke, Italije, Turske, Mađarske, Španije i zemalja Magreba)
- Matematička kompetencija i osnovne kompetencije u prirodnim naukama i tehnologiji (primjena matematičkog mišljenja tokom rješavanja problema, pri razlikovanju oblika, upotrebi razmjera iz oblasti nacionalnih kuhinja Grčke, Italije, Turske, Mađarske, Španije i zemalja Magreba i dr.)
- Digitalna kompetencija (izrada prezentacija na zadatu temu iz oblasti nacionalnih kuhinja Grčke, Italije, Turske, Mađarske, Španije i zemalja Magreba i dr.)
- Učiti kako učiti (podsticanje učenika na istrajnost i upornost u učenju samostalno i u timu, razvijanje diskusije, izrada domaćih zadataka i istraživanje u cilju nadograđivanja stečenog znanja iz oblasti nacionalnih kuhinja Grčke, Italije, Turske, Mađarske, Španije i zemalja Magreba)
- Socijalna i građanska kompetencija (podsticanje timskog rada na času u cilju konstruktivne komunikacije i saradnje, razvijanje tolerancije i razumijevanja drugačijih stavova i dr.)
- Smisao za inicijativu i preduzetništvo (razvijanje sposobnosti planiranja, organizovanja, pripreme i davanja izvještaja, procjene, evidentiranja, davanje inicijative i dr.)
- Kulturološka svijest i izražavanje (podsticanje upoređivanja svog mišljenja sa mišljenjem drugih, identifikovanje i realizacija društvenih i ekonomskih mogućnosti u kulturnoj aktivnosti)

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

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

2. Cilj modula:

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

3. Ishodi učenja

Po završetku ovog modula učenik će biti sposoban da:

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

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

Ishod 2 - Učenik će biti sposoban da Izvrši analizu određenog tržišta u cilju prikupljanja i formiranja baze podataka o potrebama potrošača u turizmu	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni segmentaciju tržišta i izbor optimalnih segmenata prema raznim kriterijumima	
2. Objasni prednosti strategija ciljnog marketinga u odnosu na ciljno tržište	Strategije ciljnog marketinga: nediferencirani, diferencirani, fokusirani i kastomizirani marketing
3. Analizira specifičnosti turističkog tržišta	
4. Analizira ponašanje potrošača u turizmu	Ponašanje potrošača: kroz motivacioni proces i uticaj društvenih i psiholoških faktora
5. Izvrši izbor izvora podataka i planira istraživanje tržišta po fazama	Planira istraživanje tržišta: kroz odabir predmeta istraživanja, definisanje uzorka i metode istraživanja
6. Sprovede istraživanje tržišta kroz odgovarajuće metode istraživanja tržišta	Metode istraživanja tržišta: posmatranje, ispitivanje, eksperiment
7. Objasni značaj marketing informacionog sistema (MIS-a)	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume 1, 2, 3, 4 i 7. Za kriterijume 5 i 6 potrebne su ispravno urađene vježbe sa usmenim obrazloženjem.	
Predloženeteme	
- Marketing kao savremena poslovna koncepcija - Turističko tržište i marketing	

Ishod 3 - Učenik će biti sposoban da Oblikuje turistički proizvod, u skladu sa potrebama tržišta	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Navede subjekte ponude koji zadovoljavaju potrebe turista	Subjekti ponude: ugostiteljska preduzeća, saobraćajna preduzeća, trgovinska preduzeća, turističke agencije, komunalne službe itd.
2. Identifikuje prednosti i nedostatke turističke ponude	
3. Navede asortiman ponude ugostiteljskog objekta	
4. Uspostavi nivoe kvaliteta turističkog proizvoda	Nivoi kvaliteta turističkog proizvoda: osnovni, očekivani, kvaliteti znenadeńja
5. Iznosi predloge za inovaciju turističke ponude	Predlozi za inovaciju: potpuno nov proizvod, modifikovani i imitativni proizvod
6. Objasni uticaj faktora politike cijena	Faktori politike cijena: spoljańjni (trańjna, konkurencija, zakonski propisi i drńavni i meńudrńavni uticaji) i unutrańjni (trońkovi, faza ţivotnog ciklusa proizvoda, cjenovni ciljevi, kanali prodaje)
7. Opińe strateńsko formiranje cijena i cjenovno prilagońđavanje	
Naćin provjeravanja dostignutosti ishoda ućenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda ućenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je ućenik uspjeńno realizovao kriterijume od 1 do 7.	
Predlońene teme	
- Instrumenti marketinga- ponuda - Instrumenti marketinga – cijena	

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

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

Ishod 6 - Učenik će biti sposoban da Izvrši evaluaciju kreiranog proizvoda i njegovu konkurentnost na turističkom tržištu	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Predstavi odnos prodaje i profita tokom faza životnog ciklusa proizvoda	Faze životnog ciklusa proizvoda: uvođenje, rast, zrelost, opadanje i preporod
2. Objasni elemente i karakteristike marke proizvoda	
3. Analizira varijabilnost turističkog proizvoda u odnosu na ostale marketing instrumente	Ostali marketing instrumenti: ljudi, proces i fizička sredina
4. Odredi marketing miks kao optimalnu kombinaciju instrumenata marketinga	
5. Objasni marketing aktivnosti upravljanja turističkim preduzećem	Marketing aktivnosti upravljanja: planiranje, organizacija i kontrola
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 5.	
Predložene teme	
- Instrumenti marketinga – ponuda - Ostali instrumenti marketinga - Marketing miks - Marketing planiranje, organizacija i kontrola	

4. Didaktičke preporuke za realizaciju modula

- Modul Marketing u turizmu je tako koncipiran da učenicima omogućava sticanje znanja iz ove oblasti kroz časove teorijske nastave i vježbi.
- Teorijski dio nastave treba izvoditi sa odjeljenjem koje se ne dijeli na grupe. Preporučuju se kombinovane aktivne metode savremene nastave i oblici rada prilagođeni učenicima (dijaloška, istraživačka, učenje putem rješavanja problema, timski oblik rada, grupni oblik rada, rad u paru i individualni oblik rada), kao i korišćenje odgovarajuće literature. Nastava treba da bude aktivna sa uključivanjem svih učenika.
- Realizacija pojedinih nastavnih sadržaja omogućava individualni rad koji se manifestuje kroz izradu seminarskih radova. Učenici svoje seminarske radove treba da javno prezentuju ostalim učenicima u odjeljenju ili grupi i da pruže odgovore na postavljena pitanja ili kritičke stavove. Nastavnici treba da daju uputstva učenicima o metodama pri izradi seminarskih radova.
- U cilju podsticanja darovitih učenika, nastavnik može da koristi viši taksonomski nivo u odnosu na preporučeni, kao i proširene ishode učenja, usmjeravajući darovite učenike na zaključivanje, razvijanje sposobnosti analize i sinteze, kreativnosti i pozitivnog odnosa prema oblastima koje ih interesuju. Nastavnik treba da podstakne učenike na razvoj njihovih sposobnosti i interesovanja u cilju pravilne karijerne orijentacije.

