

СШ“ СВЕТОЗАР КРСТИЋ-ТОЗА“ - Вучје

ШКОЛСКИ ПРОГРАМ

За период од 2023. до 2027. године

Септембар,2023. године

Школски програм садржи:

- Увод
- Полазне основе рада;
- Циљеве школског програма;
- Назив, врсту и трајање свих програма образовања и васпитања које школа остварује;
- Обавезне предмете, изборне предмете и модуле по образовним профилима и разредима;
- Начин остваривања принципа, циљева и исхода образовања и стандарда постигнућа, начин и поступшак остваривања прописаних планова и програма наставе и учења, програма других облика стручног образовања и врсте активности у образовно-васпитном раду;
- Програм допунске, додатне и припремне наставе;
- Факултативне наставне предмете, њихове програмске садржаје и активности којима се остварују
- Програм културних активности школе;
- Програм слободних активности;
- Програм каријерног вођења и саветовања;
- Програм заштите животне средине;
- Програме заштите од насиља, злостављања и занемаривања и програме превенције других облика ризичног понашања;
- Програм школског спорта;
- Програм сарадње са локалном самоуправом;
- Програм сарадње са породицом;
- Програм излета и екскурзија;
- Програм безбедности и здравља на раду;
- Начин остваривања других области – Ученички парламент, Маркетинг школе
- Прилози (индивидуални образовни планови ученика...)

На седници Школског одбора одржаној _____ године, разматран је и усвојен Школски програм за период од 2023. до 2027.године.

Увод

Школски програм чине сви садржаји, процеси и активности који имају за циљ остваривање образовно-васпитних задатака и сврху да промовишу интелектуални, лични, друштвени и физички развој ученика.

При изради Школског програма стављен је акценат на специфичност стручне школе и средине у коју школа делује. СШ“Светозар Крстић-Тоза“ пратила је потребе средине у којој је школа смештена, али и новине које је уводило Министарство просвете РС и у складу са тим уводила одговарајућа занимања. Полазиште рада на садржајима Школског програма јесу потребе и интереси наших ученика, њихових родитеља и локалне заједнице, а све у циљу остваривања тенденције оптималног развоја и побољшања квалитета живота наших ученика и подизања квалитета образовања у нашој средини.

Школски програм доноси се на основу наставних планова и програма, односно програма одређених облика стручног усавршавања.

Полазне основе рада

Полазне основе за израду Школског програма су ЗОСОиВ, Закон о средњој школи, Правилник о наставном плану и програму, Правилник о ближим условима у погледу простора, опреме и наставних средстава:

Закон о основама система образовања и васпитања („Сл. Гласник РС“ бр.88/2017, 27/2018 – др.закони и 10/2019)

Правилник о наставном плану и програму за стицање образовања и васпитања у трогодишњем и четворогодишњем трајању за област Трговина, угоститељство и туризам Пр. гл. бр.15/93, 20/93, 6/95, 7/96, 11/02, 11/04 и 11/06

Правилник о наставном плану и програму за стицање образовања у трогодишњем трајању за групу Угоститељство и туризам Пр.гл. 17/93, 7/96, 11/02, 2/02, 11/06, 11/07.

Правилник о наставном плану и програму за стицање образовања у трогодишњем трајању у стручној школи за подручје рада трговина, угоститељство и туризам, Пр. гл. бр. 11/2006.

Правилник о наставном плану и програму за стицање образовања у трогодишњем и четворогодишњем трајању у стручној школи у подручју рада трговина, угоститељство и туризам, Пр. гл. бр. 11/2006, 8/2009.

Правилник о ближим условима у погледу простора, опреме и наставних средстава за остваривање планова и програма образовања и васпитања за стручне предмете за образовне профиле III и IV степена стручне спреме у стручним школама за подручје рада трговина, угоститељство и туризам 9/91.

Стручно упутство за остваривање студијског путовања у основној и средњој школи – интерни акт

Циљеви школског програма

У циљу праћења динамике развоја образовања и васпитања, Школски програм се заснива на стандардима и циљевима образовања и васпитања прописаних Законом о основама система образовања и васпитања;

Обезбеђивање добробити и подршка целовитом развоју детету, ученика и одраслог;

Обезбеђивање подстицајног и безбедног окружења за целовити развој детета, ученика и одраслог, развијање ненасилног понашања и успостављање нулте толеранције према насиљу;

Развијање и практиковање здравих животних стилова, свести и важности сопственог здравља и безбедности, потребе неговања и развоја физичких способности;

Свеобухватна укљученост ученика у систем образовања и васпитања;

Развијање свести о значају одрживог развоја, заштите и очувања природе и животне средине и еколошке етике, заштите и добробити животиња;

Континуирано унапређење квалитета процеса и исхода образовања и васпитања заснованог на провереним научним сазнањима и образовној пракси;

Развијање компетенција за сналажење и активно учешће у савременом друштву које се мења;

Пун интелектуални, емоционални, социјални, морални и физички развој сваког детета, ученика и одраслог, у складу са његовим узрастом, развојним потребама и интересовањима;

Развијање кључних компетенција за целоживотно учење, међупредметних компетенција и стручних компетенција у складу са захтевима занимања, потребама тржишта рада и развојем савремене науке и технологије;

Развој свести о себи, стваралачких способности, критичког мишљења, мотивације за учење, способности за тимски рад, способности самовредновања, самоиницијативе и изражавања сопственог мишљења;

Оспособљавање за доношење ваљаних одлука о избору даљег образовања и занимања, сопственог развоја и будућег живота;

Развијање позитивних људских вредности

Развијање осећања солидарности, разумевања и конструктивне сарадње са другима и неговање пријатељства;

Развијање компетенција за разумевање и поштовање права детета, људских права, грађанских слобода и способности за живот у демократски уређеном и праведном друштву;

Развој и поштовање расне, националне, културне, језичке, верске, родне, поолне и узрасне равноправности, толеранције и уважавања различитости;

Развијање личног и националног идентитета, развијање свести и осећања припадности Републици Србији, поштовање и неговање српског језика и матерњег језика, традиције и културе српског народа и националних мањина, развијање интеркултуралности, поштовање и очување националне и светске културне баштине;

Повећање ефикасности употребе свих ресурса образовања и васпитања, завршавање образовања и васпитања у предвиђеном року са минималним продужетком трајања и смањеним напуштањем школовања;

Повећање ефикасности образовања и васпитања и унапређивање образовног нивоа становништва Републике Србије као државе засноване на знању.

Назив врста и трајање свих програма образовања

Школским програмом СШ“Светозар Крстић–Тоза“ обухваћени су програми образовања за редовне ученике, преквалификације, доквалификације и различите врсте обука.

I У подручју рада Пољопривреда, производња и прерада хране, Школски програм обухвата следећи образовни профил:
Оператер у прехранбеној индустрији у трогодишњем трајању – дуално образовање

II У подручју рада Трговина, угоститељство и туризам, Школски програм обухвата следећи образовни профил:

Кулинарски техничар у четворогодишњем образовању

III Доквалификацијом су обухваћени следећи образовни профили:

Кулинарски техничар

IV Преквалификација се односи на следеће образовне профиле:

Кулинарски техничар

Школски програм се остварује на матерњем - српском језику.

I Подручје рада Пољопривреда, производња и прерада хране

ОБРАЗОВНИ ПРОФИЛ: Оператер у прехранбеној индустрији- дуално образовање III степен

<https://dualnoobrazovanje.rs/wp-content/uploads/2023/09/Operater-u-prehrambenoj-industrij.pdf>

**ПЛАН И ПРОГРАМ НАСТАВЕ И УЧЕЊА
ЗА ОБРАЗОВНИ ПРОФИЛ ОПЕРАТЕР У ПРЕХРАМБЕНОЈ ИНДУСТРИЈИ**

СТАНДАРД КВАЛИФИКАЦИЈЕ

1. **Назив квалификације:** Оператер у прехрамбеној индустрији
2. **Сектор - подручје рада:** Производња и прерада хране – Пољопривреда, производња и прерада хране
3. **Ниво квалификације:** III
4. **Начин стицања квалификације:**
Квалификација се стиче након успешно завршеног процеса средњег стручног образовања.
5. **Трајање:**
Програм средњег стручног образовања за стицање квалификације траје три године.
6. **Начин провере:**
Достигнутост исхода програма средњег стручног образовања се проверава на завршном испиту који спроводи средња школа.
7. **Заснованост квалификације:**
Квалификација се заснива на опису рада, циљевима стручног образовања и исходима стручног образовања.

7.1. Опис рада

Дужности - стручне компетенције:

- Спровођење хигијенских, заштитних и еколошких мера у технолошком процесу прехрамбене производње
- Производња полупроизвода и готових прехрамбених производа
- Планирање и организација сопственог рада у производњи прехрамбених производа

Дужности - стручне компетенције	Задаци - јединице компетенција
Спровођење хигијенских, заштитних и еколошких мера у технолошком процесу прехранбене производње	<ul style="list-style-type: none"> - одржава личну хигијену; - одржава хигијену опреме и простора у погону; - примењује HACCP и остале важеће стандарде у свим фазама производње; - користи заштитна средства и опрему у раду; - сортира и одлаже отпад на одговарајући начин.
Производња полупроизвода и готових прехранбених производа	<ul style="list-style-type: none"> - припрема радно место и средства за рад; - проверава исправност рада машина и врши замену и подешавање основних делова и алата; - врши одабир основних и помоћних сировина у складу са захтевима технолошког процеса; - дозира сировине и помоћне сировине; - припрема амбалажу и контролише њену исправност; - спроводи поступке механичке/биотехнолошке/термичке прераде сировина; - рукује опремом и уређајима; - врши сензорну контролу квалитета полупроизвода и готових производа; - пакује и етикетира полупроизоде и готове производе; - складишти полупроизоде и готове производе.
Планирање и организација сопственог рада у производњи прехранбених производа	<ul style="list-style-type: none"> - води одговарајућу документацију; - израђује план производње према потребама; - набавља/обезбеђује ресурсе за производњу (опрема, радна снага, енергенти, сировине, амбалажа и др.); - ради у тиму, комуницира са сарадницима; - израђује основне калкулације за различите производе.

7.1.1. Екстремни услови под којима се обављају дужности:

- загађеност ваздуха (прашина, испарења, опасне супстанце и сл.)
- повишена температура
- бука која онемогућава нормалну комуникацију.

7.1.2. Изложеност ризицима при обављању дужности:

- ризик од механичких повреда;
- ризик од опекотина.

7.2. Циљеви стручног образовања

Циљ стручног образовања за квалификацију **Оператер у прехранбеној индустрији** је оспособљавање ученика за спровођење хигијенских, заштитних и еколошких мера у технолошком процесу производње и прераде прехранбених производа, производњу полупроизвода и готових прехранбених производа и планирање и организацију послова у сопственој производњи прехранбених производа.

Неопходност сталног прилагођавања променљивим захтевима тржишта рада, потребе континуираног образовања, стручног усавршавања, развој каријере, унапређивања запошљивости, усмерава да лица буду оспособљавана за:

- примену теоријских знања у практичном контексту;
- примену безбедносних и здравствених мера у процесу рада;
- примену мера заштите животне средине у процесу рада;
- употребу информатичке технологије у: прикупљању, организовању и коришћењу информација у раду и свакодневном животу;
- преузимање одговорности за властито континуирано учење и напредовање у послу и каријери;
- препознавање пословних могућности у радној средини и ширем социјалном окружењу.

7.3. Исходи стручног образовања

Стручне компетенције	Знања	Вештине	Способности и ставови
По завршеном програму образовања, лице ће бити у стању да:			
спроводи хигијенске, заштитне и еколошке мера у технолошком процесу прехранбене производње	<ul style="list-style-type: none"> - објасни значај хигијене у производњи прехранбених производа; - објасни начине одржавања личне хигијене; - објасни принципе одржавања хигијене опреме и простора у производњи прехранбених производа; - наведе стандарде који се примењују у прехранбеној индустрији (НАССР); - објасни значај примене санитарних прописа, прописа из области заштите на раду у производњи прехранбених производа, из области безбедности и заштите здравља на раду, противпожарне заштите и из области заштите животне средине; - разликује врсте отпада у одговарајућој 	<ul style="list-style-type: none"> - одржава личну хигијену; - одржава хигијену опреме и простора; - користи заштитна средства и опрему у раду; - сортира и одлаже отпад. 	<ul style="list-style-type: none"> - савесно, одговорно, уредно и прецизно обавља поверене послове; - ефикасно планира и организује време; - испољи позитиван однос према значају спровођења прописа и важећих стандарда у производњи прехранбених производа; - испољи позитиван однос према функционалности и техничкој исправности уређаја и алата које користи при обављању посла; - испољи љубазност,

	<ul style="list-style-type: none"> - прехранбеној производњи; - објасни начине одлагања отпада. 		<ul style="list-style-type: none"> комуникативност, предузимљивост, флексибилност у односу према сарадницима;
<p>производи полупроизводе и готове прехранбене производе</p>	<ul style="list-style-type: none"> - разликује механичке, топлотне и дифузионе операције у одговарајућој прехранбеној технологији; - објасни поступке механичке, биотехнолошке односно термичке прераде сировина; - објасни принципе рада различитих машина и уређаја; - разликује приборе и алате који се користе у одговарајућој прехранбеној производњи; - наведе врсте и параметре квалитета основних и помоћних сировина; - наведе врсте и објасни карактеристике адитива; - објасни фазе технолошког поступка производње различитих прехранбених производа; - наведе параметре производње за различите врсте прехранбених производа; - објасни карактеристике различитих врста прехранбених производа; - наведе узроке кварења намирница - објасни поступке конзервисања; - разликује поступке сензорне контроле сировина, помоћних сировина, полупроизвода и готових производа; - наведе врсте и особине амбалаже за паковање и транспорт; - објасни садржај декларације; - наведе услове складиштења сировина, материјала и производа; - објасни промене до којих долази услед 	<ul style="list-style-type: none"> - мери различите процесне величине (маса, запремина, густина, вискозитет, температура, притисак, проток, влажност ваздуха, рН вредност, садржај суве материје...); - примењује НАССР и остале вежеће стандарде у свим фазама прехранбене производње; - припрема радно место у складу са одговарајућима стандардима; - очисти, опере и класира сировине ручно и машински; - дозира сировине, помоћне сировине и адитиве по задатој рецептури; - изврши хомогенизацију сировина; - спроводи механичке, термичке или биотехнолошке поступке прераде сировина у складу са одговарајућом технологијом; - рукује одговарајућим прибором, алатима; - опслужује уређаје у производњи; - идентификује неисправности у процесу производње; - врши сензорну контролу 	<ul style="list-style-type: none"> - поштује принципе тимског рада; - се прилагођава у односу на промене у радном процесу; - решава проблеме у раду; - одреди приоритете; - буде спреман на даље учење и усавршавање; - испољи позитиван однос према професионално-етичким нормама и вредностима.

	неправилног складиштења и транспорта.	сировина, полупроизвода и готових производа; - припрема амбалажу; - пакује, мери и етикетира готове производе; - складишти готове производе.	
планира и организује сопствени рад у производњи прехранбених производа	<ul style="list-style-type: none"> - објасни основна правила организације рада у предузећу; - објасни организацију посла према технолошком поступку производње; - наведе прописе који регулишу рад у погону прехранбене индустрије; - наведе врсте и структуру трошкова; - објасни основне принципе предузетништва; - наведе врсте пословне документације (требовање сировина, радни налози, утрошак сировина, извештај о производњи и сл.). 	<ul style="list-style-type: none"> - планира набавку и производњу према потребама; - комуницира са сарадницима; - изради основне калкулације за различите производе. 	

ПЛАН НАСТАВЕ И УЧЕЊА
за образовни профил Оператер у прехранбеној индустрији*

	I РАЗРЕД								II РАЗРЕД								III РАЗРЕД								УКУПНО				
	недељно			годишње					недељно			годишње					недељно			годишње					годишње				
	Т	В	ПН	Т	В	ПН	Б	Т	В	ПН	Т	В	ПН	Б	Т	В	ПН	Б	Т	В	ПН	Б	Т	В	ПН	Б	Σ		
A2: ОБАВЕЗНИ СТРУЧНИ ПРЕДМЕТИ	10	6		340	204		90	8	2	12	264	66	396	120	6	3	12	174	87	348	150	778	357	744	360	2239			
12 Физика	2			68																		68				68			
13 Хемија	2			68																		68				68			
14 Исхрана људи	1			34																		34				34			
15 Операције и мерења у прехранбеној производњи	2	2		68	68			2			66											134	68			202			
16 Прехранбена технологија	3			102				4			132				4			116				350				350			
17 Производња прехранбених производа		4			136		90			12			396	120			12			348	150		136	744	360	1240			
18 Здравствена безбедност хране								2	2		66	66										66	66			132			
19 Тржиште и промет прехранбених производа															2	1		58	29			58	29			87			
20 Предузетништво																2			58				58			58			
Б: ИЗБОРНИ ПРОГРАМИ								1			33				1			29				62				62			
1 Изборни програми према програму образовног профила*								1			33				1			29				62				62			
Укупно А1+Б	10	6		340	204		90	8 (* 9)	2	12	264 (* 297)	66	396	120	6 (* 7)	3	12	174 (* 203)	87	348	150	778 (* 840)	357	744	360	2239 (* 2301)			
Укупно	16			634				22 (** 23)				846 (** 879)				21 (**22)				759 (**788)				2239 (*2301)					

Напомена: * Подразумева реализацију наставе кроз теоријску наставу, вежбе, практичну наставу и наставу у блоку

** Ученик бира предмет са листе изборних општеобразовних или стручних предмета

ПЛАН НАСТАВЕ И УЧЕЊА
за образовни профил Оператер у прехрамбеној индустрији
када се реализује по дуалном моделу*

	I РАЗРЕД							II РАЗРЕД							III РАЗРЕД							УКУПНО				
	недељно			годишње				недељно			годишње				недељно			годишње				годишње				
	Т	В	ПН	Т	В	ПН	Б	Т	В	УКР	Т	В	УКР	Б	Т	В	УКР	Т	В	УКР	Б	Т	В	УКР	Б	Σ
A2: ОБАВЕЗНИ СТРУЧНИ ПРЕДМЕТИ	10	6		340	204		90	8	2	12	264	66	396	120	6	3	12	174	87	348	150	778	357	744	360	2239
12 Физика	2			68																		68				68
13 Хемија	2			68																		68				68
14 Исхрана људи	1			34																		34				34
15 Операције и мерења у прехрамбеној производњи	2	2		68	68			2			66											134	68			202
16 Прехрамбена технологија	3			102				4			132				4			116				350				350
17 Производња прехрамбених производа		4			136		90			12			396	120			12			348	150		136	744	360	1240
18 Здравствена безбедност хране								2	2		66	66										66	66			132
19 Тржиште и промет прехрамбених производа															2	1		58	29			58	29			87
20 Предузетништво																2			58				58			58
Б: ИЗБОРНИ ПРОГРАМИ								1			33				1			29				62				62
1 Изборни програми према програму образовног профила*								1			33				1			29				62				62
Укупно А1+Б	10	6		340	204		90	8 (* 9)	2	12	264 (* 297)	66	396	120	6 (* 7)	3	12	174 (** 203)	87	348	150	778 (** 840)	357	744	360	2239 (** 2301)
Укупно	16			634				22 (** 23)			846 (** 879)				21 (**22)			759 (**788)				2239 (**2301)				

Напомена: * Дуални модел подразумева реализацију наставе кроз теоријску наставу, учење кроз рад код послодавца, вежбе, практичну наставу и учење кроз рад у блоку

** Ученик бира предмет са листе изборних општеобразовних или стручних програма

Б. Листа изборних програма према програму образовног профила*

Рб.	Стручни изборни програми	РАЗРЕД		
		I	II	III
Стручни предмети				
1	Аграрни туризам		1	1
2	Основе угоститељства		1	1
3	Припрема топлих посластица		1	1
4	Припреме сладоледа и ледених посластица		1	1
5	Задругарство		1	1

*Ученик бира изборни програм једном у току школовања

Облици образовно-васпитног рада којима се остварују обавезни предмети, изборни програми и активности

	I РАЗРЕД часова	II РАЗРЕД часова	III РАЗРЕД часова	УКУПНО часова
Час одељењског старешине	68	66	58	192
Додатни рад*	до 30	до 30	до 30	до 120
Допунски рад*	до 30	до 30	до 30	до 120
Припремни рад*	до 30	до 30	до 30	до 120

*Ако се укаже потреба за овим облицима рада

	I РАЗРЕД часова	II РАЗРЕД часова	III РАЗРЕД часова
Екскурзија	до 3 дана	до 5 дана	до 5 наставних дана
Језик другог народа или националне мањине са елементима националне културе	2 часа недељно		
Трећи страни језик	2 часа недељно		
Други предмети*	1-2 часа недељно		
Факултативни предмети/програми*	1-2 часа недељно		
Стваралачке и слободне активности ученика (хор, секција и друго)	30-60 часова годишње		
Друштвене активности (ученички парламент, ученичке задруге)	15-30 часова годишње		
Културна и јавна делатност школе	2 радна дана		

*Поред обавезних предмета и изборних програма школа може да организује, у складу са одређењима ученика, факултативну наставу из предмета/програма који су утврђени плановима наставе и учења других образовних профила истог или другог подручја рада, као и плановима наставе и учења за гимназије, а који су утврђени школским програмом.

**Факултативни облици васпитно-образовног рада обавезни су за ученике који се за њих одреде.

Остваривање плана и програма наставе и учења

	I РАЗРЕД часова	II РАЗРЕД часова	III РАЗРЕД часова
Разредно часовна настава	34	33	29
Менторски рад (настава у блоку, пракса)	3	4	5
Обавезне ваннаставне активности	2	2	2
Завршни испит			3
Укупно радних недеља	39	39	39

Подела одељења у групе - ¹Уколико се програм реализује у „школском систему“

разред	предмет/модул	годишњи фонд часова			**број ученика у групи -до	***Потребно ангажовање помоћног наставника
		вежбе	практична настава	*настава у блоку		
I	Операције и мерења у прехранбеној производњи	68			15	ДА
	Производња прехранбених производа	136		90	10	ДА
II	Производња прехранбених производа		396	120	10	ДА
	Здравствена безбедност хране	66			15	ДА
III	Производња прехранбених производа		348	150	10	ДА
	Тржиште и промет прехранбених производа	29			15	/
	Предузетништво	58			15	/

*Настава у блоку се реализује у школској радионици (кабинету) у реалним радним условима или у погонима код једног или више послодаваца у реалним радним условима

**За реализацију програма вежби, практичне наставе и наставе у блоку одељење се дели у групе.

***Часове вежби, практичне наставе и наставе у блоку реализује предметни наставник а помоћни наставник обавља послове припреме за извођење часова вежби. Под непосредним руководством наставника демонстрира радни задатак, пружа помоћ при раду са ученицима на часовима вежби (у школској радионици, кабинету и лабораторији) за обављање одређених послова и радних задатака. Планира и требује потребне материјале и средства за рад на часу. Обавља радне задатке за које ученици нису компетентни.

Назив предмета: ФИЗИКА

1. ОСТВАРИВАЊЕ ОБРАЗОВНО-ВАСПИТНОГ РАДА – ОБЛИЦИ И ТРАЈАЊЕ

РАЗРЕД:	Теоријска настава	Вежбе	Практична настава	Настава у блоку	Укупно
I	68	0	0	0	68

2. ЦИЉЕВИ УЧЕЊА:

- Упознавање са значајем и местом физике као научне дисциплине и њеним везама са математиком и осталим природним и техничким наукама;
- Развијање знања о физичким појавама и процесима;
- Развијање свести о примени физичких закона у техници.

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

Разред: **Први**

Годишњи фонд часова: Теорија: **68 часова**;

ТЕМА	ИСХОДИ По завршетку теме ученик ће бити у стању да:	ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ / КЉУЧНИ ПОЈМОВИ САДРЖАЈА
Кинематика	<ul style="list-style-type: none"> • Објасни значај физике као фундаменталне науке и корелацију са другим природним и техничким наукама. • Разликује основне и изведене физичке величине и одговарајуће мерне јединице. • Опише и наведе пример референтног система. • Врши основне операције са векторима. • Дефинише и користи појмове брзине и убрзања. • Објасни и наведе примере различитих врста кретања. 	<ul style="list-style-type: none"> • Основне физичке величине и њихове јединице (SI систем); • Вектори (сабирање, одузимање и разлагање); • Референтни систем, вектор положаја; • Елементи транслаторног кретања (путања, пут, средња и тренутна брзина); • Равномерно и неравномерно праволинијско кретање
Динамика	<ul style="list-style-type: none"> • Разликује појам масе од појма тежине тела. • Формулише и примењује Њутнове законе. • Објасни гравитацију и њен утицај на кретање тела. • Опише механички рад, снагу и енергију. • Објасни значај закона одржања. • Наведите примере примене физичких закона у техници. 	<ul style="list-style-type: none"> • Инертност тела и маса; • Њутнови закони; • Трење и отпор средине; • Енергија кретања (E_k) и енергија положаја (E_p); • Механички рад при транслацији; • Снага и степен корисног дејства машине; • Закон одржања импулса и енергије; • Врсте поља (електростатичко, гравитационо, магнетно); • Њутнов закон гравитације; • Јачина гравитационог поља, убрзање слободног падања, тежина и бестежинско стање

<p>Електромагнетизам</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Дефинише појам електрична струја и величине којима се описује. • Објасни значај и примену електричне струје. • Дефинише појам магнетног поља и величине које га описују. • Објасни значај и примену електромагнетне индукције. • Наведите принцип рада генератора, трансформатора и електромотора • Објасни опасности од струјног удара и опишите методе заштите. 	<ul style="list-style-type: none"> • Наелектрисано тело, електрична сила, јачина поља, потенцијал и напон; • Електрична струја, струјно коло; • Магнетно поље, магнетна индукција, магнетни флуks; • Електрична отпорност, Омов закон; • Топлотно дејство струје, Џул-Ленцов закон; • Електромагнетна индукција; • Трофазни генератори и трансформатори; • Амперов закон; • Електромотори; • Заштита од струјних удара.
<p>КЉУЧНИ ПОЈМОВИ: референтни систем, кретање, брзина, убрзање, импулс, сила, маса, тежина, динамика, гравитација, поље, енергија, механички рад, снага, наелектрисање, електрично поље, електрична струја, магнетно поље, електромагнетна индукција, генератори, трансформатори, електромотори.</p>		

4. УПУТСТВО ЗА ДИДАКТИЧКО-МЕТОДИЧКО ОСТВАРИВАЊЕ ПРОГРАМА

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

Наставни предмет Физика у **првом разреду** реализују се кроз теоријску наставу (68 часова: кинематика - 15 часова, динамика - 29 часова, електромагнетизам - 24 часа).

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

Препоруке за реализацију наставе

Користити конкретне примере. Проналазити примере примене у струци. Решавати једноставније задатке. Давати задатке за самосталан рад уз коришћење разних извора (интернет, енциклопедије...). У зависности од опремљености школе демонстрирати експериментом физичке појаве. Користити се различитим изворима знања. Користити мултимедијалне пројекције и податке са интернета.

- У току реализације тема узети у обзир предзнања ученика из наставних предмета Математика и Операције и мерења у прехранбеној производњи.

5. УПУТСТВО ЗА ФОРМАТИВНО И СУМАТИВНО ОЦЕЊИВАЊЕ УЧЕНИКА

Наставник на почетку школске године или на почетку теме упознаје ученике са критеријумима формативног и сумативног оцењивања.

Формативно оцењивање, као модел праћења напредовања ученика, се одвија на сваком часу и постигнућа ученика је могуће вредновати кроз:

- праћење активности ученика на часу (тј. процесу учења)
- континуално праћења достигнутих исхода и нивоа достигнутих компетенција

При формативном оцењивању ученика користити и вредновати **лични картон ученика** - документ који сачињава и води наставник у циљу евидентирања активности и напретка ученика за време реализације теме.

Сумативно оцењивање се може извршити на основу:

- усмене провере знања;
- писане провере знања;
- формативног оцењивања;
- резултата/решења проблемског или пројектног задатка.

Назив предмета: ХЕМИЈА

1. ОСТВАРИВАЊЕ ОБРАЗОВНО-ВАСПИТНОГ РАДА – ОБЛИЦИ И ТРАЈАЊЕ

РАЗРЕД:	Теоријска настава	Вежбе	Практична настава	Настава у блоку	Укупно
I	68	0	0	0	68

2. ЦИЉЕВИ УЧЕЊА:

- Развијање знања о неорганским и органским једињењима, њиховим својствима и примени;
- Развијање логичког мишљења;
- Развијање систематичности;
- Оспособљавање ученика да примењују стечена знања у подручју своје струке;
- Развијање правилног односа према заштити животне средине.

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

Разред: **Први**

Годишњи фонд часова: Теорија: **68 часова**;

ТЕМА	ИСХОДИ По завршетку теме ученик ће бити у стању да:	ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ / КЉУЧНИ ПОЈМОВИ САДРЖАЈА
Врсте неорганских једињења	<ul style="list-style-type: none"> • Препозна различите врсте неорганских једињења (оксиде, базе, киселине и соли) на основу хемијске формуле. • Опише понашање ових једињења у води. • Објасни основне међусобне реакције различитих врста неорганских једињења. 	<ul style="list-style-type: none"> • Оксиди • Базе (хидроксида) • Киселине • Соли.
Дисперзни системи	<ul style="list-style-type: none"> • Разликује врсте дисперзних система. • Објасни својства колоидних раствора. • Израчуна потребне масе растворене супстанце и растварача за припрему раствора одређеног масеног удела. • Израчуна потребне количине растворене супстанце и растварача за припрему раствора одређене количинске концентрације (1 mol/dm³, 0, 1 mol/dm³). • Објасни шта представља рН-вредност. • Разврстава растворе на киселе, базе и неутралне на основу рН-вредности. • Објасни хидролизу соли и њен утицај на рН-вредност раствора. 	<ul style="list-style-type: none"> • Прави раствори • Концентрација раствора • Масени удео супстанце у раствору Количинска концентрација; • Јонски производ воде и рН-вредност; • Хидролиза соли.
Угљоводоници	<ul style="list-style-type: none"> • Разликује алкане, алкене, алкине и арене. 	<ul style="list-style-type: none"> • Алкани

	<ul style="list-style-type: none"> • Примењује номенклатуру на првих пет чланова хомологичног низа. • Дефинише реакције супституције и препозна их на примеру. • Дефинише реакције адиције и препозна их на примеру. • Предвиди продукте сагоревања угљоводоника. 	<ul style="list-style-type: none"> • Алкени; • Алкини; • Арени (бензен); • Супституција; • Адиција; • Сагоревање угљоводоника.
Органска кисеонична једињења	<ul style="list-style-type: none"> • Дефинише алкоhole и опише својства метанола и етанола. • Дефинише феноле и опише њихова својства. • Препозна етре и наведе њихову употребу. • Препозна алдехиде и кетоне и опише њихова својства. • Дефинише карбоксилне киселине и опише њихова својства. • Објасни добијање и својства естера. 	<ul style="list-style-type: none"> • Алкохоли; • Феноли; • Етри; • Алдехиди и кетони; • Органске киселине; • Естри.
Масти и уља	<ul style="list-style-type: none"> • Дефинише триглицериде. • Објасни својства триглицерида и општом формулом представи добијање триглицерида. • Објасни хидролизу триглицерида у киселој и базној средини. • Дефинише сапуне. 	<ul style="list-style-type: none"> • Добијање триглицерида; • Хидролиза триглицерида; • Сапуни.
Угљени хидрати	<ul style="list-style-type: none"> • Дефинише угљене хидрате. • Разликује врсте угљених хидрата. • Сврста глукозу и објасни њена својства. • Сврста фруктозу и објасни њена својства. • Дефинише дисахариде и наведе својства малтозе, лактозе и сахарозе. • Дефинише полисахариде и наведе својства скроба, гликогена и целулозе. 	<ul style="list-style-type: none"> • Дефиниција и подела угљених хидрата; • Глукоза; • Фруктоза; • Дисахариди; • Полисахариди.
Амино киселине и протеини	<ul style="list-style-type: none"> • Дефинише аминокиселине и опише њихова својства. • Дефинише протеине и објасни како настају. • Разликује протеине према структури. • Дефинише улогу протеина у организму. • Дефинише ензиме, њихова својства и улогу. 	<ul style="list-style-type: none"> • Аминокиселине; • Протеини; • Ензими.
<p>КЉУЧНИ ПОЈМОВИ: оксиди, хидроксици, киселине, соли, дисперзни системи, раствори, концентрација, рН-вредност, алкани, алкени, алкини, арени, номенклатура, супституција, адиција, сагоревање, алкохоли, феноли, етри, алдехиди и кетони, карбоксилне киселине, естри, триглицериди, сапуни, моносахариди, дисахариди, полисахариди, аминокиселине, протеини, ензими.</p>		

4. УПУТСТВО ЗА ДИДАКТИЧКО-МЕТОДИЧКО ОСТВАРИВАЊЕ ПРОГРАМА

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

Наставни предмет Хемија у **првом разреду** реализују се кроз теоријску наставу (68 часова: врсте неорганских једињења - 11 часова, дисперзни системи – 16 часова, угљоводоници – 5 часова, органска кисеонична једињења – 9 часова, масти и уља – 5 часова, угљени хидрати – 12 часова, аминокиселине и протеини – 10 часова. Избор метода и облика рада за сваку тему одређује наставник у зависности од наставних садржаја, способности и потреба ученика, материјалних и других услова.

Препоруке за реализацију наставе

Поновити основне појмове о атому, молекулу, чистој супстанци и смеси. Садржаје оксида свести на неколико примера оксида метала и оксида неметала. Садржаје база (хидроксида) свести на карактеристичне примере (NaOH, Ca(OH)₂, NH₄OH).

Примере и особине киселина објаснити на неколико основних и карактеристичних киселина које су у служби струке. Добијање соли објаснити преко реакција неутрализације. Вежбати на самосталности у писању реакција. Врсте дисперзних система демонстрирати на примерима из околине. Особине колоидних система објаснити и демонстрирати на примеру бубрења скроба, таложења протеина млека. Припремање раствора одређеног масеног удела супстанце у раствору (процентног састава раствора) радити применом формуле или пропорције на примерима везаним за струку. Количинску концентрацију радити применом основних формула и радити припрему 1 mol/dm³ и 0,1 mol/dm³ раствора соли, база (хидроксида) и киселина. рН вредност свести на препознавање средине у зависности од вредности рН. Хидролизу соли приказати на примерима везаним за примену у струци.

Садржај угљоводоника свести на препознавање којој групи угљоводоника припада одређено једињење. Номенклатура првих пет једињења у хомологом низу. Примере супституције радити на примеру супституције метана и бензена. Адицију вежбати на етену, пропену, етину и пропину. Вежбати сагоревање различитих угљоводоника који се користе као извори топлоте.

Својства алкохола демонстрирати на етанолу. Упознати ученике са глицеролом. Демонстрирати својства фенола и указати на разлику од алкохола. Својства алдехида и кетона демонстрирати на етаналу и пропанолу. Својства киселина демонстрирати на етанској киселини. Упознати ученике са метанском, етанском, пропанском, млечном, лимунском, винском, сорбинском, бензоеном и масним киселинама (њиховим својствима, налажењу у природи и значају). Вежбати добијање соли К - и Na - пропионата и бензоата и указати на њихову примену у прехранбеној индустрији. Демонстрирати добијање естара и указати на њихова својства. Својства триглицерида демонстрирати на растворљивости. Демонстрирати добијање сапуна.

Демонстрирати особине угљених хидрата на глукози, фруктози, малтози, лактози, сахарози и скробу.

Својства аминокиселина повезати са њиховом структуром. Поделу протеина повезати са местом у живим организмима које изграђују. Демонстрирати таложење протеина као и бојене реакције на протеине. Указати на значај ензима и њихову улогу у организму и технолошким процесима.

- У току реализације тема узети у обзир предзнања ученика из наставних предмета Исхрана људи, Операције и мерења у прехранбеној производњи, Прехрамбена технологија.

5. УПУТСТВО ЗА ФОРМАТИВНО И СУМАТИВНО ОЦЕЊИВАЊЕ УЧЕНИКА

Наставник на почетку школске године или на почетку теме упознаје ученике са критеријумима формативног и сумативног оцењивања.

Формативно оцењивање, као модел праћења напретка ученика, се одвија на сваком часу и постигнућа ученика је могуће вредновати кроз:

- праћење активности ученика на часу (тј. процесу учења)
- континуално праћење достигнутих исхода и нивоа достигнутих компетенција

При формативном оцењивању ученика користити и вредновати **лични картон ученика** - документ који сачињава и води наставник у циљу евидентирања активности и напретка ученика за време реализације теме.

Сумативно оцењивање се може извршити на основу:

- усмене провере знања;
- писане провере знања;
- формативног оцењивања;
- резултата/решења проблемског или пројектног задатка.

Назив предмета: ИСХРАНА ЉУДИ

1. ОСТВАРИВАЊЕ ОБРАЗОВНО-ВАСПИТНОГ РАДА – ОБЛИЦИ И ТРАЈАЊЕ

РАЗРЕД:	Теоријска настава	Вежбе	Практична настава	Настава у блоку	Укупно
I	34	0	0	0	34

2. ЦИЉЕВИ УЧЕЊА:

- Упознавање са хранљивим материјама и енергетским вредностима животних намирница;
- Развијање знања о принципима правилне исхране и потребама у исхрани;
- Оспособљавање ученика да утврди састав оброка којима се задовољавају енергетске потребе људи;
- Упознавање са болестима које изазива неправилна исхрана.

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

Разред: **Први**

Годишњи фонд часова: Теорија: **34 часа**;

ТЕМА	ИСХОДИ По завршетку теме ученик ће бити у стању да:	ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ / КЉУЧНИ ПОЈМОВИ САДРЖАЈА
Хранљиве материје	<ul style="list-style-type: none"> • Објасни врсте хранљивих материја и њихове изворе. • Објасни улогу појединих хранљивих материја у организму. • Дефинише појам енергетске вредности. 	<ul style="list-style-type: none"> • Подела и врсте хранљивих материја и њихови извори; • Енергетска вредност и енергетске потребе. •
Животне намирнице	<ul style="list-style-type: none"> • Наведе хемијски састав и значај појединих намирница биљног и животињског порекла у исхрани. • Објасни разлику између појединих група намирница биљног односно животињског порекла. • Дефинише појам органске хране и које су њене предности у исхрани људи. 	<ul style="list-style-type: none"> • Намирница биљног порекла; • Намирница животињског порекла; • Органска храна.
Правилна исхрана	<ul style="list-style-type: none"> • Разликује појмове хране и исхране и њихове улоге. • Објасни улогу животних намирница у исхрани. • Наброји узроке и последице неправилне исхране. • Објасни најчешћа тровања храном. • Израчуна индекс ухрањености (БМИ). • Објасни недостатке у сопственој исхрани. • Састави здрав оброк. • Састави дневни оброк. 	<ul style="list-style-type: none"> • Принципи правилне исхране; • Болести неправилне исхране; • Тровање храном; • Потребе у људској исхрани.
КЉУЧНИ ПОЈМОВИ: хранљиве материје, животне намирнице, енергетска вредност, храна, исхрана, органска храна, правилна исхрана, болести неправилне исхране, тровање храном, индекс ухрањености.		

4. УПУТСТВО ЗА ДИДАКТИЧКО-МЕТОДИЧКО ОСТВАРИВАЊЕ ПРОГРАМА

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

Наставни предмет Исхрана људи у **првом разреду** реализују се кроз теоријску наставу (34 часа: хранљиве материје - 8 часова, животне намирнице - 12 часова, правилна исхрана - 14 часова).

У току реализације тема узети у обзир предзнања ученика из наставних предмета Хемија, Прехрамбене технологије.

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

Препоруке за реализацију наставе

Приказати израчунавање енергетске вредности појединих намирница и оброка. Вежбати са ученицима израчунавање енергетске вредности намирница и оброка. Користити нутриционистичке табеле. Израдити са ученицима постере група намирница. Приказати примере јеловника који задовољавају принципе правилне исхране. Приказати болести неправилне исхране (видео записи). Сугерисати ученицима да прикупе податке о различитим намирницама користећи интернет и друге изворе.

5. УПУТСТВО ЗА ФОРМАТИВНО И СУМАТИВНО ОЦЕЊИВАЊЕ УЧЕНИКА

Наставник на почетку школске године или на почетку теме упознаје ученике са критеријумима формативног и сумативног оцењивања.

Формативно оцењивање, као модел праћења напредовања ученика, се одвија на сваком часу и постигнућа ученика је могуће вредновати кроз:

- праћење активности ученика на часу (тј. процесу учења)
- континуално праћења достигнутих исхода и нивоа постигнутих компетенција

При формативном оцењивању ученика користити и вредновати лични картон ученика - документ који сачињава и води наставник у циљу евидентирања активности и напретка ученика за време реализације теме.

Сумативно оцењивање се може извршити на основу:

- усмене провере знања;
- писане провере знања;
- формативног оцењивања;
- резултата/решења проблемског или пројектног задатка.

Назив предмета: ОПЕРАЦИЈЕ И МЕРЕЊА У ПРЕХРАМБЕНОЈ ПРОИЗВОДЊИ

1. ОСТВАРИВАЊЕ ОБРАЗОВНО-ВАСПИТНОГ РАДА – ОБЛИЦИ И ТРАЈАЊЕ

РАЗРЕД	НАСТАВА				УКУПНО
	Теоријска настава	Вежбе	Практична настава	Настава у блоку	
I	68	68			136
II	66				66

Напомена: у табели је приказан годишњи фонд часова за сваки облик рада

2. ЦИЉЕВИ ПРЕДМЕТА

- Развијање знања о механичким, топлотним и дифузионим операцијама;
- Оспособљавање ученика да мери одређене физичке величине различитим инструментима;
- Оспособљавање ученика да прерачуна измерене величине;
- Усвајање теоријских знања о принципима технолошких операција и процеса;
- Усвајање теоријских знања о врстама и начину рада различитих машина и апарата који су саставни део одговарајуће прехранбене технологије.
- Развијање одговорног односа према раду;
- Развијање правилног односа према заштити животне средине;
- Развијање компетенција за целоживотно учење.

3. НАЗИВ И ТРАЈАЊЕ МОДУЛА

Разред: **први**

НАЗИВ МОДУЛА	Трајање модула (часови)	
	Т	В
SI систем	18	18
Механичке операције	50	50

Разред: **други**

НАЗИВ МОДУЛА	Трајање модула (часови)	
	Т	В
Топлотне операције	33	/
Дифузионе операције	33	/

4. ЦИЉЕВИ, ИСХОДИ, ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ / КЉУЧНИ ПОЈМОВИ САДРЖАЈАИ ПО МОДУЛИМА

Разред: први

НАЗИВ МОДУЛА	ИСХОДИ По завршетку теме ученик ће бити у стању да:	ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ / КЉУЧНИ ПОЈМОВИ САДРЖАЈА
SI систем	<ul style="list-style-type: none"> • наведе основне и изведене јединице SI система; • користи основне и изведене јединице SI система у основним прорачунима; • дефинише физичке величине (маса, запремина, притисак, густина, вискозитет) и да опише инструменте за њихово мерење; • дефинише појам и јединице масе; • дефинише појам и јединице запремине; • дефинише густину и јединице за густину; • дефинише вискозитет; • разликује густину од вискозитета; • дефинише притисак и јединице за притисак; • разликује појмове атмосферски притисак, надпритисак, вакуум, хидростатички притисак; • дефинише појам и јединице температуре. 	<p>Теорија:</p> <ul style="list-style-type: none"> - SI систем - Основне и изведене физичке величине - Маса – појам и јединице - Запремина – појам и јединице - Густина – појам и јединице - Вискозитет – Појам и јединице - Притисак – појам и јединице - Температура – појам и јединице - Мерење физичких величина
	<ul style="list-style-type: none"> • користи основне и изведене јединице SI система у основним прорачунима; • прерачуна вредност изражену у несистемским јединицама у системске јединице; • преводи мање јединице у веће и обрнуто; • мери дужину; • мери масу на техничкој и аутоматској ваги; • израчуна бруто и нето масу; • читава вредности величина стања на различитим подеоним скалама; • измери величине атмосферског притиска и надпритиска (барометар, Бурдонов манометар, U манометар); • измери вискозитет; • мери температуру. 	<p>Вежбе:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Превођење вансистемских јединица у SI систем • Примена декадног система мера • Очитавање вредности измерених величина коришћењем инструмената са различитим поделама • Мерење дужине • Мерење бруто и нето масе • Ваге – лабораторијске и погонске • Мерење притиска • Уређаји за мерење притиска (барометар, Бурдонов манометар, U манометар) • Мерење вискозитета, Енглеров вискозиметар • Мерење температуре
Механичке операције	<ul style="list-style-type: none"> • објасни врсте и карактеристике флуида; • објасни да је разлика притисака погонска сила за транспорт флуида; • дефинише масени и запремински проток и јединице за проток; • разликује врсте енергија при струјању флуида; • опише начине транспорта течности и гасова; • разликује црпке за течне и гасовите флуиде; 	<p>Теорија:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Технолошки процес • Технолошке операције • Карактеристике флуида: густина, притисак, вискозитет • Стишљивост • Проток – појам и јединице • Једначина континуитета

	<ul style="list-style-type: none"> • објасни начин рада карактеристичних типова црпки за течности; • објасни карактеристике чврстог материјала; • опише начин транспорта чврстог материјала • разликује врсте транспортера који се користе у прехранбеној индустрији; • одабере транспортер у зависности од карактеристика материјала који се транспортује; • дефинише појмове ситњења, степен ситњења и просејавања; • разликује материјале који се дробе, мељу или секу; • објасни начин рада појединих карактеристичних уређаја за ситњење (дробилнице, млинови и сецкалице); • разликује врсте сита; • објасни начин рада уређаја за просејавање; • објасни појам мешања материјала; • разликује мешалице за течности, тесто и прашкасте материјале; • објасни начин рада пропелерске мешалице; • објасни мешање течности са гасовима; • разликује хетерогене системе; • разликује начине раздвајања фаза у хетерогеним системима; • објасни таложење; • разликује врсте таложника; • објасни рад гасног таложника; • дефинише појмове: филтрирање, филтер (цедило), филтрациона погача, филтрат и погонска сила за филтрирање; • разликује врсте уређаја за филтрирање; • објасни рад уређаја за филтрирање; • објасни центрифугирање; • објасни сепарацију. 	<ul style="list-style-type: none"> • Енергија флуида • Транспорт флуида • Цевоводи • Црпке (центрифугална, ротациона и клипна) • Вентилатори • Транспорт чврстог, прашкастог и тестастог материјала • Транспортери (тракасти, пужасти, елеватор, пнеуматски транспортери) • Ситњење материјала (појам, начини ситњења и подела) • Уређаји за ситњење • Просејавање материјала • Уређаји за просејавање материјала • Мешање течности, течности са гасовима (због газираних безалкохолних пића) прашкастих и тестастих материјала • Мешалице • Хетерогени системи – подела и врсте • Начини раздвајања хетерогених система • Таложење • Таложници - Гасни таложник • Филтрирање • Уређаји за филтрацију у прехранбеној индустрији (Пешчани филтер, Гасни филтер, Оливер филтер, филтер пресе) • Центрифугирање • Центрифуге у прехранбеној индустрији • Сепарација и сепаратори
	<ul style="list-style-type: none"> • мери запремински проток; • објасни начин рада уређаја за мерење нивоа; • мери ниво течности; • одређује степен ситњења; • изврши гранулометријску анализу материјала пре и после ситњења; • изврши избор машине за мешање материјала у зависности од врсте хетерогеног система; • да измери брзину таложења различитих суспензија; • изврши филтрирање суспензије под атмосферски притиском и под вакуумом и да уочи уочава разлике у брзини филтрирања. 	<p style="text-align: center;"><u>Вежбе:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Мерење запреминог протока течности • Уређаји за мерење протока - ротаметар • Мерење нивоа течности • Ситњење материјала - млин са куглама • Просејавање на вибрационом сити • Гранулометријска анализа • Мешање материјала • Таложење, брзина таложења различитих суспензија • Филтрирање различитих суспензија под атмосферским притиском и под вакуумом

КЉУЧНИ ПОЈМОВИ: SI систем, физичке величине, карактеристике флуида, масени запремински проток, енергија флуида, транспорт флуида, цевоводи, црпке, вентилатори, транспортери, просејавање материјала, мешалице, филтрирање, центрифуге, сепарација, сепаратори.