5. Okvirni spisak literature i drugih izvora

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

Napomena:

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

6. Prostorni i materijalni uslovi za izvođenje nastave

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

7. Obavezni načini provjeravanja i ocjenjivanja ishoda učenja

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

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

8. Uslovi za prohodnost i završetak modula

- Pozitivna ocjena na kraju školske godine.

9. Povezanost modula – korelacija

- Osnove ugostiteljstva
- Preduzetništvo
- Vino, hrana i kultura
- Osnove turizma
- Osnove hotelijerstva
- Poslovna kultura
- Socijalne mreže i globalizacija

Napomena:

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

10. Ključne kompetencije koje se razvijaju ovim modulom

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

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

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

2. Cilj modula:

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

3. Ishodi učenja

Po završetku ovog modula učenik će biti sposoban da:

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

Ishod 1 - Učenik će biti sposoban da Prepozna socijalne i psihičke procese u grupi i njihov uticaj na ponašanje u radnom okruženju	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja 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 pojam i djelovanje grupnih normi	
5. Objasni uzroke i posljedice proindividualnog, prosocijalnog i antisocijalnog ponašanja u poslovnom okruženju	Proindividualno ponašanje: asertivnost, egoizam i takmičenje Prosocijalno ponašanje: saradnja, empatija i altruizam Antisocijalno ponašanje: agresivnost i delikventnost
6. Objasni uticaj socijalnih faktora na mišljenje i rasuđivanje pojedinca	Socijalni faktori: pritisak grupe, uticaj autoriteta i distribucija moći
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 6.	
Predložene teme	
- Socijalni i psihički procesi u grupi	

Ishod 2 - Učenik će biti sposoban da Primijeni tehnike uspješne komunikacije	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojasňjenje označenih pojmova)
1. Objasni pojam i tipologiju komunikacije	
2. Navede strukturu i elemente procesa komunikacije	
3. Objasni karakteristike i međuzavisnost verbalne i neverbalne komunikacije	
4. Opiše različite kanale komunikacije	
5. Opiše faktore koji utiču na proces komunikacije	Faktori: projekcije, efekat prvog utiska, efekat posljednjeg utiska, stereotipi, halo efekat i mentalni modeli
6. Objasni uzroke smetnji u verbalnoj i neverbalnoj komunikaciji	Uzroci smetnji u verbalnoj i neverbalnoj komunikaciji: „buka“ u komunikacionom kanalu, pridavanje različitog značenja verbalnim simbolima od strane pošiljaoca i primaoca poruke, neusklađenost verbalnih i neverbalnih znakova
7. Opiše tehnike uspješne komunikacije	
8. Objasni prednosti i nedostatke elektronske komunikacije	
9. Predstavi pravila uspješne komunikacije, na 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 pojam i tipologiju grupa	
2. Objasni najznačajnije aktivnosti u procesu organizacije tima	Aktivnosti: analiza radnih zadataka, određivanje uloga u timu, izbor članova tima, stvaranje klime povjerenja, saradnje i podrške, određivanje strategije rada i delegiranje zadataka
3. Opiše vještine potrebne za efikasan rad u timu	Vještine: razmjena ideja u grupi; uvažavanje različitosti u radnom iskustvu, znanju i mišljenju; učenje iz konstruktivne kritike i dr.
4. Opiše pretpostavke za uspješno funkcionisanje timova	Pretpostavke: adekvatan izbor članova tima, ohrabrivanje različitih mišljenja, njegovanje fokusirane aktivnosti, podsticanje kreativnosti, visok stepen integracije, favorizovanje otvorene komunikacije i dr.
5. Opiše karakteristike uspješnog rukovodioca i različite stilove rukovođenja	
6. Objasni pokazatelje uspješnog rada radne grupe	Pokazatelji uspješnog rada radne grupe: radni rezultati, očuvana pozitivna atmosfera, smanjeni nivo stresa sa aspekta očuvanja mentalnog zdravlja članova radne grupe i dr.
7. Prezentuje primjenu vještina timskog rada, na zadatom primjeru	
8. Prezentuje konstruktivne modele ponašanja tokom poslovnog sastanka u simuliranoj radnoj situaciji	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 6. Za kriterijume 7 i 8 potrebne su ispravno urađene vježbe sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
- Društvene grupe	

Ishod 6 - Učenik će biti sposoban da Uoči način funkcionisanja organizacione kulture	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni pojam organizacione kulture	
2. Objasni simbolički i kognitivni sadržaj organizacione kulture	Simbolički sadržaj: jezički simboli, bihevioralni simboli, materijalni simboli i dr. Kognitivni sadržaj: pretpostavke, vrijednosti, norme i stavovi
3. Analizira tipove organizacione kulture prema Handy-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 pojam kultura poslovnog ponašanja	
3. Analizira specifičnosti zapadnoevropske kulture	
4. Uporedi komunikacijske specifičnosti odabranih kultura širom svijeta	Komunikacijske specifičnosti: razlike u gestikulaciji, razlike u definisanju ličnog prostora, kontakt očima, fizički kontakt, razlike u neverbalnoj komunikaciji, razlike u tumačenju simbola i dr.
5. Obrazloži pozitivno i negativno djelovanje kulturoloških razlika između osoba koje učestvuju u poslovnoj komunikaciji	
6. Objasni kulturološke razlike u poslovnim protokolima	Poslovni protokoli: oblici etikecije, ceremonija, ispravni kodeksi ponašanja i dr.
7. Predstavi kros-kulturalne vještine, na zadatom primjeru	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 6. Za kriterijum 7 potrebna je ispravno urađena vježba sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
- Kulturološke različitosti među narodima	