5. УПУТСТВО ЗА ДИДАКТИЧКО-МЕТОДИЧКО ОСТВАРИВАЊЕ ПРОГРАМА

На почетку сваког модула ученике упознати са циљевима и исходима наставе и учења, планом рада и критеријумом и начинима оцењивања.

Наставни предмет Операције и мерења у прехранбеној производњи у **првом разреду** реализују се кроз теоријску наставу (68 часова: SI систем – 18 часова и Механичке операције – 50 часова) и лабораторијске вежбе у школским лабораторијама и кабинетима (68 часова: SI систем – 18 часова и Механичке операције – 50 часова).

Приликом остваривања програма вежби одељење се дели на групе – до 15 ученика у групи.

У току реализације модула узети у обзир предзнања ученика из математике, хемије и физике, прехранбене технологије.

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

Препоруке за реализацију наставе

Користити шеме, цртеже, табеле, проспекте. Направити са ученицима постер уређаја за механичке операције. Са ученицима увежбавати превођење несистемских у системске јединице. Инсистирати на табеларном и графичком приказу узајамне зависности величина стања. Дефинисати појединачне и групне домаће задатке. Ученик је обавезан да води дневник рада на лабораторијским вежбама.

6. УПУТСТВО ЗА ФОРМАТИВНО И СУМАТИВНО ОЦЕЊИВАЊЕ УЧЕНИКА

Наставник на почетку школске године или на почетку модула упознаје ученике са критеријумима формативног и сумативног оцењивања.

Формативно оцењивање, као модел праћења напредовања ученика, се одвија на сваком часу и постигнућа ученика је могуће вредновати кроз:

- праћење активности ученика на часу (тј. процесу учења)
- континуално праћења достигнутих исхода и нивоа достигнутих компетенција
- однос према опреми
- тестове практичних вештина, решавање практичних задатака
- праћење дневника практичног рада;

При формативном оцењивању ученика користити и вредновати **лични картон ученика** - документ који сачињава и води наставник у циљу евидентирања активности и напретка ученика за време реализације модула.

Сумативно оцењивање се може извршити на основу:

- усмене провере знања;
- писане провере знања;
- формативног оцењивања,
- резултата/решења проблемског или пројектног задатка

Разред: други

НАЗИВ МОДУЛА	ИСХОДИ По завршетку теме ученик ће бити у стању да:	ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ / КЉУЧНИ ПОЈМОВИ САДРЖАЈА
Топлотне операције	<ul style="list-style-type: none"> • дефинише појмове температуре и енергије (унутрашња и топлотна); • објасни појам топлоте; • разликује осетну од латентне топлоте; • објасни појам топлота фазног прелаза; • дефинише погонску силу за пренос топлоте; • опише начине преноса топлоте; • објасни принцип рада и примену уређаја за пренос топлоте у прехранбеној индустрији; • разликује начине преноса топлоте - кондукцију, конвекцију и зрачење; • анализира факторе који утичу на брзину преноса топлоте и на отпор преносу топлоте; • разликује врсте извора и носилаца топлоте; • објасни карактеристике водене паре; • разликује врсте размењивача топлоте; • објасни начин рада размењивача топлоте; • објасни начин рада укувача; • објасни принцип вишестепеног укувавања; • разликује врсте расхладних машина. 	<p>Теорија:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Температура – појам и јединице • Топлота – појам и јединице • Осетна и латентна топлота • Фазни прелази – топљење и испаравање • Извори и носиоци топлоте • Водена пара • Начини преноса топлоте • Уређаји за пренос топлоте, размењивачи топлоте (вишецевни и оребрени) • Укување • Вишестепено укување • Расхладне машине
Дифузионе операције	<ul style="list-style-type: none"> • дефинише погонску силу за пренос масе; • одреди брзину преноса масе и факторе који је одређују; • разликује појмове раствор, растварач, растворена супстанца; • дефинише масени удео као начин изражавања концентрације раствора; • објасни појмове растварања и кристализације; • дефинише растворљивост; • објасни појам влажности ваздуха; • објасни процес кондиционирања; • објасни појмове апсолутне и релативне влажности; • објасни процес сушења и фазе сушења; • дефинише брзину сушења; • објасни рад сушница; • анализира услове сушења код различитих типова сушница; • опише начин сушења материјала; • објасни врсте апсорпције; • објасни начин рада апсорбера; • објасни принцип адсорпције; 	<p>Теорија</p> <ul style="list-style-type: none"> • Дифузија, брзина и погонска сила, Фиков закон • Растварање • Растворљивост • Кристализација • Уређаји за кристализацију • Влажност ваздуха • Кондиционирање ваздуха • Кондиционери • Сушење и фазе сушења • Сушнице (етажна и обртна) • Тунелска сушница • Апсорпција • Апсорбери • Адсорпција • Адсорбери • Екстракција • Уређаји за екстракцију

	<ul style="list-style-type: none"> • објасни начин рада адсобера; • објасни принцип екстракције; • дефинише брзину екстракције и факторе од којих зависи; • објасни начин рада екстрактора; • објасни принцип дестилације под атмосферским и сниженим притиском. 	<ul style="list-style-type: none"> • Дестилација • Уређаји за дестилацију
<p>КЉУЧНИ ПОЈМОВИ: технолошки процес, технолошке операције, погонска сила, маса, запремина, флуиди, притисак флуида, проток флуида, густина, вискозитет, црпке, мешалице, транспортери, дробилице, млинови, таложење, филтрирање, центрифугирање, сепарација, температура, топлота, извори и носиоци топлоте, кондукција, конвекција, радијација, размењивачи топлоте, укувачи, расхладни уређаји, дифузија, растварање, кристализација, сушење, апсорпција, адсорпција, екстракција, дестилација.</p>		

5. УПУТСТВО ЗА ДИДАКТИЧКО-МЕТОДИЧКО ОСТВАРИВАЊЕ ПРОГРАМА

На почетку сваког модула ученике упознати са циљевима и исходима наставе и учења, планом рада и критеријумом и начинима оцењивања.

Наставни предмет Операције и мерења у прехранбеној производњи у **другом** разреду реализују се кроз теоријску наставу (66 часова: Топлотне операције – 33 часа и Дифузионе операције – 33 часа).

У току реализације модула узети у обзир предзнања ученика из математике, хемије, физике, операције и мерења у прехранбеној производњи први разред.

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

Препоруке за реализацију наставе

Користити слике, шеме, моделе и компјутерске анимације за објашњење рада појединачних уређаја. Дефинисати појединачне и групне домаће задатке.

6. УПУТСТВО ЗА ФОРМАТИВНО И СУМАТИВНО ОЦЕЊИВАЊЕ УЧЕНИКА

Наставник на почетку школске године или на почетку модула упознаје ученике са критеријумима формативног и сумативног оцењивања.

Формативно оцењивање, као модел праћења напредовања ученика, се одвија на сваком часу и постигнућа ученика је могуће вредновати кроз:

- праћење активности ученика на часу (тј. процесу учења)
- континуално праћења достигнутих исхода и нивоа достигнутих компетенција
- тестове практичних вештина, решавање практичних задатака

При формативном оцењивању ученика користити и вредновати **лични картон ученика** - документ који сачињава и води наставник у циљу евидентирања активности и напретка ученика за време реализације модула.

Сумативно оцењивање се може извршити на основу:

- усмене провере знања;
- писане провере знања;
- формативног оцењивања,
- резултата/решења проблемског или пројектног задатка.

Назив предмета: ПРЕХРАМБЕНА ТЕХНОЛОГИЈА

1. ОСТВАРИВАЊЕ ОБРАЗОВНО-ВАСПИТНОГ РАДА – ОБЛИЦИ И ТРАЈАЊЕ

РАЗРЕД:	Теоријска настава	Вежбе	Практична настава	Настава у блоку	Укупно
I	102	0	0	0	102

2. ЦИЉЕВИ УЧЕЊА:

- Упознавање са значајем сировина, помоћних сировина и адитива и њиховом правилном применом;
- Оспособљавање ученика да разликује врсте амбалаже и складишта према врсти прехранбених производа;
- Упознавање са важећим стандардима у производњи прехранбених производа;
- Развијање одговорног односа према раду;
- Развијање правилног односа према заштити животне средине;
- Развијање компетенција за целоживотно учење.

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

Разред: **Први**

Годишњи фонд часова: Теорија: **102 часова**;

ТЕМА	ИСХОДИ По завршетку теме ученик ће бити у стању да:	ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ / КЉУЧНИ ПОЈМОВИ САДРЖАЈА
Основне и помоћне сировине у прехранбеној индустрији	<ul style="list-style-type: none"> • наведе основне сировине које се користе у прехранбеној индустрији; • наведе сировине биљног порекла; • наведе сировине животињског порекла; • разликује помоћне сировине које се користе у прехранбеној индустрији; • наведе карактеристике заслађивача, шећера меда, скроба; • објасни значај кухињске соли и зачина; • разликује средства за нарастање теста; • разликује начине коришћења средстава за нарастање теста; • објасни значај употребе чајева, лековитог и зачинског биља; • објасни карактеристике чајева, лековитог и зачинског биља; • објасни улогу какаа и кафе у прехранбеној индустрији. 	<ul style="list-style-type: none"> • Сировине биљног и животињског порекла • Житарице • Махунасти плодови • Поврће и воће • Биљна уља • Месо, рибе, јаја, млеко • Помоћне сировине • Заслађивачи • Кухињска со, зачини и зачинско биље • Средства за нарастање теста • Чајеви, лековито биље, какао и кафе
Адитиви у прехранбеној индустрији	<ul style="list-style-type: none"> • наведе врсте адитива; • користи законске норме о употреби адитива; • објасни карактеристике различитих врста адитива; 	<ul style="list-style-type: none"> • Подела и врсте адитива • Законске норме о употреби адитива • Ознаке адитива

	<ul style="list-style-type: none"> • објасни улогу различитих врста адитива у прехранбеним производима. 	
Амбалажа	<ul style="list-style-type: none"> • објасни улогу и значај амбалаже; • наведе врсте амбалаже; • разликује амбалажне материјале; • разликује начине рециклаже коришћене амбалаже; • објасни процесе палетизације и депалетизације; • објасни улогу средстава за прање и дезинфекцију амбалаже; • дефинише појам дезинфекције; • наведе средства за дезинфекцију; • разликује еколошки непожељне компоненте средстава за прање и дезинфекцију; • разликује начине прања повратне амбалаже; • наведе садржај етикете и „бар кода“; • објасни поступак наношења етикета на амбалажу. 	<ul style="list-style-type: none"> • Подела и врсте амбалаже; • Функција појединих врста амбалаже у зависности од њених карактеристика; • Рециклажа амбалаже; • Подела и врсте средстава за прање и дезинфекцију • Еколошки непожељне компоненте средстава за прање; • Поступци прања амбалаже • Обележавање амбалаже и етикетирање
Складиштење	<ul style="list-style-type: none"> • разликује врсте и типове складишта; • објасни услове складиштења према врсти производа који се складиште; • објасни значај коришћења кондиционираног ваздуха; • објасни начин припреме ваздуха и инертног гаса за чување; • разликује начине чувања и складиштења сировина и готових производа; • разликује коморе за накнадно дозревање и хладњаче; • објасни начин рада силоса, подних складишта и хладњача. 	<ul style="list-style-type: none"> • Подела и врсте складишта привремена и стална складишта, коморе и хладњаче • Карактеристике појединих врста складишта • Услови у току складиштења • Припрема ваздуха за складиштење • Начини чувања сировина и готових производа
<p>КЉУЧНИ ПОЈМОВИ: основне и помоћне сировине у прехранбеној индустрији, адитиви, амбалажа, рециклажа, прање и дезинфекција, складиштење, кондиционирање.</p>		

4. УПУТСТВО ЗА ДИДАКТИЧКО-МЕТОДИЧКО ОСТВАРИВАЊЕ ПРОГРАМА

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

Наставни предмет Прехранбена технологија у **првом разреду** реализују се кроз часове теоријске наставе у школским учионицама или одговарајућим кабинетима (102 часа).

Оквирни број часова по темама:

- Основне и помоћне сировине у прехранбеној индустрији (35 часова)
- Адитиви у прехранбеној индустрији (35 часова)
- Амбалажа (16 часова)
- Складиштење (16 часова)

У току реализације тема узети у обзир предзнања ученика из наставних предмета: Исхрана људи, Операције и мерења у прехранбеној производњи, Хемија и Физика. Избор метода и облика рада за сваку тему одређује наставник у зависности од наставних садржаја, способности и потреба ученика, материјалних и других услова.

Препоруке за реализацију наставе

- користити блок шеме, цртеже, проспекте;

- користити Интернет као извор информација;
- показати ученицима како се на Интернету могу пронаћи информације о наведеним технологијама односно прехрамбеним производима;
- користити одговарајуће законске прописе

У реализацији наставе користити расположиву литературу, интернет, Закон и правилник о безбедности на раду, одговарајуће правилнике (о квалитету прехрамбених производа, врстама амбалаже, условима складиштења...)

5. УПУТСТВО ЗА ФОРМАТИВНО И СУМАТИВНО ОЦЕЊИВАЊЕ УЧЕНИКА

Наставник на почетку школске године или на почетку модула упознаје ученике са критеријумима формативног и сумативног оцењивања.

Формативно оцењивање, као модел праћења напредовања ученика, се одвија на сваком часу и постигнућа ученика је могуће вредновати кроз:

- праћење активности ученика на часу (тј. процесу учења)
- континуално праћења достигнутих исхода и нивоа достигнутих компетенција
- при формативном оцењивању ученика користити и вредновати лични картон ученика - документ који сачињава и води наставник у циљу евидентирања активности и напретка ученика за време реализације теме.

Сумативно оцењивање се може извршити на основу:

- усмене провере знања;
- писане провере знања;
- формативног оцењивања,
- резултата/решења проблемског или пројектног задатка

Назив предмета: ПРЕХРАМБЕНА ТЕХНОЛОГИЈА

1. ОСТВАРИВАЊЕ ОБРАЗОВНО-ВАСПИТНОГ РАДА – ОБЛИЦИ И ТРАЈАЊЕ

РАЗРЕД:	Теоријска настава	Вежбе	Практична настава	Настава у блоку	Укупно
II	132	0	0	0	132

2. ЦИЉЕВИ УЧЕЊА:

- свајање теоријских знања о технолошким поступцима прераде воде за прехранбену индустрију, параметрима производње и важећим прописима;
- Усвајање теоријских знања о технолошким поступцима у производњи безалкохолних пића, параметрима производње и важећим прописима;
- Усвајање теоријских знања о технолошким поступцима производње супа, параметрима производње и важећим прописима;
- Усвајање теоријских знања о технолошким поступцима у производњи уља, маргарина, параметрима производње и важећим прописима;
- Усвајање теоријских знања о технолошким поступцима у производњи мајонеза и производа сродних мајонезу, параметрима производње и важећим прописима;
- Упознавање са важећим стандардима у производњи прехранбених производа;
- Оспособљавање ученика за коришћење важећих правилника о квалитету у прехранбеној индустрији;
- Развијање одговорног односа према раду;
- Развијање правилног односа према заштити животне средине;
- Развијање компетенција за целоживотно учење.

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

Разред: Други

Годишњи фонд часова: Теорија: 132 часа;

ТЕМА	ИСХОДИ По завршетку теме ученик ће бити у стању да:	ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ / КЉУЧНИ ПОЈМОВИ САДРЖАЈА
Припрема воде за пиће и прехранбену индустрију	<ul style="list-style-type: none"> - разликује врсте вода које се користе у прехранбеној индустрији; - наведе карактеристике вода које се користе у прехранбеној индустрији; - дефинише тврдоћу воде; - разликује начине омекшавања воде; - опише начин рада уређаја који се користе за омекшавање воде; - објасни појам дезинфекције воде; - разликује поступке и уређаје за дезинфекцију воде; - разликује карактеристике отпадних вода у прехранбеној индустрији; - објасни начине пречишћавања отпадних вода; - разликује еколошки непожељне компоненте отпадних вода; - наведе важеће стандарде у преради воде. 	<ul style="list-style-type: none"> - Врсте природних вода - Тврдоћа воде - Омекшавање воде - Дезинфекција воде - Отпадне воде у прехранбеној индустрији - Пречишћавање отпадних вода

<p>Производња безалкохолних пића и минералних вода</p>	<ul style="list-style-type: none"> - дефинише појам безалкохолних пића; - разликује врсте безалкохолних пића; - разликује безалкохолна пића на основу карактеристика; - разликује основне и помоћне сировине за добијање различитих врста безалкохолних пића; - прави разлику између воћних сокова, воћних нектара и освежавајућих безалкохолних пића; - опише фазе технолошких процеса производње различитих безалкохолних пића; - опише начин рада уређаја у оквиру технолошке линије за производњу безалкохолних пића; - разликује врсте амбалажа за паковање безалкохолних пића; - наведе хемијски састав природних минералних вода у зависности од порекла; - објасни карактеристике природних минералних вода; - примени прописе о квалитету сокова и осталих безалкохолних напитака; - наведе важеће стандарде у производњи безалкохолних пића. 	<ul style="list-style-type: none"> - Класификација и састав безалкохолних пића - Сировине за производњу сокова и безалкохолних напитака - Технолошка шема производње газираних безалкохолних пића - Технолошка шема производње освежавајућих пића од жита - Прерада природних минералних вода - Амбалажа и паковање безалкохолних пића - Паковање и складиштење безалкохолних пића - Критичне тачке при производњи безалкохолних пића (НАССР) - Законска регулатива у области производње безалкохолних пића
<p>Производња супа</p>	<ul style="list-style-type: none"> - наведе основне и помоћне сировине за производњу супа; - разликује врсте супа на основу начина производње; - наведе технолошку шему производње дехидрираних супа (бистре и крем супе); - објасни припрему сировина за производњу дехидрираних супа; - наведе технолошку шему производње кондензованих супа; - опише фазе производње кондензованих супа; - објасни начин рада уређаја у оквиру технолошких линија за производњу супа; - наведе параметре квалитета супа; - објасни врсте амбалажних материјала за паковање супа; - објасни начине брикетирања паковања, етикетирања и складиштења супа; - наведе важеће стандарде у производњи супа. 	<ul style="list-style-type: none"> - Основне и помоћне сировине за производњу супа - Технолошка шема производње дехидрираних супа (бистре и крем супе) - Технолошка шема производње кондензованих супа - Амбалажни материјал за паковање супа - Брикетирање, паковање, етикетирање и складиштење дехидрираних и кондензованих супа - Критичне тачке при производњи супа (НАССР) - Законска регулатива у области производње супа
<p>Производња уља и маргарина</p>	<ul style="list-style-type: none"> - разликује уља према сировинском саставу; - разликује сировине за производњу уља; - опише фазе производње уља; - објасни процес производње маргарина; - опише начин рада уређаја у оквиру технолошких линија за производњу уља и маргарина; - наведе параметре квалитета уља и маргарина; 	<ul style="list-style-type: none"> - Врсте уља и маргарина - Припрема сировина за издвајање уља - Добијање сировог уља пресовањем и екстракцијом - Рафинисање сировог уља - Хидрогеновање уља -производња маргарина - Амбалажа за паковање уља и маргарина - Паковање, складиштење и етикетирање

	<ul style="list-style-type: none"> - објасни сензорна својства различитих врста уља и маргарина; - објасни врсте амбалажних материјала у зависности од карактеристика производа; - објасни начине паковања, етикетирања и складиштења производа; - наведе важеће стандарде у производњи уља и маргарина. 	<ul style="list-style-type: none"> - Критичне тачке при производњи уља и маргарина (НАССР) - Законска регулатива у области производње уља и маргарина
Производња мајонеза и производа сродних мајонезу	<ul style="list-style-type: none"> - наведе сировине за производњу мајонеза и производа сродних мајонезу; - наведе технолошку шему производње мајонеза; - опише начин рада уређаја у оквиру технолошких линија за производњу мајонеза и производа сродних мајонезу; - опише фазе производње мајонеза; - опише разлике између мајонеза и производа сродних мајонезу; - опише карактеристике салатног и лаганог мајонеза; - опише карактеристике салатног прелива, мајонезног соса; - наведе параметре квалитета мајонеза и производа сродних мајонезу; - објасни сензорна својства различитих врста мајонеза и производа сродних мајонезу; - објасни врсте амбалажних материјала у зависности од карактеристика производа; - објасни начине паковања, етикетирања и складиштења производа; - наведе важеће стандарде у производњи мајонеза и производа сродних мајонезу. 	<ul style="list-style-type: none"> - Припрема сировина за производњу мајонеза и производа сродних мајонезу - Мешање, емулговање, хомогенизација сировина - Технолошка шема производње мајонеза и производа сродних мајонезу - Амбалажа за паковање мајонеза и производа сродних мајонезу - Паковање, складиштење и етикетирање - Критичне тачке при производњи мајонеза и производа сродних мајонезу(НАССР) - Законска регулатива у области производње мајонеза и производа сродних мајонезу
<p>КЉУЧНИ ПОЈМОВИ: природне воде, тврдоћа воде, омекшавање воде, дезинфекција, отпадне воде, безалкохолна пића, супе, брикетирање, уље, маргарин, рафинација, хидрогеновање, мајонез.</p>		

4. УПУТСТВО ЗА ДИДАКТИЧКО-МЕТОДИЧКО ОСТВАРИВАЊЕ ПРОГРАМА

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

Наставни предмет Прехрамбена технологија у другом разреду реализују се кроз часове теоријске наставе у школским учионицама или одговарајућим кабинетима (132 часа).

Оквирни број часова по темама

- Припрема воде за пиће и прехранбену индустрију (46 часова)
- Производња безалкохолних пића и минералних вода (22 часа)
- Производња супа (20 часова)
- Производњи уља и маргарина (22 часа)
- Производња мајонеза и производа сродних мајонезу (22 часа)

У току реализације тема узети у обзир предзнања ученика из Здравствене безбедности хране, Исхране људи, Операције и мерења у прехранбеној производњи, Прехрамбене технологије у првом разреду, Хемије и Физике.

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

Препоруке за реализацију наставе

- користити блок шеме, цртеже, проспекте;
- користити Интернет као извор информација;
- показати ученицима како се на Интернету могу пронаћи информације о наведеним технологијама односно прехрамбеним производима;
- користити одговарајуће законске прописе

У реализацији наставе користити расположиву литературу, интернет, Закон и правилник о безбедности на раду, одговарајуће правилнике (о квалитету прехрамбених производа, врстама амбалаже, условима складиштења...)

5. УПУТСТВО ЗА ФОРМАТИВНО И СУМАТИВНО ОЦЕЊИВАЊЕ УЧЕНИКА

Наставник, на почетку школске године или на почетку модула упознаје ученике са критеријумима формативног и сумативног оцењивања.

Формативно оцењивање, као модел праћења напредовања ученика, се одвија на сваком часу и постигнућа ученика је могуће вредновати кроз:

- праћење активности ученика на часу (тј. процесу учења)
- континуално праћења достигнутих исхода и нивоа достигнутих компетенција
- при формативном оцењивању ученика користити и вредновати лични картон ученика - документ који сачињава и води наставник у циљу евидентирања активности и напретка ученика за време реализације теме.

Сумативно оцењивање се може извршити на основу:

- усмене провере знања;
- писане провере знања;
- формативног оцењивања,
- резултата/решења проблемског или пројектног задатка

Назив предмета: ПРЕХРАМБЕНА ТЕХНОЛОГИЈА

1. ОСТВАРИВАЊЕ ОБРАЗОВНО-ВАСПИТНОГ РАДА – ОБЛИЦИ И ТРАЈАЊЕ

РАЗРЕД:	Теоријска настава	Вежбе	Практична настава	Настава у блоку	Укупно
III	116	0	0	0	116

2. ЦИЉЕВИ УЧЕЊА:

- Усвајање теоријских знања о сировинама у производњи кондиторских производа;
- Усвајање теоријских знања о технолошким поступцима у производњи кондиторских производа;
- Усвајање теоријских знања о сировинама у производњи производа од воћа и поврћа;
- Усвајање теоријских знања о технолошким поступцима прераде воћа и поврћа;
- Усвајање теоријских знања о важећим стандардима у производњи прехранбених производа;
- Оспособљавање ученика за коришћење важећих правилника о квалитету у прехранбеној индустрији;
- Развијање одговорног односа према раду;
- Развијање правилног односа према заштити животне средине;
- Развијање компетенција за целоживотно учење.