Ishod 8 - Učenik će biti sposoban da Primijeni pravila bontona u različitim oblastima ličnog i profesionalnog djelovanja	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja 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

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

Napomena:

Nastavnik treba da koristi i 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

- Osnove ugostiteljstva
- Preduzetništvo
- Vino, hrana i kultura
- Osnove turizma
- Osnove hotelijerstva
- Socijalne mreže i globalizacija
- Marketing u turizmu
- Savremeno odrastanje

Napomena:

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

10. Ključne kompetencije koje se razvijaju ovim modulom

- Komunikacija na maternjem jeziku (upotreba stručne terminologije u usmenoj formi, izražavanje vlastitih argumenata i zaključaka na uvjerljiv način iz poslovne kulture)
- Matematička kompetencija i kompetencija iz oblasti prirodnih nauka i tehnologije (razvijanje matematičkog načina razmišljanja u rješavanju praktičnih problema)
- Učiti kako učiti (podsticanje učenika na samostalni rad i istraživanje na zadatu temu)
- Socijalna i građanska kompetencija (razvijanje sposobnosti za timski rad i saradnju; podsticanje odgovornosti i podjele zadataka)
- Smisao za inicijativu i preduzetništvo (razvijanje sposobnosti davanja inicijative, planiranja i organizovanja i kros-kulturalni pristup)
- Kulturološka svijest i ekspresija (razvijanje kulture dijaloga, tolerantnosti kroz usvajanje sadržaja o kulturnoj različitosti)

4. STRUČNI ISPIT

Stručni ispit se organizuje u skladu sa zakonom i odgovarajućim pravilnikom

4.1. ISPITNI KATALOG ZA STRUČNU TEORIJU

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

- Uvod u kuvarstvo
- Priprema jednostavnih jela od povrća i jaja
- Priprema fondova, supa i jela od riba
- Priprema jela sa roštilja i dodataka
- Priprema gastronomskih proizvoda od tijesta
- Priprema glavnih jela I
- Priprema hladnih i toplih predjela
- Priprema poslastičarskih proizvoda I
- Konfekcionisanje mesa u ugostiteljstvu
- Priprema glavnih jela II
- Priprema poslastičarskih proizvoda II
- Kontrola kvaliteta gastronomskih proizvoda

2. Cilj ispita:

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

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

Ishodi učenja Učenik treba da dokaže da je sposoban da:	Kriterijumi za provjeru dostignutosti ishoda učenja Učenik treba da:
Identifikuje osnovne karakteristike kuvarstva	- Objasni organizaciju rada u savremenom kuvarstvu Organizacija rada: struktura kuhinjskog bloka, organizacija rada kuhinjskog osoblja, stručne termine, higijensko-tehnička zaštita na radu i osnovne higijenske standarde - Objasni način rukovanja uređajima, opremom i inventarom za rad u kuhinjskom bloku Uređaji: štednjak, pećnica, frižider, konvektomat, uređaj za duboko zamrzavanje i dr. Oprema: radni sto, nosač za plehove, sudopera i dr. Inventar za rad : noževi, radne daske, štednjak, pećnica, friteza, roštilj, topli sto, mašina za pranje posuđa i dr. - Objasni vrste i način vođenja kuhinjske administracije u kuhinjskom bloku Kuhinjska administracija: pisanje trebovanja, popunjavanje evidencije izdatih gastronomskih proizvoda, utrošenih i rashodovanih namirnica i popis i otpis namirnica - Objasni podjelu i namjenu namirnica biljnog porijekla

Ishodi učenja Učenik treba da dokaže da je sposoban da:	Kriterijumi za provjeru dostignutosti ishoda učenja Učenik treba da:
	Namirnice biljnog porijekla: voće, povrće, žitarice i začini - Objasni podjelu i namjenu namirnica životinjskog porijekla Namirnice životinjskog porijekla: meso, mlijeko, jaja, riba, rakova, školjki, mekušaca i dr.
Analizira jednostavna jela od povrća i jaja, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu	- Objasni podjelu, standarde i normative za pripremu jednostavnih, složenih i miješanih salata od svježeg i termički obrađenog povrća Jednostavne salate od svježeg povrća: kupus, zelena salata, radič, krastavac, paradajz, paprika, celer, šargarepa, rotkvica, mladi luk i dr. Jednostavne salate od kuvanog povrća: krompir, pasulj, celer, cvekla, karfiol, boranija, kukuruz šećerac, prokelj, grašak, špargla i dr. Jednostavne salate od pečenog povrća: paprika babura, ljuta paprika, plavi patlidžan i dr. Složene i miješane salate: od svježeg, termički obrađenog i kisjelog povrća, bašta salata, šopska, grčka, vitaminska i dr. - Objasni standarde, normative i podjelu zaprški Zaprške: tamna, svijetla, crvena, klajster i majcena - Objasni standarde i normative za pripremu jednostavnih jela od povrća (variva) Jednostavna jela od povrća (variva): šargarepa, boranija, karfiol, grašak, spanać na puteru, kuvani slani krompir, povezana boranija, kelj, spanać a la krem, šargarepa a la krem, čorbast pasulj, gust pasulj, dinstan pirinač, podvarak, gratinirani karfiol, brokuli, patlidžan, krompir pire, pire od graška, od brokulija, od šargarepe, pom-frit, pom-čips, pom-paj, krompir na pekarski način, pasulj prebranac, restovan krompir, šargarepa i dr. - Objasni standarde i normative za pripremu garnitura od povrća Garniture od povrća: pariska, vrtlarska, lovačka i dr. - Objasni standarde i normative za pripremu toplih jela od jaja Topla jela od jaja: omleti slani i slatki, kajgane, kuvana jaja, poširana jaja, pržena, specijaliteti od jaja i dr.
Analizira fondove, supe i jela od riba, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu	- Objasni pojam, značaj i podjelu fondova i sosova Podjela fondova: topla i hladna kuhinja - Objasni standarde i normative za pripremu fondova i sosova u toploj i hladnoj kuhinji Fondovi tople kuhinje: mesni, mrki, crveni, svijetli i

Ishodi učenja Učenik treba da dokaže da je sposoban da:	Kriterijumi za provjeru dostignutosti ishoda učenja Učenik treba da:
	specijalni Sosovi tople kuhinje: pikant, ograten, madera, sos od pečuraka i dr. Fondovi hladne kuhinje: uljni, sirćetni, aspik i šofroa Sosovi hladne kuhinje: sos majonez, tartar sos, šofroa sos i dr. - Objasni standarde i normative za pripremu bistrih supa i uložaka za bistre supe Bistra supa: bujoni i konsomei Ulošci: kuvani, pečeni, od tijesta, prženi i dr. - Objasni standarde i normative za pripremu čorbi i potaža Čorbe: ragu čorbe, nacionalne i internacionalne Potaži: velute, pasirani, ne pasirani, pire i dr. - Objasni standarde i normative za pripremu jela od riba i morskih plodova Jela od riba: kuvana, poširana, paprikaši, perkelti, brodeti i dr. Jela od morskih plodova: punjene lignje, dagnje na buzari, gambori na buzari, hobotnica na mornarski način i dr.
Analizira jela sa roštilja i dodatke, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu	- Objasni standarde i normative za pripremu jela sa roštilja od mljevenog mesa Jela sa roštilja od mljevenog mesa: ćevapi, pljeskavice, uštipci, punjena pljeskavica i dr. - Objasni standarde i normative za pripremu jela sa roštilja od porcionisanog mesa Jela sa roštilja od porcionisanog mesa: ražnjići (od svinjskog, telećeg i pilećeg mesa, jagnjeći šašljik, ruski šašljik i dr.), krmenadla, vješalica (od svinjskog i telećeg mesa, ćulbastija, mućkalica i dr.) - Objasni standarde i normative za pripremu jela sa roštilja od iznutrica Jela sa roštilja od iznutrica: bubrezi, džigerica, srce, škembići na žaru i dr. - Objasni standarde i normative za pripremu jela sa roštilja od riba i morskih plodova Jela sa roštilja od riba i morskih plodova: pastrmka, krap, losos, brancin, orada na žaru, lignje na žaru, hobotnica na žaru i dr.

Ishodi učenja Učenik treba da dokaže da je sposoban da:	Kriterijumi za provjeru dostignutosti ishoda učenja Učenik treba da:
Analizira gastronomske proizvode od tijesta, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu	- Objasni standarde i normative za pripremu gastronomskih proizvoda od kisjelog tijesta Gastronomski proizvodi od kisjelog tijesta: pogačice, pice (mediteranska, margarita, kapričoza i dr.), kalcone, piroške, krofne i dr. - Objasni standarde i normative za pripremu gastronomskih proizvoda od lisnatog tijesta Gastronomski proizvodi od lisnatog tijesta: paštete sa sirom, pogačice, rolnice, koktel paštetice, štanglice, podloge za bifteke, omoti za velington i dr. - Objasni standarde i normative za pripremu gastronomskih proizvoda od vučenog tijesta Gastronomski proizvodi od vučenog tijesta: savijača sa sirom, mesom, tikvicama, pečurkama i dr. - Objasni standarde i normative za pripremu gastronomskih proizvoda od krompir i linzer tijesta Gastronomski proizvodi od krompir tijesta: knedle (sa šljivama, kajsijama i dr.) i kroketi (od krompira, princezini kroketi i dr.) Gastronomski proizvodi od linzer tijesta: sitno slano pecivo, korpice - Objasni standarde i normative za pripremu tortilja, burita i pratećih nadjeva Nadjevi: od mesa, povrća i dr.
Analizira gotova jela, jednostavna jela po porudžbini, pečenja i jednostavna nacionalna jela iz Crne Gore, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu	- Objasni pojam, značaj i podjelu gotovih jela Podjela gotovih jela: prema vrsti mesa, nazivu i termičkoj obradi - Objasni standarde i normative za pripremu gotovih jela, pečenja i saftova za pečenja Gotova jela: gulaši, paprikaši, perkelti, ajmokac, sote, ragui, od kupusa i mesa, pasulj, đuveč, pilav, od rozbratne, od koljenice, slagana gotova jela od mljevenog mesa, musake, sarme, punjeno povrće, od iznutrica i dr. Pečenja: teleće, svinjsko, jagnjeće i pileće Saftovi za pečenja: jednostavni, obogaćeni i puter saft - Objasni značaj i podjelu jednostavnih jela po porudžbini - Objasni standarde i normative za pripremu jednostavnih jela po porudžbini Jednostavna jela po porudžbini: od telećeg i goveđeg mesa (teleće šnicle, teleći file-medaljoni, teleći kotleti, juneći file-biftek, juneći ramstek, rozbratna i dr.), od

Ishodi učenja Učenik treba da dokaže da je sposoban da:	Kriterijumi za provjeru dostignutosti ishoda učenja Učenik treba da:
	svinjskog mesa (krmenadla-kotlet, svinjski file-medaljoni, svinjska šnicla i dr.), od jagnječeg mesa (jagnjeći i ovčiji čop na žaru, jagnjeći kotlet, šašljik i dr.) i od pilećeg mesa (kijevski kotlet, pile ameriken i dr.) - Objasni gastronomске regije i nacionalne proizvode iz Crne Gore Gastronomске regije Crne Gore: primorska, centralna i sjeverna Nacionalni proizvodi iz Crne Gore: sir iz ulja, maslinovo ulje, loza, vino, njeguški pršut, skorup, pljevaljski sir i dr. - Objasni standarde i normative za pripremu jednostavnih nacionalnih jela iz Crne Gore Jednostavna nacionalna jela iz Crne Gore: kačamak, cicvara, japraci, sarma sa sušenim svinjskim mesom, njeguški stek, podgorički popeci, jagnjetina u varenici i raštan sa kaštradinom
Analizira hladna i topla predjela, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu	- Objasni standarde i normative za pripremu hladnih povezanih salata i hladnih predjela od jaja Hladne povezane salate: ruska, francuska, vindzor, valdorf, celer remulad, od goveđeg i telećeg jezika ili mesa, od pilećeg bijelog mesa, na kineski i bečki način, od hobotnice, od lignji, od tunjevine bokeljška i dr. Hladna predjela od jaja: jaja u majonezu, punjena jaja kasino, poširana jaja u aspiku, jaja punjena pilećom, ruskom, kineskom, goveđom, telećom, valdorf, vindzor, hobotnicom, salatom od lignji, salatom od morskih plodova, kavijarom, musom od guščije džigerice, musom – salatom od rakova - Objasni standarde i normative za pripremu zakuski, kanapea i brusketa Kanapei: mus, riblji, mesni, povrće i dr. Brusketi: sa paradajzom i rukolom, masline i mocarela i dr. - Objasni standarde i normative za pripremu hladnih predjela od povrća i mesa Hladna predjela od povrća: punjene pečurke, marinirane špagle, artičoke sa sosom vinigret, punjen plavi patlidžan, mlade tikvice, paradajz, mlada keleraba, suve paprike, krastavac punjen salatom od morskih plodova, sa salatom od lignji, sarmice od slatkog kupusa, blitve i dr. Hladna predjela od mesa: mus od guščije džigerice, mus od praške šunke, galantin od pilećeg, prasećeg mesa, popijeti od pilećeg mesa, hladan goveđi rozbif, hladan teleći frikando, turban od jezika, hladna krmenadla, jagnjeća leđa orijental, hladan špikovan jagnjeći but, ćurka