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

Разред: **Трећи**

Годишњи фонд часова: Теорија: **116 часова**;

ТЕМА	ИСХОДИ По завршетку теме ученик ће бити у стању да:	ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ / КЉУЧНИ ПОЈМОВИ САДРЖАЈА
Производња бомбонских производа	<ul style="list-style-type: none"> - разликује бомбонске производе према сировинском саставу и начину обраде; - опише фазе производње бомбонских производа (тврде бомбоне, желе бомбоне, карамеле, фондана маса...); - опише начин рада уређаја у оквиру технолошких линија за производњу бомбона; - наведе параметре квалитета бомбонских производа; - објасни сензорна својства различитих врста бомбонских производа; - објасни врсте амбалажних материјала у зависности од карактеристика производа; - објасни начине паковања, етикетирања и складиштења производа; 	<ul style="list-style-type: none"> - Врсте бомбонских производа - Припрема сировина за производњу бомбонских производа - Производња бомбонских производа (тврде бомбоне, желе бомбоне, карамеле, фондана маса...) - Карактеристике различитих врста бомбонских производа - Амбалажа за паковање бомбонских производа - Паковање, складиштење и етикетирање бомбонских производа - Критичне тачке при производњи бомбонских производа (НАССР) - Законска регулатива у области производње кондиторских производа

	<ul style="list-style-type: none"> - наведе важеће стандарде у производњи бомбонских производа. 	
Производња какао производа	<ul style="list-style-type: none"> - разликује врсте чоколаде и какао производа; - наведе сировине за производњу чоколадне масе; - наведе технолошку шему производње чоколадне масе и чоколаде; - опише фазе производње чоколадне масе и чоколаде; - наведе технолошку шему производње какао производа; - опише фазе производње какао производа; - опише начин рада уређаја у оквиру технолошких линија за производњу чоколаде и какао производа; - објасни сензорна својства различитих врста чоколаде и какао производа; - наведе параметре квалитета чоколаде и какао производа; - објасни врсте амбалажних материјала у зависности од карактеристика производа; - објасни начин паковања, етикетирања и складиштења какао производа; - наведе важеће стандарде у производњи какао производа. 	<ul style="list-style-type: none"> - Врсте чоколаде и какао производа - Сировине за производњу какао производа - Технолошка шема производње чоколадне масе - Технолошка шема производње чоколаде - Темеперирање, обликовање, хлађење чоколадне масе - Технолошка шема производње какао производа - Амбалажа за паковање какао производа - Паковање, етикетирање и складиштење какао производа - Критичне тачке при производњи какао производа (НАССР) - Законска регулатива у области производње кондиторских производа
Производња кекса и производа сродних кексу	<ul style="list-style-type: none"> - разликује врсте кекса и производе сродне кексу; - наведе сировине за производњу кекса и производа сродних кексу; - опише фазе производње кекса и производа сродних кексу (тврди кекс, слани кекс, чајно пециво, бисквит...); - опише начин рада уређаја у оквиру технолошких линија за производњу кекса и производа сродних кексу; - објасни сензорна својства различитих врста кекса и производа сродних кексу; - наведе параметре квалитета кекса и производа сродних кексу; - објасни врсте амбалажних материјала у зависности од карактеристика производа; - објасни начин паковања, етикетирања и складиштења кекса и производа сродних кексу; - наведе важеће стандарде у производњи кекса и производа сродних кексу. 	<ul style="list-style-type: none"> - Врсте кекса и производи сродни кексу - Сировине за производњу кекса и производа сродних кексу - Технолошка шема производње кекса и производа сродних кексу (тврди кекс, слани кекс, чајно пециво, бисквит...) - Припрема сировина за производњу кекса и производа сродних кексу - Замес, обрада и обликовање теста - Печење кекса и производа сродних кексу - Хлађење кекса и производа сродних кексу - Амбалажа за паковање кекса и производа сродних кексу - Паковање и складиштење кекса и производа сродних кексу - Критичне тачке при производњи кекса и производа сродних кексу (НАССР) - Законска регулатива у области производње кондиторских производа
Производња производа од воћа	<ul style="list-style-type: none"> - разликује сировине према зрелости и квалитету; - наведе помоћне сировине; - наведе адитиве који се користе у производњи; 	<ul style="list-style-type: none"> - Подела, технолошки састав и технолошка својства воћа - Помоћне сировине у преради воћа - Припремне операције сировина за прераду

	<ul style="list-style-type: none"> - опише фазе производње производа од воћа (компота, желираних производа, бистрих, воћних сокова, концентрата, сушеног воћа, кандираног воћа...); - опише начин рада уређаја у оквиру технолошких линија за прераду воћа; - објасни поступке конзервисања производа од воћа; - објасни сензорна својства различитих врста воћа, производа од воћа; - наведе параметре квалитета производа од воћа; - објасни врсте амбалажних материјала у зависности од карактеристика производа; - објасни начине паковања, етикетирања и складиштења полупроизвода и готових производа; - наведе важеће стандарде у производњи прехранбених производа. 	<ul style="list-style-type: none"> - Амбалажа и складиштење полупроизвода и производа од воћа - Производња производа од воћа: компоти, желирани производи, бистри, мутни и кашасти сокови, концентрати, сушено воће, кандирано воће.. - Поступци конзервисања - Паковање, етикетирање и складиштење производа - Критичне тачке при преради воћа (НАССР) - Законска регулатива у области прераде воћа
Производња производа од поврћа	<ul style="list-style-type: none"> - разликује сировине према зрелости и квалитету; - наведе помоћне сировине; - наведе адитиве који се користе у производњи; - опише фазе производње готових производа од поврћа (стерилисано поврће, сок, кечап, концентрат парадајза, ајвар, маринирано поврће, сушено поврће...); - објасни начин рада уређаја у оквиру технолошких линија за прераду поврћа; - објасни поступке конзервисања производа од поврћа; - објасни сензорна својства различитих врста поврћа, производа од поврћа; - наведе параметре производа од поврћа; - објасни врсте амбалажних материјала у зависности од карактеристика производа; - објасни начине паковања, етикетирања и складиштења полупроизвода и готових производа; - наведе важеће стандарде у производњи прехранбених производа. 	<ul style="list-style-type: none"> - Подела, технолошки састав и технолошка својства поврћа - Помоћне сировине у преради поврћа - Припремне операције за прераду сировина - Амбалажа и складиштење полупроизвода од поврћа - Производња готових производа - стерилисано поврће, сок, кечап, концентрат парадајза, ајвар, маринирано поврће, сушено поврће... - Поступци конзервисања - Паковање, декларисање и складиштење производа - Критичне тачке при преради поврћа (НАССР) - Законска регулатива у области прераде поврћа
<p>КЉУЧНИ ПОЈМОВИ: бомбонски производи, фондан, чоколада, какао производи, кекс, бисквит, воће, поврће, производи од воћа, производи од поврћа.</p>		

4. УПУТСТВО ЗА ДИДАКТИЧКО-МЕТОДИЧКО ОСТВАРИВАЊЕ ПРОГРАМА

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

Наставни предмет Прехрамбена технологија у **трећем разреду** реализују се кроз часове теоријске наставе у школским учионицама или одговарајућим кабинетима (116 часова).

Оквирни број часова по темама

- Производња бомбонских производа (16 часова)
- Производња какао производа (16 часова)
- Производња кекса и производа сродних кексу (20 часова)
- Производња производа од воћа (32 часова)
- Производња производа од поврћа (32 часова)

У току реализације тема узети у обзир предзнања ученика из наставних предмета: Исхрана људи, Операције и мерења у прехранбеној производњи, Здравствена безбедности хране, Прехранбена технологија првог и другог разреда, Предузетништво, Хемија и Физика.

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

Препоруке за реализацију наставе

- користити блок шеме, цртеже, проспекте;
- користити Интернет као извор информација;
- показати ученицима како се на Интернету могу пронаћи информације о наведеним технологијама односно прехранбеним производима;
- користити одговарајуће законске прописе.

У реализацији наставе користити расположиву литературу, интернет, Закон и правилник о безбедности на раду, одговарајуће правилнике (о квалитету прехранбених производа, врстама амбалаже, условима складиштења...)

5. УПУТСТВО ЗА ФОРМАТИВНО И СУМАТИВНО ОЦЕЊИВАЊЕ УЧЕНИКА

Наставник, на почетку школске године или на почетку модула упознаје ученике са критеријумима формативног и сумативног оцењивања.

Формативно оцењивање, као модел праћења напредовања ученика, се одвија на сваком часу и постигнућа ученика је могуће вредновати кроз:

- праћење активности ученика на часу (тј. процесу учења);
- континуално праћења достигнутих исхода и нивоа достигнутих компетенција;
- при формативном оцењивању ученика користити и вредновати лични картон ученика - документ који сачињава и води наставник у циљу евидентирања активности и напретка ученика за време реализације теме.

Сумативно оцењивање се може извршити на основу:

- усмене провере знања;
- писане провере знања;
- формативног оцењивања,
- резултата/решења проблемског или пројектног задатка.

Назив предмета: ПРОИЗВОДЊА ПРЕХРАМБЕНИХ ПРОИЗВОДА

1. ОСТВАРИВАЊА ОБРАЗОВНО-ВАСПИТНОГ РАДА - ОБЛИЦИ И ТРАЈАЊЕ

А. ПРЕМА ПЛАНУ И ПРОГРАМУ НАСТАВЕ И УЧЕЊА¹

РАЗРЕД	НАСТАВА				УКУПНО
	Теоријска настава	Вежбе	Практична настава	Настава у блоку	
I	-	136	-	90	226
II	-	-	396	120	516
III	-	-	348	150	498

¹Уколико се програм реализује у „школском систему“;

Настава у блоку се реализује у школској радионици (кабинету) у реалним радним условима или у погонима код једног или више послодаваца у реалним радним условима

*Уколико се део практичне наставе обавља код послодавца, потребно је да школа и послодавац детаљно испланирају и утврде место и начин реализације исхода и унесу их у **оперативне планове**.

Б. ПРЕМА НАСТАВНОМ ПЛАНУ И ПРОГРАМУ – ДУАЛНО ОБРАЗОВАЊЕ²

РАЗРЕД	НАСТАВА				УКУПНО
	Теоријска настава	Вежбе	Учење кроз рад	*Настава у блоку	
I	-	136	-	90	226
II	-	-	396	120	516
III	-	-	348	150	498

²Уколико се програм реализује у складу са Законом о дуалном образовању

*Настава у блоку се реализује у погонима код једног или више послодаваца, **као учење кроз рад**, у реалним радним условима или делом у школској радионици у реалним радним условима

** Потребно је да школа и послодавац детаљно испланирају и утврде место и начин реализације исхода и унесу их у **план реализације учења кроз рад**

2. ЦИЉЕВИ УЧЕЊА:

- Оспособљавање ученика за рад у погонима прехранбене индустрије у складу са важећим стандардима;
- Оспособљавање ученика за примену важеће законске регулативе;
- Развијање одговорног односа према раду;
- Развијање правилног односа према заштити животне средине;
- Развијање личних и професионалних ставова;
- Развијање способности комуницирања и тимског рада;
- Стицање и развијање радних навика и радне дисциплине;
- Развијање потребе и навике чувања личног здравља, применом прописа о заштити на раду.

3. НАЗИВ И ТРАЈАЊЕ МОДУЛА ПРЕДМЕТА

Разред: први

Ред. број	НАЗИВ МОДУЛА	Трајање модула (часови)			
		Теорија	Вежбе	ПН/УКР	Блок настава
1.	Мере заштите у лабораторији (БЗР, одржавање лабораторијског прибора и посуђа)	-	24	-	
2.	Основна лабораторијска мерења (маса и запремина)	-	56	-	
3.	Основне анализе у производњи и складиштима (влага, сува материја, адитиви, амбалажа и примесе)	-	56	-	
4.	Упознавање са погонима и начином рада у погонима прехранбене производње код послодаваца				90
	УКУПНО	-	136	-	90

Разред: други

Ред. број	НАЗИВ МОДУЛА	Трајање модула (часови)			
		Теорија	Вежбе	ПН/УКР	Блок настава
1.	Безбедност и заштита на раду	-	-	12	6
2.	Припрема за рад и спровођење хигијенских, заштитних и еколошких мера у прехранбеној производњи	-	-	30	12
3.	Припрема сировина и уређаја за рад	-	-	96	24
4.	Производња прехранбених производа	-	-	180	60
5.	Паковање и складиштење прехранбених производа	-	-	78	18
	УКУПНО	-	-	396	120

Разред: трећи

Ред. бр	НАЗИВ МОДУЛА	Трајање модула (часови)			
		Теорија	Вежбе	ПН/УКР	Блок настава
1.	Безбедност и заштита на раду	-	-	12	6
2.	Припрема за рад и спровођење хигијенских, заштитних и еколошких мера у прехранбеној производњи	-	-	24	12
3.	Припрема сировина и уређаја за рад	-	-	90	30
4.	Производња прехранбених производа	-	-	168	90
5.	Паковање и складиштење прехранбених производа	-	-	54	12
	УКУПНО	-	-	348	150

4. ЦИЉЕВИ, ИСХОДИ, ОБАВЕЗНИ И ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ / КЉУЧНИ ПОЈМОВИ САДРЖАЈА И НАЧИН ОСТВАРИВАЊА САДРЖАЈА

Први разред

Циљеви учења:

- Оспособљавање ученика да примењује мере БЗР при свакодневном раду;
- Оспособљавање ученика да разликује и одржава лабораторијски прибор и посуђе;
- Оспособљавање ученика да врши мерење масе, запремине и густине;
- Оспособљавање ученика да обавља основне анализе у прехранбеној производњи и складиштима.

НАЗИВ МОДУЛА	ИСХОДИ По завршетку модула ученик ће бити у стању да:	ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ / КЉУЧНИ ПОЈМОВИ САДРЖАЈА
Мере заштите у лабораторији	<ul style="list-style-type: none"> • наведе правила безбедности и заштите на раду; • користи средства за личну и колективну заштиту на раду; • одржава личну хигијену; • одржава хигијену опреме и простора у лабораторији; • користи заштитна средства и опрему у раду; • сортира и одлаже отпад на одговарајући начин; • разликује лабораторијски прибор и посуђе; • разликује лабораторијску опрему; • разликује намену лабораторијског прибора и посуђа; • одабира адекватна средства за прање лабораторијског посуђа; • самостално пере лабораторијско посуђе. 	<p>Вежбе:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Законски прописи из области безбедности и здравља на раду • Правилник о мерама хигијенско техничке заштите • Одржавање личне хигијене • Одржавање радног места • Сортирање и одлагање отпада • Врсте и примена основног лабораторијског посуђа и прибора • Средства за прање и начини прања
Основна лабораторијска мерења	<ul style="list-style-type: none"> • дефинише појам масе; • дефинише системске јединице за масу; • наведе јединице у којима се маса изражава у свакодневном животу, лабораторији и погону; • разликује врсте вага које се користе у лабораторији и погону; • измери масу на техничкој ваги; • обави тарирање ваге; • разликује појмове бруто и нето маса; • дефинише појам запремине; • дефинише системске јединице за запремину; • наведе јединице у којима се запремина изражава у свакодневном животу, лабораторији и погону; • разликује начине мерења запремине различитим судовима за мерење (чаше, мензуре, нормални судови, пипете, бирете); • измери запремину свим врстама судова за мерење; • дефинише појам густине; • дефинише системске јединице за густину; 	<p>Вежбе:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Јединице за масу у SI систему • Децималне и декадне јединице за масу у SI систему (Префикси јединица) • Несистемске јединице за масу које су у употреби у свакодневном животу • Несистемске јединице масе које се користе у пракси ЕУ и САД • Мерење масе • Техничка вага • Аутоматска вага • Јединице за запремину у SI систему • Децималне и декадне јединице за запремину у SI систему (Префикси јединица) • Несистемске јединице за запремину које су у употреби у свакодневном животу

	<ul style="list-style-type: none"> • измери густину течности ареометром и пикнометром; • дефинише појам раствора и масеног удела; • припреми раствор одређеног масеног удела. 	<ul style="list-style-type: none"> • Несистемске јединице запремине које се користе у пракси ЕУ и САД • Мерење запремине • Судови за мерење запремине • Мерење густине • Раствори • Концентрација раствора • Масени удео
Основне анализе у производњи и складиштима	<ul style="list-style-type: none"> • одреди садржај влаге у помоћним сировинама; • одреди проценат пепела у помоћним сировинама; • одреди проценат садржај масти у кафи; • докаже присуство вештачких заслађивача у прехранбеним производима; • докаже присуство вештачких боја у прехранбеним производима; • докаже присуство бензоеве киселине; • одреди порозност белог лима; • разликује начине прања и дезинфекције амбалаже и погона; • одреди отпорност стаклене амбалаже; • одреди херметичност затварања стаклене амбалаже; • одреди граматуру хартије за етикете; • одреди примесе у сировинама пре складиштења. 	<p>Вежбе:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Сензорна оцена квалитета сировина и помоћних сировина • Доказивање присуства вештачких заслађивача, вештачких боја, бензоеве киселине у различитим узорцима сировина и прехранбених производа • Одређивање суве материје рефрактометром • Одређивање порозности белог лима • Одређивање хидролитичке отпорности стакла • Одређивање граматуре хартије • Одређивање хектолитарске масе житарица • Одређивање примесе у житарицама • Одређивање влаге у сировинама пре складиштења • Одређивање садржаја пепела • Одређивање садржаја масти
Мере заштите у лабораторији (БЗР, одржавање лабораторијског прибора и посуђа)	<ul style="list-style-type: none"> • примењује мере безбедности и здравља на раду; • процењује опасности и штетности на раду; • користи средства за личну и колективну заштиту на раду; • одржава личну хигијену; • одржава хигијену опреме и простора у коме ради; • познаје процедуре управљања отпадом у процесу производње; • сортира и одлаже отпад на одговарајући начин; • објасни правила понашања у производном погону; • наброји фазе производње у којој обавља практични рад. 	<p>Настава у блоку:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Прописи из области безбедности и заштите на раду • Правилник о мерама хигијенско техничке заштите • Одржавање личне хигијене • Одржавање радног места • Сортирање и одлагање отпада • Правила понашања у производном погону • Карактеристике производње – врсте производа и фазе производње
<p>КЉУЧНИ ПОЈМОВИ: Безбедност и заштита здравља лична хигијена, хигијена опреме, хигијена радног места, лабораторијски прибор и посуђе, отпад, маса, ваге, запремина, густина, пикнометар, ареометар, раствори, масени удео, сензорна оцена квалитета, влага, сува материја, пепео, граматура, порозност, хидролитичка отпорност стакла, адитиви, амбалажа, складиштење, санитарни преглед.</p>		

5. УПУТСТВО ЗА ДИДАКТИЧКО-МЕТОДИЧКО ОСТВАРИВАЊЕ ПРОГРАМА

На почетку сваког модула ученике упознати са циљевима и исходима наставе и учења, планом рада и критеријумом и начинима оцењивања.

Наставни предмет Производња прехранбених производа у **првом разреду** реализују се кроз лабораторијске вежбе у школским лабораторијама (136 часова) и кроз практичну наставу у блоку / учења кроз рад (90 часова) код послодавца. На крају школске године, ученици проводе последње три недеље у оквиру практичне наставе

у блоку, у погонима прехранбене индустрије, код послодавца са којим школа склапа одговарајући споразум за реализацији практичне наставе или уговор о реализацији учења кроз рад.

Приликом остваривања програма одељење се дели на групе - до 10 ученика у групи.

У току реализације модула узети у обзир предзнања ученика из Исхране људи, Операције и мерења у прехранбеној производњи, Прехранбене технологије, Хемије и Физике.

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

Препоруке за реализацију наставе

Ученик је обавезан да води дневник рада током вежби

Наставници, помоћни наставници, ментори и ученици су обавезни да имају заштитну одећу и придржавају се Правилника о безбедности и заштите на раду

Користити блок шеме, цртеже, проспекте, приказати узорке различитих сировина, помоћних сировина и адитива.

Са ученицима направити збирке сировина, помоћних сировина и адитива, амбалажних материјала, амбалажних јединица. Приказати поступке рециклаже различитих амбалажних материјала, приказати начине прања и дезинфекције, приказати шеме разних типова складишта, користити каталоге и проспекте складишта, користити Шоперову вагу.

У реализацији наставе користити расположиву литературу, интернет, Закон и правилник о заштити на раду, одговарајуће правилнике (о квалитету прехранбених адитива, врстама амбалаже, условима складиштења...)

Препоруке за реализацију наставе у блоку

Наставници, ментори и ученици су обавезни да поседују оверене санитарне књижице, да користе заштитну опрему и придржавају се Правилника о заштити на раду.

Пре реализације блок наставе, наставник и ученици се упознају са Правилником о заштити на раду код послодавца код ког ученици обављају блок наставу. Ученици су у обавези да воде дневник рада код послодавца.

- Настава у блоку се изводи у компанијама, где се ученици у првом разреду упознају са организационом структуром компанија као и одговарајућим погонима.

6. УПУТСТВО ЗА ФОРМАТИВНО И СУМАТИВНО ОЦЕЊИВАЊЕ УЧЕНИКА

Наставник и ментор, на почетку школске године или на почетку модула упознаје ученике са критеријумима формативног и сумативног оцењивања.

Формативно оцењивање, као модел праћења напредовања ученика, се одвија на сваком часу и постигнућа ученика је могуће вредновати кроз:

- праћење активности ученика на часу (тј. процесу учења)
- континуално праћења достигнутих исхода и нивоа постигнутих компетенција
- однос према опреми и алату
- тестове практичних вештина, решавање практичних задатака
- праћење дневника практичног рада

При формативном оцењивању ученика користити и вредновати **лични картон ученика** - документ који сачињава и води наставник у циљу евидентирања времена, активности и напретка ученика за време реализације практичних облика наставе код послодавца.

Сумативно оцењивање се може извршити на основу:

- усмене провере знања;
- писане провере знања;
- формативног оцењивања,
- резултата/решења проблемског или пројектног задатка.

4. НАЗИВ МОДУЛА, ИСХОДИ, ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ / КЉУЧНИ ПОЈМОВИ САДРЖАЈА И НАЧИН ОСТВАРИВАЊА САДРЖАЈА
Други разред

Циљеви учења:

- Упознавање ученика са структуром производног погона;
- Развијање знања о операцијама у прехранбеној индустрији;
- Овладавање вештинама на производним линијама;
- Руковање уређајима и машинама у процесу производње прехранбених производа
- Развијање знања о поступку оцене квалитета прехранбених производа;
- Спроводи производњу прехранбених производа по задатој рецептури;
- Овладавање вештинама паковања, декларисања и складиштења прехранбених производа;
- Упознавање ученика са НАССР и осталим важећим стандарди у прехранбеној производњи као и о законској регулативи у области производње прехранбених производа.