Ishodi učenja Učenik treba da dokaže da je sposoban da:	Kriterijumi za provjeru dostignutosti ishoda učenja Učenik treba da:
	belvi, ćureće grudi sa kestenom i dr. - Objasni standarde i normative za pripremu hladnih predjela od riba, rakova i mekušaca Hladna predjela od riba: smuđ, šaran i pastrmka u marinatu od povrća, morski marinat, smuđ, brancin belvi, smuđ i pastrmka u aspiku Hladna predjela od rakova: langust belvi, mus od langusta, koktel od jastoga Hladna predjela od mekušaca: salata od hobotnice, lignji, sipe, škampa i morskih plodova, punjene lignje i sipa, kamenice na ledu, koktel od kamenica, kavijar sa buterom i tostom - Objasni standarde i normative za pripremu toplih predjela od tijesta Toplih predjela od tijesta: špagete: italijen, milanez, napoliten, bolonjez, carbonare, pesto sos i dr.; ravioli: na ženevski način, ravioli mornej, ravioli provensal i dr.; kaneloni: sir, blitva, mljeveno meso i dr.; lazanje: sir, blitva, mljeveno meso i dr.; njoke: od krompira, od krompira sa sirom; slane palačinke: blini, palačinke sa povrćem, mesom, morskim plodovima; od buter-tijesta: volovani i dr. - Objasni standarde i normative za pripremu kroketa, pečurake i rižota kao toplih predjela Pečurke kao topla predjela: pečurke na žaru, na pariski način, bečki način, pečurke orli Rižota kao topla predjela: od pečuraka, od povrća, od morskih plodova, od mesa i dr. - Objasni standarde i normative za pripremu suflea i pudinga kao toplih predjela Suflei kao topla predjela: od sira sa pavlakom, pečurkama, šunkom, spanaćem i dr. Pudinzi kao topla predjela: od sira sa pavlakom, pečurkama, šunkom, spanaćem i dr.
Analizira poslastičarske proizvode od biskvit mase, proizvode od tijesta, jednostavne hladne i tople poslastičarske proizvode, jednostavne sitne kolače i jednostavne nacionalne poslastičarske proizvode iz Crne Gore, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu	- Objasni pojam, podjelu, značaj savremenog poslastičarstva, strukturu poslastičarnice i organizaciju rada Struktura poslastičarnice: odjeljenje za pripremu toplih poslastica, odjeljenje za pripremu hladnih poslastica, odjeljenje za rashladne uređaje i dr. Organizacija rada: šef poslastičarnice, šef smjene, poslastičar, pomoćno osoblje i higijeničar - Objasni standarde i normative za pripremu biskvit mase i proizvode od biskvit mase

Ishodi učenja Učenik treba da dokaže da je sposoban da:	Kriterijumi za provjeru dostignutosti ishoda učenja Učenik treba da:
	Biskvit masa: svijetla (od jaja i od bjelanaca), tamna, čokoladna, doboš i dr. Proizvodi od biskvit mase: rolati (maraskino, voćni, čokoladni i dr.); jednostavne torte (čokoladna, od lješnika, rum, grilijaš i dr.) i šnite (srneća leđa, pariska šnita i dr.) - Objasni standarde i normative za pripremu proizvoda od tijesta i jednostavnih hladnih poslastičarskih proizvoda Proizvodi od tijesta: od kisjelog: štrudla sa orasima, sa makom i dr.; od linzer: pite sa jabukama, podloge, voćni i čokoladni tart i dr.; od vučenog: savijača sa višnjama, jabukama i dr.; od lisnatog: krempita i šampita Jednostavni hladni poslastičarski proizvodi: panakota, lenja pita, žuta štangla, voćni kupovi i dr. - Objasni standarde i normative za pripremu jednostavnih toplih poslastičarskih proizvoda i sosova Jednostavni topli poslastičarski proizvodi: tople poslastice od linzer tijesta, palačinke, topla voćna pita, flambirano voće, pohovano voće, knedle i dr. Sosovi: od vanile, voćni sosovi, čokoladni sosovi, karamel sosovi i dr. - Objasni standarde i normative za pripremu jednostavnih sitnih kolača i jednostavnih nacionalnih poslastičarskih proizvoda iz Crne Gore Sitni kolači: breskvice, bajadere, figaro, lješnik štangla, švajcarska kocka, oblande, rafaelo kuglice i dr. Nacionalni poslastičarski proizvodi iz Crne Gore: sirnica, orasnice, gurabije, patišpanj, priganice sa medom i dr.
Analizira konfekcionisanje mesa stoke za klanje, peradi i riba, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu	- Klasifikuje djelove mesa prema kvalitetu - Navede načine obrade mesa za gastronomsku upotrebu Načini obrade mesa: panglovanje, tranžiranje, sječenje, mljevenje i dr. - Objasni postupak sječenja mesa Postupak sječenja: komadići za ražnjiće, kockice za gulaš, medaljoni, šatobrijan, biftek, šnicle i dr. - Objasni postupak rasijecanja mesa peradi Rasijecanje mesa peradi: grudi, batak, karabatak, krilca i dr. - Objasni način čišćenja riba i morskih plodova - Navede načine oblikovanja riba za gastronomsku upotrebu Načini oblikovanja riba: filiranje, zvona, štapići i dr.