НАЗИВ МОДУЛА*	ИСХОДИ По завршетку модула ученик ће бити у стању да:	ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ / КЉУЧНИ ПОЈМОВИ САДРЖАЈА
Безбедност и заштита на раду	<ul style="list-style-type: none"> • примењује мере безбедности и здравља на раду; • процењује опасности и штетности на раду; • пружа прву помоћ у случају повреде на раду; • превентивно спроводи мере заштите од пожара. 	<p><u>Практична настава / Учење кроз рад:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Примена мера безбедности и здравља на раду у погону прехранбене индустрије • Процењивање опасности и штетности на радном месту и у радној околини при извођењу свих технолошких операција • Пружање прве помоћи на радном месту и у радној околини
Припрема за рад и спровођење хигијенских, заштитних и еколошких мера у прехранбеној производњи	<ul style="list-style-type: none"> • организује сопствени рад у складу са радним налогом; • припрема радно место; • комуницира са особљем у производном погону; • припрема производну документацију; • одржава хигијену средстава за рад и простора; • одржава личну хигијену; • употребљава заштитна средства и опрему у раду; • сортира и одлаже отпад настао у прехранбеној производњи на прописани начин. 	<p><u>Практична настава / Учење кроз рад:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Законски прописи из области безбедности и здравља на раду • Правилник о мерама хигијенско техничке заштите • Одржавање личне хигијене • Одржавање радног места • Сортирање и одлагање отпада • Средства за прање и начини прања
Припрема сировина и уређаја	<ul style="list-style-type: none"> • припрема простор, уређаје, прибор и опрему; • контролише исправност и одржава прибор, машине и уређаје; • чисти, пере и класира сировине ручно и машински; • врши прорачун потребних количина основних и помоћних сировина према рецептури; • мери и дозира основне и помоћне сировине и адитиве по задатој рецептури; • хомогенизује сировине. 	<p><u>Практична настава / Учење кроз рад:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Припрема основних и помоћних сировина • Дозирње сировина, помоћних сировина и адитива по задатој рецептури • Прорачунавање потребних количина основних и помоћних сировина према рецептури • Контрола исправност алата, машина и уређаја

Производња прехранбених производа *	<ul style="list-style-type: none"> • спроводи механичке, топлотне и биотехнолошке поступке прераде сировина у складу са одговарајућом технологијом; • опслужује уређаје у производњи; • идентификује неисправности у процесу производње; • врши сензорску контролу сировина, полупроизвода и готових производа; • примењује НАССР и остале важеће стандарде у свим фазама прехранбене производње. 	Практична настава / Учење кроз рад: <ul style="list-style-type: none"> • Технолошки процес производње прехранбеног производа • Критичне тачке при производњи прехранбеног производа (НАССР) • НАССР и остали важећи стандарди у прехранбеној производњи • Законска регулатива у области <u>производње прехранбених производа</u>
Паковање и складиштење прехранбених производа	<ul style="list-style-type: none"> • припрема амбалажу; • пакује, мери и декларише готове производе; • складишти готове производе; • попуњава производну документацију. • 	Практична настава / Учење кроз рад: <ul style="list-style-type: none"> • Амбалажа за паковање прехранбеног производа • Паковање и декларисање прехранбеног производа • Складиштење прехранбених производа • Производна документација
<p>КЉУЧНИ ПОЈМОВИ: хигијена опреме, хигијена радног места, дозирање, хомогенизација, сировине, механички, топлотни и биотехнолошки поступци, сензорска контрола, процес производње, критичне тачке при производњи, НАССР, амбалажа, паковање, мерење, декларисање, складиштење, производна документација.</p>		

* називе модула прилагодити производњи која се реализује (табела 5)

Листа препоручених производњи прехранбених производа у оквиру обавезног стручног предмета*

Ред.бр	Производња прехранбених производа*
1.	Производња безалкохолних пића и минералних вода
2.	Производња супа
3.	Производња уља и маргарина
4.	Производња мајонеза и производа сродних мајонезу
5.	Производња бомбонских производа
6.	Производња какао производа
7.	Производња кекса и производа сродних кексу
8.	Производња производа од воћа
9.	Производња производа од поврћа

На крају трећег разреда, сваки ученик мора достићи исходе учења прописане Стандардом квалификације за образовни профил оператер у прехранбеној индустрији, који је саставни део овог Правилника о плану и програму наставе и учења.

5. УПУТСТВО ЗА ДИДАКТИЧКО-МЕТОДИЧКО ОСТВАРИВАЊЕ ПРОГРАМА

На почетку сваког модула ученике упознати са циљевима и исходима наставе и учења, планом рада и критеријумом и начинима оцењивања.

Практична настава / Учење кроз рад се одвија у погонима код једног или више послодаваца или делом у школским радионицама (кабинетима) у реалним радним условима. У случају да школа поседује одређене школске радионицама потребно је одредити колико времена ће ученици провести у компанијама на практичној настави.

Сваку активност на часовим контролише наставник практичне наставе, а у току учења кроз рад инструктор. Наставник практичне наставе/инструктор проверава да ли је послодавац извршио процену ризика на радном месту на коме раде ученици и да ли је извео уводну обуку о безбедности и здрављу на раду. Ученик је обавезан да води дневник учења кроз рад.

У Годишњем плану и програму рада школе се објављују сви планови и програми наставе и учења за овај предмет са јасном назнаком коју производњу реализују кроз практичну наставу/учење кроз рад и наставу у блоку.

Наставни предмет Производња прехранбених производа у **другом разреду** реализују се у погонима прехранбене индустрије, код послодавца са којим школа склапа одговарајући споразум за реализацији практичне наставе или уговор о реализацији учење кроз рад. Начин реализације плана и програма наставе и учења у другом разреду, заједнички утврђују школа и представници свих послодаваца код којих се реализује практична настава / учење кроз рад и настава у блоку. Начин реализације плана се утврђује у августу месецу, непосредно пре почетка школске године, и објављује се у оквиру Годишњег плана рада школе. Уколико се начин реализације плана и програма наставе и учења разликује код различитих послодаваца објављују се планови и програми наставе и учења за овај предмет са јасном назнаком код ког послодавца се реализује практична настава и настава у блоку.

Годишњи фонд часова у другом разреду је **396 часова** практичне наставе / учења кроз рад и 120 часова наставе у блоку.

Приликом остваривања програма одељење се дали на групе - до 10 ученика у групи.

У току реализације модула узети у обзир предзнања ученика из Исхране људи, Операције и мерења у прехранбеној производњи, Прехранбене технологије, Хемије и Физике.

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

Препоруке за реализацију наставе

У реализацији наставе користити расположиву литературу, интернет, Закон и правилник о заштити на раду, одговарајуће правилнике (о квалитету прехранбених производа, адитива, врстама амбалаже, декларисању прехранбених производа, условима складиштења и друге важеће).

Наставници и ученици су обавезни да поседују оверене санитарне књижице, да користе заштитну опрему и придржавају се Правилника о заштити на раду. Пре реализације овог модула, наставник се упознаје са Правилником о заштити на раду који се користи у производњи где ученици обављају практичан рад. Ученици су у обавези да воде дневник практичног рада.

Приликом реализације практичне наставе/учење кроз рад и наставе у блоку у компанијама, прати се развијање ставова (стицање самосталности и одговорности у обављању послова, развијање способности комуницирања и тимског рада, стицање и развијање радних навика и радне дисциплине...) у односу на саме вештине и знања које је ученик већ стекао кроз часове прехранбене технологије .

а) Препоруке за реализацију наставе¹:

Практична настава се одвија у погонима код једног или више послодаваца или делом у школским радионицама (кабинетима) у реалним радним условима. У случају да школа поседује одређене школске радионице (радне погоне) потребно је одредити колико времена ће ученици провести у компанијама на практичној настави;

– ученик је обавезан да води дневник практичне наставе.

- Сваку активност на часовим контролише наставник практичне наставе;
- Наставник практичне наставе проверава да ли је послодавац извршио процену ризика на радном месту на коме раде ученици и да ли је извео уводну обуку младих о безбедности и здрављу на раду.

- Практични облици nastave се, могу реализовати у школским радионицама и кабинетима, део часова, до 25% од укупног броја часова практичних облика nastave, се може реализовати и код послодавца.

Учење кроз рад се одвија у погонима код једног или више послодавца или делом у школским радионицама (кабинетима) у реалним радним условима.

б) Препоруке за реализацију nastave² :

- **Учење кроз рад** се одвија у погонима код једног или више послодавца или делом у школским радионицама (кабинетима) у реалним радним условима. У случају да школа поседује одређене школске радионице (радне погоне) потребно је одредити колико времена ће ученици провести у компанијама на **учењу кроз рад**;
- Сваку активност на часовим учења кроз рад контролише инструктор учења кроз рад;
- Наставник инструктор проверава да ли је послодавац извршио процену ризика на радном месту на коме раде ученици и да ли је извео уводну обуку младих о безбедности и здрављу на раду;
- ученик је обавезан да води дневник учења кроз рад .
- У случају када се практична настава одвија у компанијама, школа одређује која знања, вештине и ставове ће ученици стицати у компанијама. Нагласак мора бити на развијању ставова (стицање самосталности и одговорности у обављању послова, развијање способности комуницирања и тимског рада, стицање и развијање радних навика и радне дисциплине..) у односу на саме вештине и знања које је ученик већ стекао кроз часове вежби и практичне nastave у школским радионицама и кабинетима.
- Настава у блоку се изводи у компанијама, где су се ученици у првом разреду се упознали са организационом структуром компанија као и одговарајућим погонима, а у другом разреду на конкретним радним задацима синтетички се знања и вештине достигнуте кроз појединачне практичне вежбе;

6. УПУТСТВО ЗА ФОРМАТИВНО И СУМАТИВНО ОЦЕЊИВАЊЕ УЧЕНИКА

Наставник и ментор, на почетку школске године или на почетку модула упознају ученике са критеријумима формативног и сумативног оцењивања.

Формативно оцењивање, као модел праћења напредовања ученика, се одвија на сваком часу и постигнућа ученика је могуће вредновати кроз:

- праћење активности ученика на часу (тј. процесу учења);
- континуално праћења достигнутих исхода и нивоа постигнутих компетенција
- однос према опреми и алату;
- тестове практичних вештина, решавање практичних задатака ,
- праћење дневника практичног рада;

При формативном оцењивању ученика користити и вредновати **лични картон ученика** - документ који сачињава и води наставник у циљу евидентирања времена, активности и напретка ученика за време реализације практичних облика nastave код послодавца.

Сумативно оцењивање се може извршити на основу:

- усмене провере знања;
- писане провере знања;
- формативног оцењивања,
- резултата/решења проблемског или пројектног задатка,

4. НАЗИВ МОДУЛА, ИСХОДИ, ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ / КЉУЧНИ ПОЈМОВИ САДРЖАЈА И НАЧИН ОСТВАРИВАЊА САДРЖАЈА

Трећи разред:

Циљеви учења:

- Упознавање ученика са структуром производног погона;
- Развијање знања о операцијама у прехранбеној индустрији;
- Овладавање вештинама на производним линијама;
- Стицање знања о оцени квалитета прехранбених производа;
- Овладавање вештинама производње прехранбених производа;
- Овладавање вештинама паковања, декларисања и складиштења прехранбених производа;
- Упознавање ученика са НАССР и осталим важећим стандарди у прехранбеној производњи;
- Упознавање ученика са Законском регулативом у области производње прехранбених производа.

НАЗИВ МОДУЛА*	ИСХОДИ По завршетку модула ученик ће бити у стању да:	ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ / КЉУЧНИ ПОЈМОВИ САДРЖАЈА
Припрема за рад и спровођење хигијенских, заштитних и еколошких мера у прехранбеној производњи	<ul style="list-style-type: none"> • организује сопствени рад у складу са радним налогом; • припрема радно место; • комуницира са особљем у производном погону; • припрема производну документацију; • одржава хигијену средстава за рад и простора; • одржава личну хигијену; • употребљава заштитна средства и опрему у раду; • сортира и одлаже отпад настао у прехранбеној производњи на прописани начин. 	<ul style="list-style-type: none"> • Законски прописи из области безбедности и здравља на раду • Правилник о мерама хигијенско техничке заштите • Одржавање личне хигијене • Одржавање радног места • Сортирање и одлагање отпада • Средства за прање и начини прања
Припрема сировина и уређаја	<ul style="list-style-type: none"> • чисти, пере и класира сировине ручно и машински; • дозира сировине, помоћне сировине и адитиве по задатој рецептури; • хомогенизује сировине; • врши прорачун потребних количина основних и помоћних сировина према рецептури • контролише исправност и одржава алат, машине и уређаје 	<ul style="list-style-type: none"> • Припрема основних и помоћних сировина • Дозирање сировина, помоћних сировина и адитива по задатој рецептури • Прорачунавање потребних количина основних и помоћних сировина према рецептури • Контрола исправност алата, машина и уређаја
Производња прехранбених производа	<ul style="list-style-type: none"> • спроводи механичке, топлотне или биотехнолошке поступке прераде сировина у складу са одговарајућом технологијом; • опслужује уређаје у производњи; • идентификује неисправности у процесу производње; • врши сензорску контролу сировина, полупроизвода и готових производа; • примењује НАССР и остале важеће стандарде у свим фазама прехранбене производње 	<ul style="list-style-type: none"> • Технолошки процес производње прехранбеног производа • Критичне тачке при производњи прехранбеног производа (НАССР) • НАССР и остали важећи стандарди у прехранбеној производњи • Законска регулатива у области производње прехранбених производа

Паковање и складиштење прехранбених производа	<ul style="list-style-type: none"> • припрема амбалажу; • пакује, мери и декларише готове производе; • складишти готове производе; • води производну документацију; 	<ul style="list-style-type: none"> • Амбалажа за паковање прехранбеног производа • Паковање и декларисање прехранбеног производа • Складиштење прехранбених производа • Производна документација
<p>КЉУЧНИ ПОЈМОВИ: Припрема за рад хигијена опреме, хигијена радног места. Дозирање, хомогенизација, сировине. Механички, топлотни и биотехнолошки поступци, сензорска контрола, процес производње, критичне тачке при производњи, НАССР. Амбалажа, паковање, мерење, декларисање, складиштење, производна документација.</p>		

* називе модула прилагодити производњи која се реализује (табела 5.)

Листа препоручених производњи прехранбених производа у оквиру обавезног стручног предмета*

Ред.бр	Производња прехранбених производа*
1.	Производња безалкохолних пића и минералних вода
2.	Производња супа
3.	Производња уља и маргарина
4.	Производња мајонеза и производа сродних мајонезу
5.	Производња бомбонских производа
6.	Производња какао производа
7.	Производња кекса и производа сродних кексу
8.	Производња производа од воћа
9.	Производња производа од поврћа

На крају трећег разреда, сваки ученик мора достићи исходе учења прописане Стандардом квалификације за образовни профил оператер у прехранбеној индустрији, који је саставни део овог Правилника о плану и програму наставе и учења.

5. УПУТСТВО ЗА ДИДАКТИЧКО-МЕТОДИЧКО ОСТВАРИВАЊЕ ПРОГРАМА

На почетку сваког модула ученике упознати са циљевима и исходима наставе и учења, планом рада и критеријумом и начинима оцењивања.

Практична настава/учење кроз рад и наставу у блоку у трећем разреду реализује се код једног или више послодаваца. Уколико се План и програм наставе и учења реализује код различитих послодаваца (различите производње) у Годишњем плану и програму рада школе се објављују сви планови и програми наставе и учења за овај предмет са јасном назнаком коју производњу реализују кроз практичну наставу/учење кроз рад и наставу у блоку.

Учење кроз рад се одвија у погонима једног или више послодаваца или делом у школским радионицама или кабинетима у реалним радним условима. У случају да школа поседује одређене објекте (школске радионицама) потребно је одредити колико времена ће ученици провести у компанијама на практичној настави.

Сваку активност на часовим контролише наставник практичне наставе, а у току учења кроз рад инструктор учења кроз рад

Наставник практичне наставе/инструктор проверава да ли је послодавац извршио процену ризика на радном месту на коме раде ученици и да ли је извео уводну обуку младих о безбедности и здрављу на раду, ученик је обавезан да води дневник учења кроз рад .

У трећем разреду практична настава и практична настава у блоку реализују се у погонима прехранбене индустрије, код послодавца са којим школа склапа споразум о реализацији практичне наставе или одговарајући уговор о реализацији учења кроз рад. Начин реализације плана и програма наставе и учења у трећем разреду, заједнички утврђују школа и представници свих послодаваца код којих се реализује практична настава и настава у блоку, а на основу Стандарда квалификације Оператера у прехранбеној индустрији.

Начин реализације плана се утврђује у августу месецу, непосредно пре почетка школске године, и објављује се у оквиру Годишњег плана рада школе. Уколико се начин реализације /садржај плана и програма наставе и учења разликује код различитих послодаваца, објављују се сви планови и програми наставе и учења за овај предмет са јасном назнаком код ког послодавца се реализује практична настава и настава у блоку.

Годишњи фонд часова у трећем разреду је **348 часова** практичне наставе / учења кроз рад и 150 часова наставе у блоку.

Приликом остваривања програма одељење се дали на групе - до 10 ученика у групи.

У току реализације модула узети у обзир предзнања ученика из Исхране људи, Операције и мерења у прехранбеној производњи, Прехранбене технологије, Хемије и Физике.

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

Препоруке за реализацију наставе

У реализацији наставе користити расположиву литературу, интернет, Закон и правилник о заштити на раду, одговарајуће правилнике (о квалитету прехранбених производа, адитива, врстама амбалаже, условима складиштења и друге важеће).

Наставници и ученици су обавезни да поседују оверене санитарне књижице, да користе заштитну опрему и придржавају се Правилника о заштити на раду. Пре реализације овог модула, наставник се упознаје са Правилником о заштити на раду који се користи у производњи где ученици обављају практичан рад. Ученици су у обавези да воде дневник практичног рада.

Приликом реализације практичне наставе/учење кроз рад и наставе у блоку у компанијама, прати се развијање ставова (стицање самосталности и одговорности у обављању послова, развијање способности комуницирања и тимског рада, стицање и развијање радних навика и радне дисциплине) у односу на саме вештине и знања које је ученик већ стекао кроз часове прехранбене технологије.

6. УПУТСТВО ЗА ФОРМАТИВНО И СУМАТИВНО ОЦЕЊИВАЊЕ УЧЕНИКА

Наставник и ментор, на почетку школске године или на почетку модула упознају ученике са критеријумима формативног и сумативног оцењивања.

Формативно оцењивање, као модел праћења напредовања ученика, се одвија на сваком часу и постигнућа ученика је могуће вредновати кроз:

- праћење активности ученика на часу (тј. процесу учења);
- континуално праћења достигнутих исхода и нивоа достигнутих компетенција
- однос према опреми и алату;
- тестове практичних вештина, решавање практичних задатака ,
- праћење дневника практичног рада;

При формативном оцењивању ученика користити и вредновати **лични картон ученика** - документ који сачињава и води наставник у циљу евидентирања времена, активности и напретка ученика за време реализације практичних облика наставе код послодавца.

Сумативно оцењивање се може извршити на основу:

- усмене провере знања;
- писане провере знања;
- формативног оцењивања,
- резултата/решења проблемског или пројектног задатка,

Назив предмета: ЗДРАВСТВЕНА БЕЗБЕДНОСТ ХРАНЕ

1. ОСТВАРИВАЊЕ ОБРАЗОВНО-ВАСПИТНОГ РАДА – ОБЛИЦИ И ТРАЈАЊЕ

РАЗРЕД	НАСТАВА				УКУПНО
	Теоријска настава	Вежбе	Практична настава	Настава у блоку	
II	66	66	/	/	132

Напомена: у табели је приказан годишњи фонд часова за сваки облик рада

2. ЦИЉЕВИ ПРЕДМЕТА

- Развијање знања о значају хигијене уз примену НАССР-а и микробиолошкој контроли
- Усвајање теоријских знања о морфолошким и физиолошким карактеристикама микроорганизама;
- Усвајање теоријских знања о утицају еколошких чинилаца на динамику раста микроорганизама;
- Усвајање теоријских знања о корисним и штетним микроорганизмима у прехранбеним индустријама
- Оспособљавање за прање лабораторијског посуђа и прибора уз примену хигијенских норми и руковање микроскопом и разликовање препарата
- Оспособљавање ученика да разликује утицај физичких и хемијских фактора на микроорганизме
- Оспособљавање ученика да издвоји чисте културе и узимање бриса

3. НАЗИВ И ТРАЈАЊЕ МОДУЛА

Разред: **други**

НАЗИВ МОДУЛА	Трајање модула (часови)	
	Т	В
Основи хигијене	10	10
Морфолошке и физиолошке карактеристике микроорганизама	16	12
Утицај спољашњих чинилаца на микроорганизме	16	24
Микроорганизми у прехранбеној производњи	7	4
Конзервисање намирница	8	8
Кварење намирница	9	8

4. ЦИЉЕВИ, ИСХОДИ, ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ / КЉУЧНИ ПОЈМОВИ САДРЖАЈА И НАЧИН ОСТВАРИВАЊА САДРЖАЈА

Разред: други

НАЗИВ МОДУЛА	ИСХОДИ По завршетку теме ученик ће бити у стању да:	ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ / КЉУЧНИ ПОЈМОВИ САДРЖАЈА
Основи хигијене	<ul style="list-style-type: none"> • Наведите мере личне хигијене, хигијене радног места и просторија. • Дефинишите основне законе добре хигијенске праксе. • Објасните одлагање различитих врста отпада по одговарајућим правилима. • Наведите микробиолошке норме сировина и производа. 	<p>Теорија:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Важећи стандарди, НАССР • Стандарди за личну хигијену • Хигијена просторија и опреме за производњу, прераду, чување, транспорт и продају животних намирница • Одлагање отпада • Микробиолошке норме и хигијенска исправност намирница
	<ul style="list-style-type: none"> • Користи микробиолошко посуђе и прибор у микробиолошкој лабораторији под одговарајућим хигијенским условима. • Опере лабораторијско посуђе и прибор по одговарајућим правилима. 	<p>Вежбе:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Лабораторијска правила, прибор и посуђе • Прање посуђа и прибора
Морфолошке и физиолошке карактеристике микроорганизама	<ul style="list-style-type: none"> • Објасните улогу и значај микроорганизама. • Дефинишите грађу прокариотске и еукариотске ћелије и њихов хемијски састав. • Опишите морфолошке и физиолошке карактеристике микроорганизама. 	<p>Теорија:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Улога и значај микроорганизама • Структурна грађа ћелије микроорганизама • Морфологија бактерија и гљива (облик, величина, грађа, начин кретања, бактеријске споре и капсуле) • Физиологија бактерија и гљива (метаболизам, ензими, начин узимања хране, састав хране, дисање и размножавање)
	<ul style="list-style-type: none"> • Рукује микроскопом. • Разликује микроскопске препарате. 	<p>Вежбе:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Микроскоп – делови и руковање • Микроскопско испитивање микроорганизама – нативни и фиксирани препарати
Утицај спољашњих чинилаца на микроорганизме	<ul style="list-style-type: none"> • Објасните утицај спољашњих чинилаца на раст и размножавање микроорганизама. • Опишите поступке уништавања појединих микроорганизама. 	<p>Теорија:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Утицај физичких чинилаца на микроорганизме (вода, температура, светлост, зрачење, ултразвук, осмотски притисак) • Утицај хемијских чинилаца на микроорганизме (кисеоник, рН и различита хемијска једињења) • Утицај биолошких чинилаца на микроорганизме (симбиоза и антибиоза)
	<ul style="list-style-type: none"> • Припреми различите врсте хранљивих подлога и начине засејавања. 	<p>Вежбе:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Хранљиве подлоге – састав, врсте, припрема и начини засејавања

	<ul style="list-style-type: none"> Одреди карактеристике пораста микроорганизама на различитим хранљивим подлогама. Прати утицај различитих спољашњих чинилаца на микроорганизме. 	<ul style="list-style-type: none"> Одређивање карактеристика пораста на различито засејаним хранљивим подлогама Утицај физичких и хемијских фактора на микроорганизме
Микроорганизми у прехранбеној производњи	<ul style="list-style-type: none"> Опише корисне микроорганизме у прехранбеној производњи Препознаје прехранбене производе добијене применом ферментационих процеса Разликује корисне и штетне микроорганизме који су присутни у прехранбеним производима Идентификује присуство микроорганизама у прехранбеним производима 	<p>Теорија:</p> <ul style="list-style-type: none"> Корисни микроорганизми у прехранбеној производњи Ферментација-врсте, примена Анаеробна ферментација-алкохолна, млечна Аеробна ферментација-сирћетна, лиминска.
	<ul style="list-style-type: none"> Провери присутност микроорганизама у околној средини и производима. Идентификује биолошке ризике. 	<p>Вежбе:</p> <ul style="list-style-type: none"> Микроскопирање микроорганизама изазивача ферментација у прехранбеним производима (млечне бактерије, квасци....)
Конзервисање намирница	<ul style="list-style-type: none"> Објасни појам конзервисања намирница Разликује физичке, хемијске и биолошке методе конзервисања 	<p>Теорија:</p> <ul style="list-style-type: none"> Појам конзервисања и подела метода Физичке, хемијске и биолошке методе конзервисања
	<ul style="list-style-type: none"> Утврди присуство микроорганизама у конзервисаним прехранбеним производима 	<p>Вежбе:</p> <ul style="list-style-type: none"> Утврђивање присуства микроорганизама микроскопирањем из производа конзервисаних физичком, хемијском и биолошком методом
Кварење намирница	<ul style="list-style-type: none"> Наведе узрочнике кварења намирница Разликује хемијско, биохемијско, микробиолошко и технолошко кварење Наброји микроорганизме узрочнике кварења намирница Објасни појам здравствено безбедне хране Објасни интоксикације и токсикоинфекције 	<p>Теорија:</p> <ul style="list-style-type: none"> Узрочници кварења намирница - хемијско, биохемијско, микробиолошко и технолошко кварење Основне одлике патогених микроорганизама Имунитет и врсте имунитета Микроорганизми проузроковачи кварења намирница и тровања храном Интоксикације и токсикоинфекције Здравствено безбедна храна
	<ul style="list-style-type: none"> идентификује хигијенску исправност уређаја, прибора и радних површина узимањем бриса разликује поједине врсте микроорганизама на основу биохемијских одлика 	<p>Вежбе:</p> <ul style="list-style-type: none"> Узимање бриса са уређаја, прибора и радних површина Испитивање биохемијских карактеристика бактерија (хидролиза скроба и казеина, стварање индола и Водоник - сулфида, отапање желатина...)
<p>КЉУЧНИ ПОЈМОВИ: лична хигијена, хигијена радног места и просторија, НАССР, микробиолошке норме и хигијенска исправност намирница, прокариотске и еукариотске ћелије, морфолошке и физиолошке карактеристике микроорганизама, бактерије и гљиве, физички, хемијски и биолошки фактори утицаја на микроорганизме, ферментација – анаеробна и аеробна, кварење и конзервисање</p>		

5. УПУТСТВО ЗА ДИДАКТИЧКО-МЕТОДИЧКО ОСТВАРИВАЊЕ ПРОГРАМА

На почетку сваког модула ученике упознати са циљевима и исходима наставе и учења, планом рада и критеријумом и начинима оцењивања.