Ishodi učenja Učenik treba da dokaže da je sposoban da:	Kriterijumi za provjeru dostignutosti ishoda učenja Učenik treba da:
	- Objasni postupak rasijecanja i obrade mesa stoke za klanje, mesa peradi i riba za gastronomsku upotrebu - Objasni načine začinjavanja mesa za gastronomsku upotrebu Načini začinjavanja: soljenje, salamurenje, mariniranje, pajcovanje, špikovanje i dr. - Objasni način formiranja mesa za finalnu upotrebu Formiranje mesa: rolovanje, nabadanje na štapice, bardiranje, bridiranje i dr. - Objasni standard porcionisanja mesa za gastronomsku upotrebu Standard porcionisanja mesa: težina, dimenzija, oblik i dr. - Navede poluproizvode od mesa za gastronomsku upotrebu Poluproizvodi od mesa: masa za kobasice, rolate i dr. - Objasni načine pakovanja mesa Načini pakovanja mesa: vakuumiranje, pakovanje u posude za čuvanje namirnica i dr.
Analizira gotova jela i jela po porudžbini od divljači, nacionalna jela iz Crne Gore, internacionalna jela, niskokalorična dijetalna jela, bezglutenska jela i vegetarijanska jela, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu	- Objasni standarde i normative za pripremu gotovih jela od divljači Gotova jela od divljači: paprikaš od zeca, špikovani srneći but u lovačkom sosu, srneći ragu sa pečurkama, sote od fazana na lovački način i dr. - Objasni standarde i normative za pripremu jela po porudžbini od divljači Jela po porudžbini od divljači: srneći file na žaru, špikovani srneći file na žaru, zečiji file na žaru, srneći medaljoni, zečiji medaljoni i dr. - Objasni standarde i normative za pripremu nacionalnih jela iz Crne Gore Nacionalna jela iz Crne Gore: pletenica crnogorke, grbaljski bokun, pljevaljska saksija, primorska njedra, jagnjetina na pirinču, krap u tavi i plemićko meso Jelene cetinjske - Objasni standarde i normative za pripremu internationalnih jela Internationalna jela: empanadas, kuskus sa začinenim povrćem, paelja, rižoto na azijski način, teleći file velington i dr. - Objasni standarde i normative za pripremu niskokaloričnih dijetalnih jela, bezglutenskih jela i vegetarijanskih jela Niskokalorična dijetalna jela: slane palačinke sa heljedinim brašnom, govedina u vinu sa lukom i začинима, pile sa žalfijom, bijelo živinsko meso sa povrćem, svinjski file minjon sa senfom, tikvice na orijentalni način i dr. Bezglutenska jela: kaša od kinoe sa voćem, piletina sa

Ishodi učenja Učenik treba da dokaže da je sposoban da:	Kriterijumi za provjeru dostignutosti ishoda učenja Učenik treba da:
	povrćem u kurkumi, hrskavi bakalar sa brokolijem i dr. Vegetarijanska jela: omlet od zelja i kozijeg sira, kajgana sa pestom, čili supa od pasulja, supa od bundeve sa salsom od maslina, ražnjići od povrća sa pilavom i dr.
Analizira hladne i tople poslastičarske proizvode, sitne kolače, nacionalne poslastičarske proizvode iz Crne Gore, svečane torte i sladolede, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu	- Objasni standarde i normative za pripremu hladnih poslastičarskih proizvoda Hladni poslastičarski proizvodi: cream brule, tiramisu, cheesecake, musevi i dr. - Objasni standarde i normative za pripremu toplih poslastičarskih proizvoda i pratećih sosova Topli poslastičarski proizvodi: sufle, tart, američka pita (sa bobičastim voćem, višnjama, jabukama i dr.) i dr. - Objasni standarde i normative za pripremu sitnih kolača i nacionalnih poslastičarskih proizvoda iz Crne Gore Sitni kolači: praline, trufle, profiterole i dr. Nacionalni poslastičarski proizvodi iz Crne Gore: kotorska krempita, bokeljska rožada, dobrotka torta, baklava, urmašice i dr. - Objasni standarde i normative za pripremu svečanih torti, kremova i preliva Svečane torte: na bazi pavlake (Pavlova), čokolade (Saher, Genaž), voća (Kapri, Moskva) i dr. Kremovi: vanila, čokoladni, karamel i dr. Prelivi: šećerni, čokoladni, voćni i dr. - Objasni standarde i normative za pripremu osnovnih vrsta sladoleda i sorbea Vrste sladoleda: čokoladni, voćni, mliječni (vanila, kafa, čokolada, lješnik i dr.)
Analizira kontrolu kvaliteta gastronomskog proizvoda	- Objasni pojam, vrste i redosljed pisanja sredstava ponude Pisana sredstva ponude: jelovnik, meni i karta doručka - Objasni principe utvrđivanja normativa, marže i postupak izrade kalkulacija cijena za gastronomske proizvode - Objasni pojam i elemente standarda recepta i njihov značaj za kvalitet gastronomskog proizvoda Elementi standarda recepta: naziv recepta, broj osoba, vrijeme pripreme, vrijeme termičke obrade, naziv namirnica, jedinice mjere, oznaku da li je za a la cart ili pansion, opis po fazama pripreme, veličina tanjira, dekoracija i dr.

Ishodi učenja Učenik treba da dokaže da je sposoban da:	Kriterijumi za provjeru dostignutosti ishoda učenja Učenik treba da:
	- Objasni senzornu tehniku ispitivanja kvaliteta gastronomskog proizvoda Senzorne tehnike: vizuelna tehnika, olfaktorna tehnika, gustativna tehnika, palapatorna tehnika, audijska tehnika - Objasni ciljeve, namjenu i prednosti HACCP sistema

4. Tip ispita

- U skladu sa zakonom

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.

4.2. ISPITNI KATALOG ZA STRUČNI RAD

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

- Priprema jednostavnih jela od povrća i jaja
- Priprema fondova, supa i jela od riba
- Priprema jela sa roštilja i dodataka
- Priprema gastronomskih proizvoda od tijesta
- Priprema glavnih jela I
- Priprema glavnih jela II
- Priprema hladnih i toplih predjela
- Konfekcionisanje mesa u ugostiteljstvu
- Priprema poslastičarskih proizvoda I
- Priprema poslastičarskih proizvoda II

2. Cilj ispita:

- Provjera nivoa postignuća ishoda učenja definisanih u modulima koji čine osnovu za izradu stručnog rada.
- Provjera pravilne upotrebe stručne terminologije, sposobnosti povezivanja teorijskih i praktičnih znanja, samostalnosti i sistematičnosti u radu, racionalnog korišćenja materijala, vremena i energije i poznavanja propisa za obezbjeđenje zaštite na radu i zaštite okoline.

3. Teme/Zadaci za stručni rad

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

30. Izvrši pripremu niskokaloričnih dijetalnih jela i bezglutenskih jela, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu
31. Izvrši pripremu vegetarijanskih jela, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu
32. Izvrši pripremu poslastičarskih proizvoda od biskvit mase, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu
33. Izvrši pripremu poslastičarskih proizvoda od tijesta, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu
34. Izvrši pripremu hladnih poslastičarskih proizvoda, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu
35. Izvrši pripremu toplih poslastičarskih proizvoda i pratećih sosova, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu
36. Izvrši pripremu sitnih kolača, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu
37. Izvrši pripremu nacionalnih poslastičarskih proizvoda iz Crne Gore, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu
38. Izvrši pripremu svećanih torti, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu
39. Izvrši pripremu sladoleda i sorbea, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu

4. Tip ispita

- U skladu sa zakonom

5. Dozvoljena pomagala

- U skladu sa zadatkom

6. Literatura i drugi izvori

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

7. Mjerila provjere

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

Stručni rad sa odbranom buduće se na sljedeći način:

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

5. NAČIN IZVOĐENJA OBRAZOVNOG PROGRAMA

5.1. BROJ ČASOVA PO GODINAMA OBRAZOVANJA I OBLICIMA NASTAVE

Redni broj	Naziv modula	Razred	Ukupno časova	Oblici nastave			Broj časova kod kojih se odjeljenje dijeli na grupe		
				T	V	P	T	V	P
	Stručni moduli								
1.	Uvod u kuvarstvo	I	180	72	-	108	-	-	108
2.	Priprema jednostavnih jela od povrća i jaja	I	144	36	-	108	-	-	108
3.	Higijena u kuhinjskom bloku	I	72	72	-	-	-	-	-
4.	Osnove ugostiteljstva	I	72	72	-	-	-	-	-
5.	Priprema fondova, supa i jela od riba	II	180	36	-	144	-	-	144
6.	Priprema jela sa roštilja i dodataka	II	144	36	-	108	-	-	108
7.	Priprema gastronomskih proizvoda od tijesta	II	144	36	-	108	-	-	108
8.	Teorija hrane	II	72	72	-	-	-	-	-
9.	Priprema glavnih jela I	III	180	36	-	144	-	-	144
10.	Priprema hladnih i toplih predjela	III	144	36	-	108	-	-	108
11.	Priprema poslastičarskih proizvoda I	III	144	36	-	108	-	-	108
12.	Konfekcionisanje mesa u ugostiteljstvu	III	72	36	-	36	-	-	36
13.	Preduzetništvo	III	72	36	36	-	-	-	-
14.	Priprema glavnih jela II	IV	165	33	-	132	-	-	132
15.	Priprema poslastičarskih proizvoda II	IV	165	33	-	132	-	-	132
16.	Estetika u gastronomiji i poslastičarstvu	IV	99	33	-	66	-	-	66
17.	Kontrola kvaliteta gastronomskih proizvoda	IV	66	33	-	33	-	-	33
18.	Nauka o ishrani	IV	66	66	-	-	-	-	-
19.	Vino, hrana i kultura	IV	66	33	33	-	-	33	-
	Izborni moduli								
1.	Pekarstvo u ugostiteljstvu I	I	72	36	-	36	-	-	36
2.	Kulturno-istorijska baština Crne Gore	I	72	72	-	-	-	-	-
3.	Pekarstvo u ugostiteljstvu II	II	72	36	-	36	-	-	36
4.	Saremeno odrastanje	II	72	54	18	-	-	-	-
5.	Osnove turizma	III	72	52	20	-	-	-	-
6.	Osnove hotelijerstva	III	72	72	-	-	-	-	-
7.	Socijalne mreže	III	72	50	22	-	-	-	-
8.	Nacionalne gastronomije	IV	66	66	-	-	-	-	-
9.	Marketing u turizmu	IV	66	44	22	-	-	-	-
10.	Poslovna kultura	IV	66	46	20	-	-	-	-

5.2. PRAKTIČNO OBRAZOVANJE I PROFESIONALNA PRAKSA

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

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

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

Redni broj	Naziv modula	Razred	Broj časova PN u školi	Broj časova PN kod poslodavca	Ukupan broj časova PN
1.	Uvod u kuvarstvo	I	36	72	108
2.	Priprema jednostavnih jela od povrća i jaja	I	36	72	108
Ukupno PN – I razred			72	144	216
3.	Priprema fondova, supa i jela od riba	II	72	72	144
4.	Priprema jela sa roštilja i dodataka	II	36	72	108
5.	Priprema gastronomskih proizvoda od tijesta	II	36	72	108
Ukupno PN – II razred			144	216	360
6.	Priprema glavnih jela I	III	72	72	144
7.	Priprema hladnih i toplih predjela	III	72	36	108
8.	Priprema poslastičarskih proizvoda I	III	36	72	108
9.	Konfekcionisanje mesa u ugostiteljstvu	III		36	36
Ukupno PN – III razred			180	216	396
10.	Priprema glavnih jela II	IV	33	99	132
11.	Priprema poslastičarskih proizvoda II	IV	66	66	132
12.	Estetika u gastronomiji i poslastičarstvu	IV	33	33	66
13.	Kontrola kvaliteta gastronomskih proizvoda	IV	33	-	33
Ukupno PN – IV razred			165	198	363
Ukupno PN – I, II, III i IV razred			561	774	1335
% zastupljenosti PN u odnosu na ukupan broj časova			12,5	17,1	29,6

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 izradu programa profesionalne prakse i njenu realizaciju zadužena je škola. Program profesionalne prakse mora biti u korelaciji sa programom stručnih modula i praktičnog obrazovanja koje se realizuje u okviru modula. O realizaciji programa profesionalne prakse učenik je obavezan da vodi dnevnik profesionalne prakse. U dnevnik, učenik po danima upisuje sadržaje rada. Dnevnik profesionalne prakse potpisuje lice zaduženo za realizaciju programa. Podaci o profesionalnoj praksi (ime i prezime učenika, mjesto i vrijeme izvođenja) evidentiraju se u posebnim rubrikama u odjeljenjskim knjigama.
- Profesionalna praksa se ne ocjenjuje, ali je uslov za završetak razreda.