Наставни предмет Здравствена безбедност хране у другом разреду реализују се кроз **теоријску наставу** (66 часова: Основи хигијене – 10 часова, Морфолошке и физиолошке карактеристике микроорганизама – 16 часова, Утицај спољашњих чинилаца на микроорганизме – 16 часова, Микроорганизми у прехранбеној производњи - 7 часова, Конзервисање намирница - 8 часова, Кварење намирница - 9 часова) и **лабораторијске вежбе** у лабораторијама (66 часова: Основи хигијене – 10 часова, Морфолошке и физиолошке карактеристике микроорганизама – 12 часова, Утицај спољашњих чинилаца на микроорганизме – 24 часа, Микроорганизми у прехранбеној производњи - 4 часа, Конзервисање намирница - 8 часова, Кварење намирница - 8 часова).

Приликом остваривања програма вежби одељење се дали на групе - до 15 ученика у групи.

У току реализације модула узети у обзир предзнања ученика из Исхране људи, Операције и мерења у прехранбеној производњи, Прехранбене технологије и Производње прехранбених производа.

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

Препоруке за реализацију наставе

Основи хигијене

Вежбе се реализују сваке недеље са два часа за сваку групу. Ученик води дневник вежби. На крају модула реализовати тест знања за теорију и тест практичних вештина за вежбе.

Морфолошке и физиолошке карактеристике микроорганизама

Вежбе се реализују сваке недеље са два часа за сваку групу. Користити шеме, цртеже, табеле, микроскопске препарате, филмове, анимације. Ученик води дневник вежби. На крају модула реализовати тест знања за теорију и тест практичних вештина за вежбе

Утицај спољашњих чинилаца на микроорганизме

Вежбе се реализују сваке недеље са два часа за сваку групу. Користити шеме, цртеже, табеле, микроскопске препарате, филмове, анимације. Ученик води дневник вежби.

Микроорганизми у прехранбеној производњи

Вежбе се реализују сваке недеље са два часа. Користити шеме, цртеже, микроскопске препарате, филмове, анимације. Ученик води дневник вежби. На крају модула реализовати тест знања за теорију и тест практичних вештина за вежбе

Конзервисање намирница

Вежбе се реализују сваке недеље са два часа. Користити шеме, цртеже, микроскопске препарате, филмове, анимације. Ученик води дневник вежби.

Кварење намирница

Вежбе се реализују сваке недеље са два часа. Користити шеме, цртеже, микроскопске препарате, филмове, анимације. Ученик води дневник вежби.

6. УПУТСТВО ЗА ФОРМАТИВНО И СУМАТИВНО ОЦЕЊИВАЊЕ УЧЕНИКА

Наставник на почетку школске године или на почетку модула упознаје ученике са критеријумима формативног и сумативног оцењивања.

Формативно оцењивање, као модел праћења напредовања ученика, се одвија на сваком часу и постигнућа ученика је могуће вредновати кроз:

- праћење активности ученика на часу (тј. процесу учења)

- континуално праћења достигнутих исхода и нивоа постигнутих компетенција
- однос према опреми
- тестове практичних вештина, решавање практичних задатака
- праћење дневника практичног рада;

При формативном оцењивању ученика користити и вредновати **лични картон ученика** - документ који сачињава и води наставник у циљу евидентирања активности и напретка ученика за време реализације модула.

Сумативно оцењивање се може извршити на основу:

- усмене провере знања;
- писане провере знања;
- формативног оцењивања,
- резултата/решења проблемског или пројектног задатка,

ТРЖИШТЕ И ПРОМЕТ ПРЕХРАМБЕНИХ ПРОИЗВОДА

1. ОСТВАРИВАЊА ОБРАЗОВНО-ВАСПИТНОГ РАДА - ОБЛИЦИ И ТРАЈАЊЕ

РАЗРЕД	НАСТАВА				УКУПНО
	Теоријска настава	Вежбе	Практична настава	Настава у блоку	
III	58	29			87

Напомена: у табели је приказан годишњи фонд часова за сваки облик рада

2. ЦИЉЕВИ УЧЕЊА:

- Оспособљавање ученика да изврши пријем прехранбених производа за продају уз примену НАССР-а;
- Оспособљавање ученика да примени кодекс понашања;
- Оспособљавање ученика да изврши презентацију и продају прехранбених производа уз примену мера НАССР-а.

Разред: трећи

Ред. бр	НАЗИВ МОДУЛА	Трајање модула (часови)
1	Пријем, складиштење и припрема прехранбених производа за продају	43
2	Продаја прехранбених производа	44

НАЗИВ МОДУЛА	ИСХОДИ По завршетку модула ученик ће бити у стању да:	ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ / КЉУЧНИ ПОЈМОВИ САДРЖАЈА
Пријем, складиштење и припрема прехранбених производа за продају	<ul style="list-style-type: none"> • Прими и правилно складишти прехранбене производе по пратећој документацији. • Разликује прехранбене производе биљног и животињског порекла. • Разликује врсте конзервисаних прехранбених производа. • Упакује, обележи, изложи прехранбене производе. • Одабере амбалажни материјал, измери, декларише, упакује прехранбене производе. • Изложи, аранжира, декларише, води документацију по НАССР-у. • Објасни значај, вештине паковања и декларисања (EAN-систем нумерисања) • Примени принципе добре хигијенске праксе у свим сегментима рада. 	<p>Теорија:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Пријем прехранбених производа. • Вођење документације по НАССР-у; • Складиштење прехранбених производа; • Одабир амбалаже, мерење, паковање, декларисање прехранбених производа. <p>Вежбе:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Начин излагања, аранжирања, обележавања и презентирања прехранбених производа, • Добра хигијенска пракса у процесу рада.
Продаја прехранбених производа	<ul style="list-style-type: none"> • Разликује поједине профиле и врсте потрошача и примени одговарајући кодекс понашања. 	<p>Теорија:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Законски прописи;

	<ul style="list-style-type: none"> • Успостави правилну комуникацију и однос са потрошачем. • Примени вербалну и невербалну комуникацију, као и да објасни значај сугестивне продаје. • Примени стандард о квалитету прехранбених производа. • Изложи, аранжира, декларише, објасни начине кулинарске употребе прехранбених производа • Објасни значај, вештине паковања и декларисања. • Наведете законску регулативу и надлежност свих инспекција у промету прехранбених производа. • Обезбеди и сачува хигијенску исправност производа. 	<ul style="list-style-type: none"> • Цене, декларисање и маркирање робе; • Комуникација са потрошачем; • Кодекс понашања; • Познавање тржишта; • Маркетинг. <p style="text-align: center;">Вежбе:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Паковање; • Презентација и продаја; • EAN – систем нумерисања производа; • Примена НАССР-а.
<p>КЉУЧНИ ПОЈМОВИ: складиштење, НАССР, амбалажа, мерење, паковање, декларисање, излагање, аранжирање, обележавање и презентирање, хигијенска пракса, цене, декларисање, маркирање робе, кодекс понашања, познавање тржишта, маркетинг</p>		

5. УПУТСТВО ЗА ДИДАКТИЧКО-МЕТОДИЧКО ОСТВАРИВАЊЕ ПРОГРАМА

На почетку сваког модула ученике упознати са циљевима и исходима наставе и учења, планом рада и критеријумом и начинима оцењивања.

Наставни предмет **Тржиште и промет прехранбених производа** у трећем разреду реализују се кроз **теоријску** наставу - 58 часова (Пријем, складиштење и припрема прехранбених производа за продају - 29 часова; Продаја прехранбених производа 29 часова.) и **вежбе** - 29 часова (Пријем, складиштење и припрема прехранбених производа за продају - 14 часова; Продаја прехранбених производа – 15 часова).

Приликом остваривања програма вежби одељење се дали на групе - до 15 ученика у групи.

У току реализације тема узети у обзир предзнања ученика из предмета Операције и мерења у прехранбеној производњи, Прехранбена технологија, Производња прехранбених производа.

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

Препоруке за реализацију наставе

- Предмет се реализује кроз теоријску наставу и вежбе
- Одељење се не дели на групе
- Теоријска настава се реализује у учионици
- Вежбе се реализују у кабинету

6. УПУТСТВО ЗА ФОРМАТИВНО И СУМАТИВНО ОЦЕЊИВАЊЕ УЧЕНИКА

Наставник на почетку школске године или на почетку теме упознаје ученике са критеријумима формативног и сумативног оцењивања.

Формативно оцењивање, као модел праћења напредовања ученика, се одвија на сваком часу и постигнућа ученика је могуће вредновати кроз:

- праћење активности ученика на часу (тј. процесу учења)
- континуално праћења достигнутих исхода и нивоа достигнутих компетенција
- однос према опреми
- тестове практичних вештина, решавање практичних задатака

- праћење дневника практичног рада;

При формативном оцењивању ученика користити и вредновати лични картон ученика - документ који сачињава и води наставник у циљу евидентирања активности и напретка ученика за време реализације модула.

Сумативно оцењивање се може извршити на основу:

- усмене провере знања;
- писане провере знања;
- формативног оцењивања,
- резултата/решења проблемског или пројектног задатка,

Назив предмета: ПРЕДУЗЕТНИШТВО

1. ОСТВАРИВАЊЕ ОБРАЗОВНО-ВАСПИТНОГ РАДА – ОБЛИЦИ И ТРАЈАЊЕ

РАЗРЕД:	Теоријска настава	Вежбе	Практична настава	Настава у блоку	Укупно
III	0	58	0	0	58

2. ЦИЉЕВИ УЧЕЊА:

- Развијање пословних и предузетничких знања, вештина и понашања
- Развијање предузетничких вредности и способности да се препознају предузетничке могућности у локалној средини и делује у складу са тим.
- Развијање пословног и предузетничког начина мишљења
- Развијање свести о сопственим знањима и способностима и даљој професионалној оријентацији
- Оспособљавање за активно тражење посла (запошљавање и samozapošljavanje)
- Оспособљавање за израду једноставног плана пословања мале фирме
- Мултидисциплинарни приступ и оријентација на праксу
- Развијање основе за континуирано учење
- Развијање одговорног односа према очувању природних ресурса и еколошке равнотеже.
- Развијање свести о потреби удруживања и његовом значају за развој пољопривреде, производње и прераде хране;
- Упознавање са подстицајним мерама аграрне политике.

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

Разред: **Трећи**

Годишњи фонд часова: Вежбе: **58 часова;**

ТЕМА	ИСХОДИ По завршетку теме ученик ће бити у стању да:	ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ / КЉУЧНИ ПОЈМОВИ САДРЖАЈА
Предузетништво и предузетник	<ul style="list-style-type: none"> • Наведете адекватне примере предузетништва из локалног окружења. • Наведете карактеристике предузетника. • Објасни значај мотивационих фактора у предузетништву. • Доведе у однос појмове иновативности, предузимљивости и предузетништво. • Препозна различите начине отпочињања посла у локалној заједници. 	<ul style="list-style-type: none"> • Појам, развој и значај предузетништва • Профил и карактеристике успешног предузетника • Мотиви предузетника • Технике и критеријуми за утврђивање предузетничких предиспозиција.
Развијање и процена пословних идеја, маркетинг плана	<ul style="list-style-type: none"> • Примени креативне технике избора, селекције и вредновања пословних идеја. • Препозна садржај и значај бизнис плана. • Истражи међусобно деловање фактора који утичу на тржиште: цена, производ, место, промоција и личност. 	<ul style="list-style-type: none"> • Трагање за пословним идејама • Процена пословних могућности за нови пословни подухват • SWOT анализа • Структура бизнис плана и маркетинг плана као његовог дела • Елементи маркетинг микса (5П) – производ/услуга, цена, канали дистрибуције, промоција, личност

	<ul style="list-style-type: none"> • Прикупи и анализира информације о тржишту и развија индивидуалну маркетинг стратегију. • Развија самопуздање у спровођењу теренских испитивања. • Самостално изради маркетинг плана у припреми бизнис плана. • Презентује маркетинг план као део сопственог бизнис плана. 	<ul style="list-style-type: none"> • Рад на терену – истраживање тржишта • Презентација маркетинг плана за одабрану бизнис идеју
<p>Управљање и организација, правни оквир за оснивање и функционисање делатности</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Наведите особине успешног менаџера. • Објасни основе менаџмента услуга/производње. • Објасни на једноставном примеру појам и врсте трошкова, цену коштања и инвестиције. • Израчуна праг рентабилности на једноставном примеру. • Објасни значај производног плана и изради производни план за сопствену бизнис идеју у најједноставнијем облику (самостално или уз помоћ наставника). • Увиђа значај планирања и одабира људских ресурса за потребе организације. • Користи гантограм. • Објасни значај информационих технологија за савремено пословање. • Схвати важност непрекидног иновирања производа или услуга. • Изабере најповољнију организациону и правну форму привредне активности. • Изради и презентује организациони план за сопствену бизнис идеју. • Самостално сачини или попуни основну пословну документацију. 	<ul style="list-style-type: none"> • Менаџмент функције (планирање, организовање, вођење и контрола) • Појам и врсте трошкова, цена коштања • Инвестиције • Преломна тачка рентабилности • Менаџмент производње – управљање производним процесом/услугом • Управљање људским ресурсима • Управљање временом • Инжењеринг вредности • Информационе технологије у пословању • Правни аспект покретања бизниса.
<p>Економија пословања, финансијски план</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Састави биланс стања на најједноставнијем примеру. • Састави биланс успеха и утврди пословни резултат на најједноставнијем примеру. • Направи разлику између прихода и расхода с једне стране и прилива и одлива новца са друге стране на најједноставнијем примеру. • Наведите могуће начине финансирања сопствене делатности. • Информише се у одговарајућим институцијама о свим релевантним питањима од значаја за покретање бизниса. • Идентификује начине за одржавање ликвидности у пословању предузећа. • Састави финансијски план за сопствену бизнис идеју самостално или уз помоћ наставника. 	<ul style="list-style-type: none"> • Биланс стања • Биланс успеха • Биланс токова готовине (cash flow) • Извори финансирања • Институције и инфраструктура за подршку предузетништву • Припрема и презентација финансијског плана

	<ul style="list-style-type: none"> • Презентује финансијски план за своју бизнис идеју. 	
Ученички пројект – презентација пословног плана	<ul style="list-style-type: none"> • Самостално или уз помоћ наставника да повеже све урађене делове бизнис плана. • Изради коначан (једноставан) бизнис план за сопствену бизнис идеју. • Презентује бизнис план у оквиру јавног часа из предмета предузетништво. 	<ul style="list-style-type: none"> • Израда целовитог бизнис плана за сопствену бизнис идеју • Презентација појединачних/групних бизнис планова и дискусија
Задругарство у пољопривреди, производњи и преради хране	<ul style="list-style-type: none"> • Објасни појам задруге и задругара • Наведите задружне вредности и принципе • Препозна привредни значај задругарства у пољопривреди, производњи и преради хране • Објасни поступак оснивања задруге • Објасни поступак стицања звања задругара • Наведите органе задруге и начин управљања • Објасни пословање пољопривредне задруге • Разуме улогу и значај фондова задруге • Објасни расподелу добити и покриће губитака • Увиђа значај задружног савеза • Примени законску регулативу приликом задружног деловања 	<ul style="list-style-type: none"> • Место и улога пољопривредно-прехрамбеног задругарства у привреди • Задружне вредности и принципи • Оснивање задруге у пољопривреди, производњи и преради хране • Управљање задругом • Органи задруге • Имовина и пословање задруге • Фондови задруге • Расподела добити и покриће губитака • Закон о задругама • Задружни савез
Подстицајне мере у преради пољопривредних и прехрамбених производа	<ul style="list-style-type: none"> • Наведите циљеве аграрне политике • Наведите врсте подстицаја аграрне политике • Објасни поступак за остваривање права на подстицаје • Наведите врсте директних плаћања • Наведите врсте подстицаја за инвестиције у преради пољопривредних и прехрамбених производа • Наведите врсте подстицаја за мере руралног развоја • Објасни посебне подстицаје 	<ul style="list-style-type: none"> • Аграрна политика • Врсте и коришћење подстицаја • Остваривање права на подстицаје • Подстицаји за производњу и прераду хране • Подстицаји за мере руралног развоја • Посебни подстицаји
<p>КЉУЧНИ ПОЈМОВИ: предузетништво, профил, карактер, успешан, мотив. К/П: пословна идеја, подухват, SWOT анализа, бизнис плана, маркетинг плана, цена, дистрибуција, истраживање и презентација. К/П: менаџмент, трошкови, цена коштања, инвестиција, рентабилност, управљање, инжињеринг вредности, информационе технологије, бизнис. К/П: биланс, извори финансирања, подршка предузетништву, финансијски план. К/П: бизнис план, бизнис идеја, презентација. К/П: задружне вредности и принципи, имовина и пословање задруге, задружни савез. К/П: врсте и коришћење подстицаја, мере руралног развоја.</p>		

4. УПУТСТВО ЗА ДИДАКТИЧКО-МЕТОДИЧКО ОСТВАРИВАЊЕ ПРОГРАМА

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

Наставни предмет Предузетништво у **трећем разреду** реализују се кроз вежбе (58 часова: Предузетништво и предузетник – 4 часа; Развијање и процена пословних идеја, маркетинг плана – 10 часова; Управљање и организација, правни оквир за оснивање и функционисање делатности – 10 часова; Економија пословања, финансијски план – 8 часова и Ученички пројект – презентација пословног плана – 8 часова); Задругарство у пољопривреди, производњи и преради хране (12 часова); Подстицајне мере у преради пољопривредних и прехрамбених производа (6 часова)

Приликом остваривања програма вежби одељење се дели на групе.

У току реализације модула узети у обзир предзнања ученика из свих стручних предмета.

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

Препоруке за реализацију наставе

Предузетништво и предузетник: Дати пример успешног предузетника и/или позвати на час госта – предузетника који би говорио ученицима о својим искуствима или посета успешном предузетнику.

Развијање и процена пословних идеја, маркетинг план: Користити олују идеја и вођене дискусије да се ученицима помогне у креативном смишљању бизнис идеја и одабиру најповољније. Препоручити ученицима да бизнис идеје траже у оквиру свог подручја рада али не инсистирати на томе. Ученици се дела на групе окупљене око једне пословне идеје у којима остају до краја. Групе ученика окупљене око једне пословне идеје врше истраживање тржишта по наставниковим упутствима. Пожељно је организовати посету малим предузећима где ће се ученици информисати о начину деловања и опстанка тог предузећа на тржишту.

Економија пословања, финансијски план: Користити формулар за бизнис план Националне службе запошљавања. Користити најједноставније табеле за израду биланса стања, биланса успеха и биланса новчаних токова. Обрадити садржај на најједноставнијим примерима из праксе.

Ученички пројект-презентација пословног плана: Позвати на јавни час успешног предузетника, представнике школе, локалне самоуправе и банака за процену реалности и иновативности бизнис плана. Према могућности наградити најбоље радове. У презентацији користити сва расположива средства за визуализацију а посебно презентацију у power point –у.

Задругарство у пољопривреди, производњи и преради хране: Упознати ученике са појмовима задруге и задругара, као и о задружним вредностима и принципима. На конкретном примеру објаснити поступак оснивања задруге и приказати све потребне документе и обрасце. Дати пример успешне задруге у пољопривреди, производњи и преради хране и позвати на час госта – директора задруге или угледног задругара који би говорио ученицима о својим искуствима. Посетити успешну задругу за производњу и прераду хране и разговарати са задругарима.

Подстицајне мере у преради пољопривредних и прехранбених производа: Упознати ученике са подстицајним мерама за инвестиције у преради пољопривредних и прехранбених производа. Дати пример ефеката примене подстицајних мера. Попунити образац захтева за одобравање права на подстицаје.

5. УПУТСТВО ЗА ФОРМАТИВНО И СУМАТИВНО ОЦЕЊИВАЊЕ УЧЕНИКА

Наставник на почетку школске године или на почетку теме упознаје ученике са критеријумима формативног и сумативног оцењивања.

Формативно оцењивање, као модел праћења напредовања ученика, се одвија на сваком часу и постигнућа ученика је могуће вредновати кроз:

- праћење активности ученика на часу (тј. процесу учења)
- континуално праћења достигнутих исхода и нивоа достигнутих компетенција
- однос према опреми
- тестове практичних вештина, решавање практичних задатака
- праћење дневника практичног рада;

При формативном оцењивању ученика користити и вредновати лични картон ученика - документ који сачињава и води наставник у циљу евидентирања активности и напретка ученика за време реализације модула.

Сумативно оцењивање се може извршити на основу:

- усмене провере знања;
- писане провере знања;
- формативног оцењивања;
- резултата/решења проблемског или пројектног задатка.

Назив предмета: АГРАРНИ ТУРИЗАМ

1. ОСТВАРИВАЊЕ ОБРАЗОВНО-ВАСПИТНОГ РАДА – ОБЛИЦИ И ТРАЈАЊЕ

РАЗРЕД:	Теоријска настава	Вежбе	Практична настава	Настава у блоку	Укупно
II	33	0	0	0	33
III	29	0	0	0	29

2. ЦИЉЕВИ УЧЕЊА:

- Разумевање теоријских основа, основних принципа и организације туризма;
- Схватање туристичке индустрије кроз међузависности различитих сектора;
- Разумевање нераскидиве везе између туризма и прехранбене индустрије;
- Упознавање ученика са делатношћу угоститељства, његовим карактеристикама и значајем.