5.3. SLOBODNE/ VANNASTAVNE AKTIVNOSTI

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

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

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

5.4. STRUČNE 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 praktičnom radu u školi ili kod poslodavca i slično, kao i organizovati dodatne časove.
- Za učenike koji postižu slabije rezultate u učenju treba organizovati dopunsku nastavu. Takođe, učenike sa boljim uspjehom treba podsticati da pomažu onim sa slabijim uspjehom i osmišljavati aktivnosti kroz koje se ta pomoć može realizovati.
- Sve aktivnosti vezane za pomoć učenicima treba da se nađu u godišnjem planu rada nastavnika.

6. NAČIN PRILAGOĐAVANJA OBRAZOVNOG PROGRAMA

6.1. PRILAGOĐAVANJE OBRAZOVNOG PROGRAMA DAROVITIM UČENICIMA

- Prema Strategiji za razvoj i podršku darovitim učenicima (2015-2019), predviđen je specifični cilj „Omogućiti 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

- U skladu sa zakonom, obrazovni program za učenike sa posebnim obrazovnim potrebama može se izvoditi uz dodatne uslove i pomagala, prilagođenim izvođenjem i dodatnom stručnom pomoći, kako bi se obezbijedilo da ti učenici dobiju jednak obrazovni standard, definisan obrazovnim programom, u skladu sa njihovim individualnim mogućnostima.
- Škola je dužna da, u skladu sa zakonom donese individualni razvojno-obrazovni program za učenika sa posebnim obrazovnim potrebama. Individualnim razvojno-obrazovnim programom se određuju: oblici vaspitno-obrazovnog rada za vaspitno-obrazovne oblasti, odnosno predmete i module, način izvođenja dodatne stručne pomoći, prohodnost između programa, prilagođavanje u organizaciji nastave, ishodi učenja, kriterijumi za dostizane ishoga učenja, provjeravanje i ocjenjivanje ishoda učenja i napredovanja učenika, kao i raspored časova.
- Za pripremu, primjenu, praćenje i prilagođavanje programa, škola obrazuje stručni tim koji čine: nastavnici, stručni saradnici škole ili resursnog centra, uz učešće roditelja.
- Individualni razvojno-obrazovni program se može u toku godine mijenjati, odnosno prilagođavati u skladu sa napretkom i razvojem učenika.

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 Gastronom/ Gastronomka, 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 utvrdi listu predmeta (dopunskih, diferencijalnih), modula ili tema u okviru modula za koje je potrebno da učenik pohađa pripremnu nastavu, kao i broj časova pripreme nastave (obim nastave pojedinih tema). Škola treba da upozna učenika o seminarским i grafičkim radovima, projektnim i pisanim zadacima koje treba da uradi. Sagledavanjem liste predmeta, modula ili tema u okviru modula, škola formira grupe kandidata za pripremnu nastavu.
- Škola treba da organizuje časove pripreme kandidata za pojedine dijelove stručnog ispita, kao i za izradu stručnog rada, koja može biti organizovana kao instruktivno-konsultativna.
- Škola je dužna da vodi odgovarajuću evidenciju o svakom učeniku.

7. REFERENTNI PODACI

Naziv dokumenta: Obrazovni program Gastronom

Kod dokumenta: OP-100141-GASTR

Datum usvajanja dokumenta: 28. jun 2018. godine

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

Radna grupa za izradu dokumenta:

1. Mirjana Vukčević, specijalista hotelijerstva, nastavnik, JU Škola za srednje i više stručno obrazovanje „Sergije Stanić“ Podgorica
2. Jelena Nenezić, specijalista hotelijerstva, nastavnik, JU Srednja Ekonomsko-ugostiteljska škola Nikšić
3. Aleksandar Stanković, menadžer u kulinarstvu, šef kuhinje, hotel „Splendid“ Budva
4. Bogdan Krsmanović, menadžer u kulinarstvu, su-šef kuhinje, hotel „Aman Sveti Stefan“ Budva
5. Dragiša Filipović, VKV kuvar, nastavnik, JU Srednja mješovita škola „Danilo Kiš“ Budva
6. Bojan Zeković, specijalista hotelijerstva, nastavnik, JU Resursni centar za djecu i osobe sa intelektualnim smetnjama i autizmom „1. Jun“ Podgorica
7. Mirsada Frljučkić, diplomirani inženjer hemije, nastavnik, JU Škola za srednje i više stručno obrazovanje „Sergije Stanić“ Podgorica
8. Olga Nikčević, diplomirani inženjer tehnologije – biotehnolog, nastavnik, JU Srednja Ekonomsko-ugostiteljska škola Nikšić
9. Orion Fulurija, specijalista hotelijerstva, nastavnik, JU Srednja mješovita škola „Ivan Goran Kovačić“ Herceg Novi
10. Radoje Kordić, strukovni menadžer gastronomije, nastavnik, JU Srednja stručna škola Bijelo Polje
11. Nikola Simović, diplomirani hemičar, nastavnik, JU Srednja stručna škola Bijelo Polje
12. Dejan Labović, strukovni menadžer restoraterstva, nastavnik, JU Škola za srednje i više stručno obrazovanje „Sergije Stanić“ Podgorica
13. Duška Bjeković, specijalista turizma, nastavnik, JU Srednja stručna škola Pljevlja
14. Andrijana Bogetić, profesor sociologije, nastavnik, JU Srednja stručna škola Nikšić
15. Dijana Kostović, diplomirani ekonomista, nastavnik, JU Srednja mješovita škola „Danilo Kiš“ Budva
16. Srđan Obradović, diplomirani pravnik, koordinator u Odjeljenju za istraživanje i razvoj kvalifikacija, JU Centar za stručno obrazovanje
17. Vjera Mitrović-Radošević, diplomirani psiholog, samostalni savjetnik I u Odjeljenju za istraživanje i razvoj kvalifikacija, JU Centar za stručno obrazovanje
18. Jelena Knežević, diplomirani psiholog, samostalni savjetnik I u Odjeljenju za istraživanje i razvoj kvalifikacija, JU Centar za stručno obrazovanje
19. Radoje Novović, diplomirani pedagog, načelnik Odsijeka za istraživanje i razvoj obrazovnog sistema, Zavod za školstvo
20. Mr Zoran Lalović, magistar psihologije, savjetnik u Odsijeku za istraživanje i razvoj obrazovnog sistema, Zavod za školstvo

Koordinator:

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

Ostale informacije:

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

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