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

Разред: Други (Трећи)

Годишњи фонд часова: Теорија: 33 (29) часа;

ТЕМА	ИСХОДИ По завршетку теме ученик ће бити у стању да:	ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ / КЉУЧНИ ПОЈМОВИ САДРЖАЈА
Одређења туризма	<ul style="list-style-type: none"> • Дефинише појмове: туризам, индустрија слободног времена, подстицајна путовања, туриста, пословни путник. • Познаје карактеристике туризма као привредне делатности. • Објасни економски, друштвени и политички значај и утицај туризма. • Дефинише туристичку потребу и туристичке мотиве. • Наводи функције туризма. 	<ul style="list-style-type: none"> • Појам и историјски развој туризма • Дефинисање туризма • Друштвени значај и утицај туризма • Политички значај и утицај туризма • Економски значај и утицај туризма
Облици, врсте и трендови туризма	<ul style="list-style-type: none"> • Разликује облике туризма. • Описује облике туризма. • Разликује врсте туризма. • Описује врсте туризма. • Познаје факторе и савремене трендове у туризму. • Опише нове форме туристичке индустрије. • Дефинише хотелске и ресторанске ланце. 	<ul style="list-style-type: none"> • Облици туризма • Врсте туризма • Фактори креирања трендова у туризму • Нове форме туристичке индустрије • Хотелски и ресторански ланци • Начини пословања хотелских и ресторанских ланаца
Туристичко тржиште	<ul style="list-style-type: none"> • Дефинише туристичко тржиште. • Познаје карактеристике туристичких тржишта. • Дефинише туристичку тражњу. • Описује специфичности туристичке тражње. 	<ul style="list-style-type: none"> • Појам и карактеристике туристичког тржишта • Појам и карактеристике туристичке понуде • Појам и карактеристике туристичке тражње • Фактори понуде и тражње

	<ul style="list-style-type: none"> • Дефинише туристичку понуду. • Описује специфичности туристичке понуде. • Разликује факторе понуде и тражње. 	
Туризам и прехранбена индустрија	<ul style="list-style-type: none"> • Описује повезаност туризма и прехранбене индустрије. • Познаје међусобну условљеност туризма и прехранбене индустрије. • Дефинише туристички производ. • Описује прехранбене производе у сврси туристичког производа. • Познаје значај здраве хране за развој туризма. • Наброји прехранбене производе који представљају карактеристичне туристичке производе. 	<ul style="list-style-type: none"> • Повезаност и условљеност туризма и прехранбене индустрије • Спој хотелијерства и агроиндустријског комплекса производње здраве хране • Појам и карактеристике туристичког производа
Одређење угоститељства	<ul style="list-style-type: none"> • Дефинише угоститељство. • Познаје место и улогу угоститељства у привреди земље. • Познаје задатке угоститељства. • Објасни значај угоститељства. • Дефинише угоститељску услугу. • Објасни угоститељску понуду. 	<ul style="list-style-type: none"> • Појам угоститељства • Улога угоститељства у светској економији • Улога угоститељства у привреди Србије • Задатак и значај угоститељства • Појам услуге у угоститељству • Подела угоститељских услуга • Квалитет угоститељских услуга • Угоститељска понуда • Угоститељска услуга
Угоститељско пословне јединице	<ul style="list-style-type: none"> • Дефинише угоститељско пословне јединице. • Наброји угоститељско пословне јединице. • Разврста угоститељско пословне јединице према различитим критеријумима. • Разликује угоститељско пословне јединице по категоријама. • Разликује понуду угоститељско пословних јединица. 	<ul style="list-style-type: none"> • Угоститељско пословне јединице • Подела угоститељских пословних јединица • Карактеристике угоститељске пословне јединице • Категорије УПЈ
Кадрови у угоститељству и туризму	<ul style="list-style-type: none"> • Дефинише кадрове у угоститељству и туризму. • Објасни улогу кадрова за пословни успех. • Познаје структуру запослених у угоститељству и туризму. 	<ul style="list-style-type: none"> • Значај и улога кадрова у угоститељству • Структура улога кадрова у угоститељству • Квалитет улога кадрова у угоститељству
<p>КЉУЧНИ ПОЈМОВИ: туризам, појам, друштво, политика, економија. К/П: туризам, облици, врсте, фактори, трендови, хотели, ресторани. К/И: туристичко тржиште, туристичке тражње, појам, карактеристике, понуда, тражња. К/П: туризам, прехранбена индустрија, хотелијерство, агроиндустрија, здрава храна, туристички производ. К/П: угоститељство, светска економија, привреда Србије, задатак, значај, подела, квалитет, понуда, услуга. К/П: пословне јединице, подела, карактеристике, УПЈ. К/П: кадрови, структура, квалитет.</p>		

4. УПУТСТВО ЗА ДИДАКТИЧКО-МЕТОДИЧКО ОСТВАРИВАЊЕ ПРОГРАМА

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

Наставни предмет Аграрни туризам у **другом/трећем** разреду реализују се кроз теоријску наставу (33/29 часа/часова: Одређења туризма; Облици, врсте и трендови туризма; Туристичко тржиште; Туризам и прехранбена индустрија, Одређење угоститељства – презентација пословног плана, Угоститељско пословне јединице и Кадрови у угоститељству и туризму.

У току реализације тема узети у обзир предзнања ученика из свих стручних предмета.

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

Препоруке за реализацију наставе

- Предмет се реализује кроз теоријску наставу
- Одељење се не дели на групе
- Теоријска настава се реализује у учионици
- Наставник сам одређује број часова по темама у складу са исходима учења

5. УПУТСТВО ЗА ФОРМАТИВНО И СУМАТИВНО ОЦЕЊИВАЊЕ УЧЕНИКА

Наставник на почетку школске године или на почетку теме упознаје ученике са критеријумима формативног и сумативног оцењивања.

Формативно оцењивање, као модел праћења напредовања ученика, се одвија на сваком часу и постигнућа ученика је могуће вредновати кроз:

- праћење активности ученика на часу (тј. процесу учења)
- континуално праћења достигнутих исхода и нивоа постигнутих компетенција

При формативном оцењивању ученика користити и вредновати лични картон ученика - документ који сачињава и води наставник у циљу евидентирања активности и напретка ученика за време реализације модула.

Сумативно оцењивање се може извршити на основу:

- усмене провере знања;
- писане провере знања;
- формативног оцењивања,
- резултата/решења проблемског или пројектног задатка.

Назив предмета: ОСНОВЕ УГОСТИТЕЉСТВА

1. ОСТВАРИВАЊЕ ОБРАЗОВНО-ВАСПИТНОГ РАДА – ОБЛИЦИ И ТРАЈАЊЕ

РАЗРЕД:	Теоријска настава	Вежбе	Практична настава	Настава у блоку	Укупно
II	33	0	0	0	33
III	29	0	0	0	29

2. ЦИЉЕВИ УЧЕЊА:

- Упознавање ученика са делатношћу угоститељства, његовим карактеристикама и значајем

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

Разред: Други (Трећи)

Годишњи фонд часова: Теорија: **33 (29) часа**;

ТЕМА	ИСХОДИ По завршетку теме ученик ће бити у стању да:	ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ / КЉУЧНИ ПОЈМОВИ САДРЖАЈА
Угоститељство	<ul style="list-style-type: none"> • наведе дефиницију појма угоститељства; • опише настанак и историјски развој угоститељства; • објасни место и улогу угоститељства у светској економији; • познаје место и улогу угоститељства у привреди земље; • објасни значај угоститељства за стратешки развој привреде Србије; • наведе задатке и објасни значај угоститељства. 	<ul style="list-style-type: none"> • Појам угоститељства • Настанак и историјски развој • Улога угоститељства у светској економији • Улога угоститељства у привреди Србије • Задатак и значај угоститељства
Услуге у угоститељству	<ul style="list-style-type: none"> • објасни појам угоститељске услуге; • разликује врсте угоститељских услуга; • објасни појам угоститељске понуде. 	<ul style="list-style-type: none"> • Појам услуге у угоститељству • Подела угоститељских услуга • Квалитет угоститељских услуга • Угоститељска понуда • Угоститељска услуга
Угоститељске пословне јединице	<ul style="list-style-type: none"> • наводи дефиницију угоститељске пословне јединице; • разликује врсте угоститељско пословних јединица, • познаје правилник о категоризацији угоститељско пословних јединица; • разликује угоститељску понуду различитих угоститељско пословних јединица. 	<ul style="list-style-type: none"> • Угоститељске пословне јединице • Подела угоститељских пословних јединице • Карактеристике угоститељске пословне јединице • Категоризација УПЈ
Кадрови у угоститељству	<ul style="list-style-type: none"> • објасни значај и улогу кадрова у угоститељству; • објасни структуру кадрова у угоститељству. 	<ul style="list-style-type: none"> • Значај и улога кадрова у угоститељству • Структура улога кадрова у угоститељству • Квалитет улога кадрова у угоститељству
КЉУЧНИ ПОЈМОВИ: угоститељство, услуге у угоститељству, угоститељске пословне јединице, кадрови у угоститељству.		

4. УПУТСТВО ЗА ДИДАКТИЧКО-МЕТОДИЧКО ОСТВАРИВАЊЕ ПРОГРАМА

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

Наставни предмет Основи угоститељства у **другом/трећем** разреду реализују се кроз теоријску наставу (33/29 часа/часова: Угоститељство, Услуге у угоститељству, Угоститељске пословне јединице, Кадрови у угоститељству.

У току реализације тема узети у обзир предзнања ученика из свих стручних предмета.

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

Препоруке за реализацију наставе

- Предмет се реализује кроз теоријску наставу у учионици или кабинету
- Наставник сам одређује број часова по темама у складу са исходима учења
- Одељење се не дели на групе

5. УПУТСТВО ЗА ФОРМАТИВНО И СУМАТИВНО ОЦЕЊИВАЊЕ УЧЕНИКА

Наставник на почетку школске године или на почетку теме упознаје ученике са критеријумима формативног и сумативног оцењивања.

Формативно оцењивање, као модел праћења напредовања ученика, се одвија на сваком часу и постигнућа ученика је могуће вредновати кроз:

- праћење активности ученика на часу (тј. процесу учења)
- континуално праћења достигнутих исхода и нивоа постигнутих компетенција

При формативном оцењивању ученика користити и вредновати лични картон ученика - документ који сачињава и води наставник у циљу евидентирања активности и напретка ученика за време реализације модула.

Сумативно оцењивање се може извршити на основу:

- усмене провере знања;
- писане провере знања;
- формативног оцењивања;
- резултата/решења проблемског или пројектног задатка.

Назив предмета: ПРИПРЕМА ТОПЛИХ ПОСЛАСТИЦА

1. ОСТВАРИВАЊЕ ОБРАЗОВНО-ВАСПИТНОГ РАДА – ОБЛИЦИ И ТРАЈАЊЕ

РАЗРЕД:	Теоријска настава	Вежбе	Практична настава	Настава у блоку	Укупно
II	33	0	0	0	33
III	29	0	0	0	29

2. ЦИЉЕВИ УЧЕЊА:

- Оспособљавање ученика за израду топлих посластица

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

Разред: Други (Трећи)

Годишњи фонд часова: Теорија: 33 (29) часа;

ТЕМА	ИСХОДИ По завршетку теме ученик ће бити у стању да:	ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ / КЉУЧНИ ПОЈМОВИ САДРЖАЈА
Припрема топлих посластица	<ul style="list-style-type: none"> • наведе врсте топлих посластица, • наведе врсте топлих прелива; • комбинује намирнице по рецептури за одређени тип топле посластице; • одреди начин припреме маса за топле посластице; • разликује начине обликовања маса за топле посластице; • групише шатое, сосове, пирее и каше према типу посластице; • опише начин сервирања топлих посластица; • опише основне калкулације; • препозна понуду и поруџбину; • одржава личну и радну хигијену; • припреми намирнице по рецептури; • одмери намирнице по рецептури, • припреми масу за одређену топлу посластицу; • обликује масу; • припреми фил за топлу посластицу; • филује одређену топлу посластицу; • припреми топао прелив за одређену топлу посластицу; • одржава посластицу до сервирања; • сервира топлу посластицу; • декорише топлу посластицу; • израђује основне калкулације; 	<p><u>Палачинке:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • једноставне палачинке • са џемом, орасима, бадемом, лешником, медом, лимуном, мараскином, чоколадом, берлинер кремом; • гратиниране палачинке • са орасима, маком и слатким сиром; • у винском шатоу <p><u>Шатон:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • ванил, лешник, чоколада, вински, сос од чоколаде, сос од малина, пиреи и воћне каше <p><u>Кохови:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • кох од гриза (прелив сируп од малина) • кох од пиринча - ванил шато • кох од вина -вински шато <p><u>Суфлеи:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • ванил, лешник, бадем, • чоколадни, топли воћни суфле, шненокле <p><u>Пудинзи:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • ванил, лешник, бадем, кафа, чоколадни • специјалне врсте пудинга: пудинг од ораха, топао ројал, дипломат пудинг, пудинг од трешања

	<ul style="list-style-type: none"> • израђује понуду; • прима поруџбину. 	
КЉУЧНИ ПОЈМОВИ: палачинке, шатои, кохови, суфлеи и пудинзи.		

4. УПУТСТВО ЗА ДИДАКТИЧКО-МЕТОДИЧКО ОСТВАРИВАЊЕ ПРОГРАМА

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

Наставни предмет **Припрема топлих посластица у другом/трећем** разреду реализују се кроз вежбе (33/29 часа/ часова).

У току реализације тема узети у обзир предзнања ученика из свих стручних предмета.

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

Препоруке за реализацију наставе

- Вежбе се реализују у кабинету за пекарство/посластичарство, школској радионици или објектима прехранбене производње;
- Препоручују се посете стручним сајмовима и изложбама;
- Вежбе се реализују у пет блокова;
- Наставник сам одређује број часова по темама у складу са исходима учења;
- Одељење се не дели на групе.

5. УПУТСТВО ЗА ФОРМАТИВНО И СУМАТИВНО ОЦЕЊИВАЊЕ УЧЕНИКА

Наставник на почетку школске године или на почетку теме упознаје ученике са критеријумима формативног и сумативног оцењивања.

Формативно оцењивање, као модел праћења напредовања ученика, се одвија на сваком часу и постигнућа ученика је могуће вредновати кроз:

- праћење активности ученика на часу (тј. процесу учења)
- континуално праћења достигнутих исхода и нивоа постигнутих компетенција
- однос према опреми
- тестове практичних вештина, решавање практичних задатака
- праћење дневника практичног рада;

При формативном оцењивању ученика користити и вредновати лични картон ученика - документ који сачињава и води наставник у циљу евидентирања активности и напретка ученика за време реализације модула.

Сумативно оцењивање се може извршити на основу:

- усмене провере знања;
- писане провере знања;
- формативног оцењивања,
- резултата/решења проблемског или пројектног задатка.

Назив предмета: ПРИПРЕМА СЛАДОЛЕДА И ЛЕДЕНИХ ПОСЛАСТИЦА

1. ОСТВАРИВАЊЕ ОБРАЗОВНО-ВАСПИТНОГ РАДА – ОБЛИЦИ И ТРАЈАЊЕ

РАЗРЕД:	Теоријска настава	Вежбе	Практична настава	Настава у блоку	Укупно
II	33	0	0	0	33
III	29	0	0	0	29

2. ЦИЉЕВИ УЧЕЊА:

– Оспособљавање ученика за израду сладоледа и ледених посласлица

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

Разред: Други (Трећи)

Годишњи фонд часова: Теорија: 33 (29) часа;

ТЕМА	ИСХОДИ По завршетку теме ученик ће бити у стању да:	ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ / КЉУЧНИ ПОЈМОВИ САДРЖАЈА
Припрема сладоледа и ледених посласлица	<ul style="list-style-type: none"> • наведе врсте сладоледа; • именује намирнице за сладоледе и ледене посласлице; • комбинује намирнице по рецептури за одређени тип сладоледа и ледених посласлица; • разликује начине обликовања; • одабере начин чувања; • објасни начине декорисања према врсти сладоледа и ледених посласлица; • опише начин сервирања; • опише основне калкулације; • препозна понуду и поруџбину; • одржава личну и радну хигијену; • припреми намирнице по калкулацији за сладоледе и ледене посласлице; • обликује сладоледну масу; • организује чување сладоледа и ледених посласлица; • сервира сладоледе и ледене посласлице; • декорише сладоледе и ледене посласлице; • израђује основне калкулације; • израђује понуду; • прима поруџбину. 	<p><u>Млечни сладоледи од:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • ваниле, ораха, лешника, бадема, грилијаша, пралина, малаге, кафе, мока, чоколаде <p><u>Воћни сладоледи од:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • пасираног воћа: јагода и брескви; • индустријских сокова: кајсија и малина; • цеђеног сока: лимун и поморанца; <p><u>Индустријске смеше сладоледних маса:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • сорбети: воћни и млечни; • маркизе: воћне и млечне; • парфеи: ванила, лешник, грилијаш, мешано воће, кафе и чоколада <p><u>Сладоледне бомбе од:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • млечног сладоледа са: ванилом, лешником, малагом, кафом, мока и чоколадом; • воћног сладоледа са: лимуном, поморанцом, мешаним воћем и тути фрути; • комбинованог сладоледа: дипломат, Аида и Одеса; <p><u>Сладоледене посласлице:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • ледени вашерин, • ледена посласлица од кафе;

		<ul style="list-style-type: none"> • сладоледни ролат: ванила, лешник; • сладоледни шнит: чоколада, марципан; <li style="padding-left: 20px;">касато: • италијански и венецијански.
КЉУЧНИ ПОЈМОВИ: Сладоледи, сорбети, маркизе, парфеи, касато.		

4. УПУТСТВО ЗА ДИДАКТИЧКО-МЕТОДИЧКО ОСТВАРИВАЊЕ ПРОГРАМА

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

Наставни предмет **Припрема сладоледа и ледених посластица у другом/трећем** разреду реализују се кроз вежбе (33/29) часа/часова.

У току реализације тема узети у обзир предзнања ученика из свих стручних предмета.

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

Препоруке за реализацију наставе

- Вежбе се реализују у кабинету за посластичарство/пекарство, школској радионици или угоститељском објекту
- Препоручују се посете стручним сајмовима и изложбама
- Вежбе се реализују у пет блокова.
- Наставник сам одређује број часова по темама у складу са исходима учења
- Одељење се не дели на групе

5. УПУТСТВО ЗА ФОРМАТИВНО И СУМАТИВНО ОЦЕЊИВАЊЕ УЧЕНИКА

Наставник на почетку школске године или на почетку теме упознаје ученике са критеријумима формативног и сумативног оцењивања.

Формативно оцењивање, као модел праћења напредовања ученика, се одвија на сваком часу и постигнућа ученика је могуће вредновати кроз:

- праћење активности ученика на часу (тј. процесу учења)
- континуално праћења достигнутих исхода и нивоа достигнутих компетенција
- однос према опреми
- тестове практичних вештина, решавање практичних задатака
- праћење дневника практичног рада;

Назив предмета: ЗАДРУГАРСТВО

1. ОСТВАРИВАЊЕ ОБРАЗОВНО-ВАСПИТНОГ РАДА – ОБЛИЦИ И ТРАЈАЊЕ

РАЗРЕД:	Теоријска настава	Вежбе	Практична настава	Настава у блоку	Укупно
II	33	0	0	0	33
III	29	0	0	0	29

2. ЦИЉЕВИ УЧЕЊА:

- Стицање знања о месту и значају пољопривреде у привредном систему и њеним специфичностима
- Стицање знања о задругарству, задругама и њиховом значају за развој пољопривреде и села
- Упознавање са стањем пољопривредних ресурса и производне структуре
- Развијање свести о потреби удруживања и његовом значају за развој пољопривреде
- Упознавање са подстицајним мерама аграрне политике
- Развијање свести о сопственим знањима и способностима и даљој професионалној оријентацији
- Развијање одговорног односа према очувању природних ресурса и еколошке равнотеже

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

Разред: Други (Трећи)

Годишњи фонд часова: Теорија: **33 (29) часа;**

ТЕМА	ИСХОДИ По завршетку теме ученик ће бити у стању да:	ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ / КЉУЧНИ ПОЈМОВИ САДРЖАЈА
Субјекти организовања пољопривредно-прехранбене производње	<ul style="list-style-type: none"> • објасни значај пољопривредно-прехранбене производње у привредном систему • наведе пољопривредне ресурсе • наведе субјекте организовања пољопривредно-прехранбене производње препозна основне карактеристике субјеката пољопривредно-прехранбене производње 	<ul style="list-style-type: none"> • Значај пољопривредно-прехранбене производње у привредном систему • Пољопривредни ресурси • Субјекти организовања пољопривредно-прехранбене производње (газдинство, задруга, предузеће, занатска радња...)
Задругарство и задругар	<ul style="list-style-type: none"> • наведе историјски развој и значај задругарства • наведе карактеристике задружних организација • наведе предности удруживања у задруге • објасни појам задруге и задругара • наведе задружне вредности и принципе • наведе примере успешних задруга и задругара • објасни какав профил и карактеристике треба да има успешан задругар и успешна задруга и то аргументује примерима из праксе 	<ul style="list-style-type: none"> • Појам, развој и значај задругарства • Профил и карактеристике успешног задругара • Мотиви задругара • Задружне вредности и принципи • Задружне организације • Задружни савез

	<ul style="list-style-type: none"> • наведе мотиве који покрећу задружне активности и то аргуентује примерима из праксе 	
Пољопривредне задруге	<ul style="list-style-type: none"> • препозна привредни значај задругарства • објасни поступак оснивања пољопривредно-прехрамбене задруге • наведе органе задруге • објасни пословање задруге • разуме улогу и значај фондова задруге • опише законску регулативу задружног деловања 	<ul style="list-style-type: none"> • Место и улога пољопривредног задругарства у привреди • Оснивање пољопривредно-прехрамбене задруге • Управљање задругом • Органи задруге • Имовина и пословање задруге • Фондови задруге • Закон о задругама
Подстицајне мере аграрне политике	<ul style="list-style-type: none"> • наведе циљеве аграрне политике • објасни поступак за остваривање права на подстицаје • наведе врсте директних плаћања • наведе врсте подстицаја за пољопривредно-прехрамбену производњу • наведе врсте подстицаја за мере руралног развоја • објасни посебне подстицаје 	<ul style="list-style-type: none"> • аграрна политика • врсте и коришћење подстицаја • остваривање права на подстицаје • подстицаји за пољопривредно-прехрамбену производњу • подстицаји за мере руралног развоја • посебни подстицаји
Ученички пројект-презентација семинарског рада	<ul style="list-style-type: none"> • изради семинарски рад • презентује семинарски рад 	<ul style="list-style-type: none"> • Израда семинарског рада • Презентација појединачних/групних семинарских радова
<p>КЉУЧНИ ПОЈМОВИ: пољопривредни ресурси, газдинство, задруга, предузеће, занатска радња, значај задругарства, задружне вредности и принципи, задружне организације, пољопривредно-прехрамбене задруге, имовина и пословање задруге, врсте и коришћење подстицаја.</p>		

4. УПУТСТВО ЗА ДИДАКТИЧКО-МЕТОДИЧКО ОСТВАРИВАЊЕ ПРОГРАМА

На почетку теме ученике упознати са циљевима и исходима наставе и учења, планом рада и критеријумом и начинима оцењивања.

Изборни програм Задругарство у **другом/трећем** разреду реализују се кроз теоријску наставу (33/29 часова).

У току реализације тема узети у обзир предзнања ученика из свих стручних предмета.

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

Препоруке за реализацију наставе

Вежбе се реализују у школској радионици или кабинету.

У реализацији наставе користити расположиву литературу и интернет као извор информација, показати ученицима како се на интернету могу пронаћи информације о уметнички обликованом тесту.

Препоручује се припрема изложби ученичких радова и посета стручним сајмовима и изложбама.

5. УПУТСТВО ЗА ФОРМАТИВНО И СУМАТИВНО ОЦЕЊИВАЊЕ УЧЕНИКА

Наставник на почетку школске године или на почетку теме упознаје ученике са критеријумима формативног и сумативног оцењивања.

Формативно оцењивање, као модел праћења напретка ученика, се одвија на сваком часу и постигнућа ученика је могуће вредновати кроз:

- праћење активности ученика на часу (тј. процесу учења)
- континуално праћење достигнутих исхода и нивоа постигнутих компетенција

- однос према опреми
- тестове практичних вештина, решавање практичних задатака

При формативном оцењивању ученика користити и вредновати лични картон ученика - документ који сачињава и води наставник у циљу евидентирања активности и напретка ученика за време реализације модула.

Сумативно оцењивање се може извршити на основу:

- усмене провере знања
- формативног оцењивања
- резултата/решења проблемског или пројектног задатка

ПРОГРАМ ЗАВРШНОГ ИСПИТА ЗА ОБРАЗОВНИ ПРОФИЛ ОПЕРАТЕР У ПРЕХРАМБЕНОЈ ИНДУСТРИЈИ

ЗАДАЦИ ЗАВРШНОГ ИСПИТА

Завршним испитом проверава се да ли је ученик, после завршеног образовања за образовни профил оператер у прехранбеној индустрији, стекао стручне компетенције прописане Стандардом квалификације ("Службени гласник РС - Просветни гласник", број 9/18).

СТРУКТУРА ЗАВРШНОГ ИСПИТА

Завршни испит за ученике који су стекли средње образовање и васпитање по плану наставе и учења за образовни профил оператер у прехранбеној индустрији реализује се кроз практични рад.

ПРИРУЧНИК О ПОЛАГАЊУ ЗАВРШНОГ ИСПИТА

Завршни испит спроводи се у складу са овим правилником и Приручником о полагању завршног испита за образовни профил оператер у прехранбеној индустрији (у даљем тексту: Приручник).

Приручник израђује Завод за унапређивање образовања и васпитања - Центар за стручно образовање и образовање одраслих (у даљем тексту: Центар) у сарадњи са тимом наставника из школа у којима се реализује овај образовни профил.

Приручник садржи посебне предуслове за полагање завршног испита, оквир са критеријумима за оцењивање компетенција, стандардизоване радне задатке за практични рад и обрасце за оцењивање.

Центар, за сваку школску годину, припрема Приручник и објављује га на званичној интернет страници Завода за унапређивање образовања и васпитања.

ПРЕДУСЛОВИ ЗА ПОЛАГАЊЕ ЗАВРШНОГ ИСПИТА

Ученик полаже завршни испит у складу са Законом. Завршни испит може да полаже ученик који је завршио три разреда средњег образовања и васпитања по плану наставе и учења за образовни профил оператер у прехрамбеној индустрији.

У Приручнику су утврђени посебни предуслови за полагање завршног испита у складу са наставним планом и програмом.

ОРГАНИЗАЦИЈА ЗАВРШНОГ ИСПИТА

Завршни испит се спроводи у производним погонима, школским радионицама или у другим просторима где се налазе радна места и услови за које се ученик образовао у току свог школовања. Завршни испит за ученика може трајати највише један дан.

За сваког ученика директор школе именује ментора. Ментор је наставник стручних предмета који је обучавао ученика у току школовања. Ментор помаже ученику у припремама за полагање завршног испит у периоду предвиђеном планом наставе и учења.

Директор именује стручну испитну комисију састављену од три члана, као и њихове заменике. Испитна комисија даје оцењу о стечености прописаних компетенција.

Комисију чине:

- два наставника стручних предмета за образовни профил, од којих је један председник комисије;
- представник послодаваца - стручњак у области на коју се односи радни задатак, а који није обучавао ученика у предузећу.

Сагласност на чланство представника послодаваца у комисији, на предлог школа, даје Унија послодаваца Србије односно Привредна комора Србије у сарадњи са Центром.

Базу података о члановима испитних комисија, представницима послодаваца, води Центар.

Ученик који је завршио трећи разред и пријавио полагање завршног испита, стиче право да приступи полагању завршног испита. У оквиру периода планираног планом наставе и учења за припрему и полагање завршног испита, школа организује консултације и додатну припрему ученика за све радне задатке, обезбеђујући потребне услове у погледу простора, опреме и временског распореда.

РАДНИ ЗАДАЦИ

У оквиру завршног испита ученик извршава један радни задатак којим се проверавају прописане стручне компетенције.

За проверу прописаних стручних компетенција утврђује се листа стандардизованих радних задатака за завршни испит. Листа стандардизованих радних задатака, критеријуми и обрасци за оцењивање саставни су део Приручника.

На основу листа стандардизованих радних задатака из Приручника, школа формира школску листу радних задатака у сваком испитном року. Број радних задатака у школској листи мора бити најмање за 10% већи од броја ученика једног одељења који полажу завршни испит. Ученик извлачи радни задатак непосредно пред полагање завршног испита.

ОЦЕЊИВАЊЕ ЗАВРШНОГ ИСПИТА

Оцењивање на завршном испиту спроводи испитна комисија, на основу критеријума дефинисаних Приручником. Успех на завршном испиту зависи од укупног броја бодова које је ученик стекао извршавањем радног задатка.

Сваки радни задатак се може оценити са највише 100 бодова.

Сваки члан испитне комисије у свом обрасцу за оцењивање радног задатка утврђује укупан број бодова по задатку. На основу појединачног бодовања свих чланова комисије утврђује се просечан број бодова за сваки задатак.

Када кандидат оствари просечних 50 и више бодова, по сваком радном задатку, сматра се да је показао компетентност.

Ако је просечан број бодова на једном радном задатку, који је кандидат остварио његовим извршењем, мањи од 50, сматра се да кандидат није показао компетентност. У овом случају оцена успеха на завршном испиту је **недовољан (1)**.

Укупан број бодова који ученик оствари на завршном испиту, једнак је збиру просечних бодова на свим радним задацима. Укупан број бодова преводи се у успех. Када кандидат оствари просечних 50 и више бодова, по сваком радном задатку, бодови се преводе у успех према следећој скали:

Укупан број бодова	УСПЕХ
до 49	недовољан (1)
50-63	довољан (2)
64-75	добар (3)
76-88	врло добар (4)
89-100	одличан (5)

ДИПЛОМА И УВЕРЕЊЕ

Ученик који је положио завршни испит стиче право на издавање Дипломе о стеченом средњем образовању.

Уз Диплому школа ученику издаје Уверење о положеним испитима у оквиру савладаног програма за образовни профил оператер у прехранбеној индустрији.

II Подручје рада Угоститељство и туризам

ОБРАЗОВНИ ПРОФИЛ: Кулинарски техничар - IV степен

<https://etssd.edu.rs/wp-content/uploads/2023/12/obavezni-opsteobrazovni-predmeti-program-compressed-compressed.pdf>

https://etssd.edu.rs/wp-content/uploads/2023/12/obavezni-strucni-predmeti-program_compressed.pdf

A1: ОБАВЕЗНИ ОПШТЕОБРАЗОВНИ ПРЕДМЕТИ

СРПСКИ ЈЕЗИК И КЊИЖЕВНОСТ

Годишњи фонд часова:

99

Разред:

Први

Циљеви учења предмета:

- Проширивање и продубљивање знања о српском књижевном језику;
- Развијање и неговање језичке културе, поштовање правила књижевног (стандардног) језика у усменом и писаном изражавању;
- Подстицање ученика на усавршавање говорења, писања и читања, као и неговање културе дијалога;
- Оспособљавање за ефикасно комуницирање;
- Оспособљавање ученика да користе стручну литературу и језичке приручнике;
- Продубљивање и проширивање знања о српској и светској књижевности;
- Оспособљавање за интерпретацију књижевних текстова;
- Унапређивање књижевних знања и читалачких вештина;
- Упознавање и проучавање репрезентативних дела српске и опште књижевности, књижевних жанрова, књижевноисторијских појава и процеса у књижевности;
- Унапређивање знања о сопственој култури и културама других народа;
- Развијање хуманистичког и књижевног образовања и васпитања на најбољим делима српске и светске културне баштине;
- Упућивање ученика на истраживачки и критички однос према књижевности;
- Обезбеђивање функционалних знања из теорије и историје књижевности;
- Развијање трајног интересовања за нова сазнања.

ТЕМА	ЦИЉ	ИСХОДИ По завршетку теме ученик ће бити у стању да:	ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ ПО ТЕМАМА	УПУТСТВО ЗА ДИДАКТИЧКО- МЕТОДИЧКО ОСТВАРИВАЊЕ ПРОГРАМА
Увод у проучавање књижевног дела	<ul style="list-style-type: none"> • Увођење ученика у свет књижевног дела и књижевност као науку и уметност 	<ul style="list-style-type: none"> • разликује врсте уметности и њихова изражајна средства • објасни појам и функцију књижевности као уметности и однос књижевности и других уметности • наведе научне дисциплине које се баве проучавањем књижевности • познаје књижевне родове и врсте и разликује њихове основне одлике • одреди тему, мотив, сижу, фабулу, лик и идеју у књижевном делу • износи своје утиске и запажања о књижевном делу, тумачи његове битне чињенице и вреднује га 	<ul style="list-style-type: none"> • Врсте уметности, подела уметности • Књижевност као уметност, књижевност и друге уметности • Историја књижевности, теорија књижевности, књижевна критика • Лирика као књижевни род: народна лирска песма и уметничка лирска песма по избору • Епика као књижевни род: епска народна песма (предлог „Кнежева вечера“), приповетка по избору и роман (предлог Драгослав Михаиловић „Кад су 	<ul style="list-style-type: none"> • На почетку теме ученике упознати са циљевима и исходима наставе / учења, планом рада и начинима оцењивања. <p>Место реализације</p> <ul style="list-style-type: none"> • Теоријска настава се реализује у учioniци <p>Препоруке за реализацију наставе и учења</p> <ul style="list-style-type: none"> • Приликом обраде драмског дела могућност посете

			цветале тикве“) <ul style="list-style-type: none"> Драма као књижевни род: драма по избору 	позоришној представи и гледање снимка позоришне представе, а након тога разговор о драмском тексту и његовој позоришној реализацији. Такође је ову наставну тему могуће обрађивати током целе школске године, па на пример структуру и одлике драмског дела обрадити на примеру „Ромео и Јулије“, а структуру и одлике лирске и епске народне песме обрадити током реализације теме Народна књижевност <ul style="list-style-type: none"> Народна књижевност се може обрадити по мотивима (рад у групама)
Књижевност старог века	<ul style="list-style-type: none"> Упознавање ученика са митологијом, репрезентативним делима старог века и њиховим значајем за развој европске културе 	<ul style="list-style-type: none"> објасни значај митологије за античку књижевност и развој европске културе наведе имена аутора, називе обрађених дела и класификује их по културама којима припадају, књижевним родовима и врстама тумачи и вреднује уметничке чиниоце у обрађеним делима објасни универзалне поруке књижевности старог века 	<ul style="list-style-type: none"> Сумерско-вавилонска књижевност: Еп о Гилгамешу (анализа одломка) Митови: о Танталу, Сизифу, Нарцису; митови о Троји: Парисов суд, Одисеј и Пенелопа, Ахил, Едип... Хеленска књижевност: Хомер: Илијада (одломак) Софокле: Антигона Стари и Нови завет (текстови по избору) 	
Средњовековна књижевност	<ul style="list-style-type: none"> Упознавање са споменицима јужнословенске културе, развојем писма и језика, делима средњовековне књижевности 	<ul style="list-style-type: none"> наведе најзначајније споменике јужнословенске културе, језик, писмо и век у ком су настали именује ауторе и дела разуме поетику жанрова средњовековне књижевности лоцира обрађене текстове у историјски контекст објасни значај средњовековне књижевности за српску културу анализира изабране текстове уз претходно припремање путем истраживачких задатака 	<ul style="list-style-type: none"> Почеци словенске писмености: Црноризац Храбар : „Слово о писменима“ Рад Ћирила и Методија Словенска писма и развој књижевног језика Најстарији споменици јужнословенске културе Свети Сава : „Житије светог Симеона“ (одломак) Јефимија: „Похвала кнезу Лазару“ Деспот Стефан Лазаревић; „Слово љубве“ 	<p><u>Праћење и вредновање</u> Вредновање остварености исхода вршити кроз:</p> <ul style="list-style-type: none"> праћење остварености исхода тестове знања <p><u>Оквирни број часова по темама</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Увод у проучавање књижевног дела (13 часова) Књижевност старог века (11 часова) Средњовековна књижевност (11 часова) Народна књижевност (11 часова) Хуманизам и ренесанса (11 часова) Општи појмови о језику (4 часа)
Народна књижевност	<ul style="list-style-type: none"> Указивање на народну књижевност као израз колективног мишљења и осећања, ризницу народних обичаја, 	<ul style="list-style-type: none"> разликује лирске, епске и лирско-епске песме уочи одлике усмене уметности речи (колективност, варијантност, формулативност) процењује етичке вредности изнете у делима народне књижевности 	<ul style="list-style-type: none"> Врсте народне књижевности Лирска народна песма „Овчар и девојка“, „Зао господар“ (предлог) Епска народна песма „Бановић Страхиња“, Марко пије уз Рамазан вино“, „Бој на Мишару“ 	

	кодекс етичких норми	<ul style="list-style-type: none"> • тумачи ликове, битне мотиве, фабулу, сиже, композицију и поруке у одабраним делима • упореди уметничку интерпретацију стварности и историјске чињенице 	<ul style="list-style-type: none"> • Лирско-епске песме (по избору) • Народне проза (бајка по избору) • Кратке народне прозне врсте (избор) 	<ul style="list-style-type: none"> • Фонетика (10 часова) • Правопис (10 часова) • Култура изражавања (18 часова)
Хуманизам и ренесанса	<ul style="list-style-type: none"> • Упознавање са поетиком хуманизма и ренесансе, њеним најзначајним представницима и књижевним делима 	<ul style="list-style-type: none"> • наведе најзначајније представнике и њихова дела • објасни значење појмова хуманизам и ренесанса • наводи и на обрађеним делима образлаже одлике епохе • упореди вредности средњег века са вредностима хуманизма и ренесансе • објасни значај уметности хуманизма и ренесансе за развој европске културе и цивилизације 	<ul style="list-style-type: none"> • Поетика хуманизма и ренесансе, најзначајнији представници • Франческо Петрарка: „Канцонијер“ (избор сонета) • Ђовани Бокачо: „Декамерон“ (приповетка по избору) или Данте Алигијери: „Пакао“ (приказ дела, одломак) • Вилијам Шекспир: „Ромео и Јулија“ • Сервантес: „Дон Кихот“ (одломак) 	
Општи појмови о језику	<ul style="list-style-type: none"> • Указивање на проучавање језика као система, упознавање са његовом функцијом, друштвеном условљеношћу и историјским развојем 	<ul style="list-style-type: none"> • објасни функцију језика и појам језичког знака • разуме природу модерног књижевног (стандардног) језика • наведе фазе развоја књижевног језика до 19. века • наведе дисциплине које се баве проучавањем језичког система 	<ul style="list-style-type: none"> • Место језика у људском друштву, битна својства језика, језик и комуникација • Књижевни језик, језичка норма и стандардизација • Језички систем и науке које се њиме баве • Књижевни језици код Срба до 19. века 	
Фонетика	<ul style="list-style-type: none"> • Сстицање знања из области фонетике (фонологије) и морфофонологије књижевног језика и способности да се та знања примене у говору и писању. 	<ul style="list-style-type: none"> • примени правописна правила • разликује гласовне алтернације • влада акценатским гласовним системом књижевног (стандардног) језика и да га примењује у говору 	<ul style="list-style-type: none"> • Фонетика и фонологија • Гласови књижевног језика и њихов изговор • Гласовне алтернације сугласника (звучних и беззвучних; с:ш, з:ж, н:м; к,г,х:ч,ж,ш и к,г,х:ц,з,с; алтернације ненепчаних са предњонепчаним сугласницима), гласовне алтернације самогласника (промена о у е, непостојано а, промена сонанта л у вокал о), и губљење сугласника 	

			<p>са правописним решењима</p> <ul style="list-style-type: none"> Акцентски систем књижевног језика, диференцијација у односу на дијалекатско окружење Основна правила акцентуације српског књижевног језика 	
Правопис	<ul style="list-style-type: none"> Оспособљавање ученика да пишу у складу са правописном нормом 	<ul style="list-style-type: none"> примени знања о гласовним алтернацијама у складу са језичком нормом примени употребу великог и малог слова у складу са језичком нормом подели речи на крају реда у складу са језичком нормом 	<ul style="list-style-type: none"> Главне норме писања великог и малог слова (на почетку реченице, наслови и натписи, властита имена, имена народа, географски појмови, небеска тела, празници, установе и организације, присвојни придеви на <i>-ов</i> и <i>-ин</i>, куртоазна употреба великог слова, вишечлана имена земаља и остала вишечлана имена, помоћне речи у именима, називи серијских и апстрактних појмова, звања, титуле...) Подела речи на крају реда 	
Култура изражавања	<ul style="list-style-type: none"> Оспособљавање ученика да користе различите облике казивања и функционалне стилове 	<ul style="list-style-type: none"> опише стања, осећања, расположења, изрази ставове, донесе закључке у усменом и писаном изражавању разликује функционалне стилове препозна и примени одлике разговорног и књижевноуметничког функционалног стила попуњава формуларе, уплатнице, захтеве и слично у складу са језичком нормом 	<ul style="list-style-type: none"> Језичке вежбе Стилске вежбе Врете функционалних стилова - основне одлике Разговорни функционални стил Књижевноуметнички функционални стил Попуњавање формулара, захтева, уплатница и сл. Школски писмени задаци 4 x2+2 Домаћи задаци 	

Кључни појмови садржаја: античка књижевност; средњовековна књижевност; народна књижевност; књижевност хуманизма и ренесансе; фонетика; фонологија

Назив предмета: **СРПСКИ ЈЕЗИК И КЊИЖЕВНОСТ**
 Годишњи фонд часова: **96**
 Разред: **Други**

ТЕМА	ЦИЉ	ИСХОДИ По завршетку теме ученик ће бити у стању да:	ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ ПО ТЕМАМА	УПУТСТВО ЗА ДИДАКТИЧКО- МЕТОДИЧКО ОСТВАРИВАЊЕ ПРОГРАМА
Барок, класицизам, просветитељство	<ul style="list-style-type: none"> Упознавање са европским културним, духовним и мисаоним тенденцијама 17. и 18. века и њиховим утицајима на српску књижевност 	<ul style="list-style-type: none"> наведе особености барока, класицизма и просветитељства и њихове представнике у књижевности објасне значај Венцловића и Орфелина за развој језика и књижевности код Срба препозна одлике просветитељства на обрађеним делима објасни значај Доситејевог рада за српску културу и књижевност направи паралелу у обради истих мотива у европској и српској књижевности наведе особине ликова у обрађеним делима и заузме став према њиховим поступцима 	<ul style="list-style-type: none"> Барок и класицизам; поезика, главни представници у нашој и европској књижевности Гаврил Стефановић Венцловић: „Песме, беседе, легенде“ Значај Венцловића и Орфелина за развој књижевног језика код Срба Молијер: „Тврдица“ Просветитељство у Европи и код нас Књижевно - просветитељски рад Доситеја Обрадовића Доситеј Обрадовић: „Писмо Харалампију“ Доситеј Обрадовић: „Живот и прикљученија“ (одломци) Јован Стерија Поповић: „Тврдица“ 	<ul style="list-style-type: none"> На почетку теме ученике упознати са циљевима и исходима наставе / учења, планом рада и начинима оцењивања. <p>Место реализације</p> <ul style="list-style-type: none"> Теоријска настава се реализује у учионици <p>Препоруке за реализацију наставе и учења</p> <ul style="list-style-type: none"> Могућност гледања екранизације неких од дела реалистичке књижевности <p>Праћење и вредновање Вредновање остварености исхода вршити кроз: праћење остварености исхода тестове знања</p> <p>Оквирни број часова по темама</p> <ul style="list-style-type: none"> Барок, класицизам, просветитељство (13 часова) Романтизам (22 часа) Реализам (24 часа) Морфологија (10 часова) Правопис (6 часова) Култура изражавања (21 час)
Романтизам	<ul style="list-style-type: none"> Упознавање са поетиком романтизма, представницима и делима европске и српске књижевности 	<ul style="list-style-type: none"> наведе представнике романтизма и њихова дела уочава и образлаже одлике романтизма изнесе свој суд о књижевним делима користећи стечена знања и сопствена запажања препозна и усвоји вредности националне културе и разуме/поштује 	<ul style="list-style-type: none"> Романтизам у Европи и код нас (појам, особености, значај, представници) А. С. Пушкин: „Цигани“ (одломак) А. С. Пушкин: „Евгеније Оњегин“ (анализа Татјаниног писма Оњегину и Оњеговог одговора и 	

		<p>културне вредности других народа</p> <ul style="list-style-type: none"> • тумачи уметнички свет и стваралачке поступке у структури обрађених дела 	<p>анализа Оњеговог писма Татјани и Татјаниног одговора)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Х. Хајне: „Лорелај“ • Ш. Петефи: „Слобода света“ • Вук Караџић - рад на реформи језика и правописа, рад на сакупљању народних умотворина, лексикографски рад, Вук као књижевни критичар и полемичар, Вук као писац, историчар и биограф • Значај 1847. године • Петар Петровић Његош: „Горски вијенац“ • Бранко Радичевић: „Кад млидија умрети“ • Ђура Јакшић: „На Липару“, „Отаџбина“ • Јован Јовановић Змај: „Ђулићи“ и „Ђулићи увеоци“ (избор), Змајева сатирична поезија (избор) • Лаза Костић: „Међу јавом и мед сном“, „Santa Maria della Salute“ 	
Реализам	<ul style="list-style-type: none"> • Упознавање са поетиком реализма, представницима и делима европске и српске књижевности 	<ul style="list-style-type: none"> • наведе представнике правца и њихова дела • дефинише одлике реализма и објасни их на обрађеним књижевним делима • тумачи уметнички свет и стваралачке поступке у структури обрађених дела • процењује друштвене појаве и проблеме које покреће књижевно дело • развије критички став и мишљење при процени поступака и понашања јунака 	<ul style="list-style-type: none"> • Реализам у Европи и код нас (појам, особености, значај, представници) • Балзак: „Чича Горио“ или Толстој „Ана Каренина“ • Гогољ : „Ревизор“ • Милован Глишић: „Глава шећера“ • Лаза Лазаревић: „Ветар“ • Радоје Домановић: „Данга“ 	

		у обрађеним делима	или „Вођа“ <ul style="list-style-type: none"> • Симо Матавуљ: „Поварета“ • Бранислав Нушић: „Госпођа министарка“ • Војислав Илић: (избор поезије)
Морфологија	<ul style="list-style-type: none"> • Систематизовање знања о врстама речи и њиховим облицима 	<ul style="list-style-type: none"> • одреди врсту речи и граматичке категорије • употреби у усменом и писаном изражавању облике речи у складу са језичком нормом 	<ul style="list-style-type: none"> • Морфологија у ужем смислу • Променљиве и непроменљиве врсте речи • Именице, придеви, заменице (њихове граматичке категорије), бројеви (укључујући бројне именице и бројне придеве) • Глаголи. Граматичке категорије глагола • Прилози, предлози, везници, речце, узвици
Правопис	<ul style="list-style-type: none"> • Оспособљавање ученика да пишу у складу са правописном нормом 	<ul style="list-style-type: none"> • примени правила одвојеног и састављеног писања речи у складу са језичком нормом 	<ul style="list-style-type: none"> • Спојено и одвојено писање речи (писање бројева и изведеница од њих, писање заменица и заменичких прилога, спојеви предлога и других речи, глаголи и речце, писање негације)
Култура изражавања	<ul style="list-style-type: none"> • Оспособљавање ученика да теоријска знања из граматике и правописа примењује у усменом и писаном изражавању у складу са језичком 	<ul style="list-style-type: none"> • изражава размишљања и критички став према проблемима и појавама у књижевним текстовима и свакодневном животу • препозна одлике стручно-научног стила • примени одлике новинарског стила 	<ul style="list-style-type: none"> • Лексичке вежбе • Стилске вежбе • Домаћи задаци • Школски писмени задаци 4x2+2 • Упознавање са одликама новинарског стила • Писање вести, извештаја, интервјуа и других облика новинарског изражавања

Назив предмета:
Годишњи фонд часова:
Разред:

СРПСКИ ЈЕЗИК И КЊИЖЕВНОСТ
93
ТРЕЋИ

ТЕМА	ЦИЉ	ИСХОДИ По завршетку теме ученик ће бити у стању да:	ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ ПО ТЕМАМА	УПУТСТВО ЗА ДИДАКТИЧКО-МЕТОДИЧКО ОСТВАРИВАЊЕ ПРОГРАМА
Модерна	<ul style="list-style-type: none"> Упознавање са основним одликама правца, представницима и њиховим делима 	<ul style="list-style-type: none"> наведе одлике правца, представнике и њихова дела уочи и тумачи модерне елементе у изразу и форми књижевног дела анализира одабрана дела, износи запажања и ставове 	<ul style="list-style-type: none"> Модерна у европској и српској књижевности. Одлике симболизма и импресионизма Шарл Бодлер: „Албатрос“ А. П. Чехов: „Ујка Вања“ Богдан Поповић: „Предговор Антологији новије српске лирике“ Алекса Шангић: „Претпразничко вече“, „Вече на шкољу“ Јован Дучић: „Благо цара Радована“ (избор), „Јабланови“ Милан Ракић: „Долап“, „Искрена песма“ В. П. Дис: „Тамница“, „Можда спава“ Сима Пандуровић: „Светковина“ Бора Станковић: „Нечиста крв“, „Коштана“ или „Божји људи“ (приповетка по избору) Јован Скерлић: „О Коштани“ или „Божји људи“ Петар Кочић: „Мрачајски прото“ или приповетка по избору 	<ul style="list-style-type: none"> На почетку теме ученике упознати са циљевима и исходима наставе / учења, планом рада и начинима оцењивања. <p>Место реализације</p> <ul style="list-style-type: none"> Теоријска настава се реализује у учионици <p>Препоруке за реализацију наставе и учења</p> <p>Праћење и вредновање Вредновање остварености исхода вршити кроз:</p> <ol style="list-style-type: none"> праћење остварености исхода тестове знања <p>Оквирни број часова по темама</p> <ul style="list-style-type: none"> Модерна (25 часова) Међуратна књижевност (30 часова) Лексикологија (10 часова) Правопис (8 часова) Култура изражавања (20 часова)
Књижевност између два рата	<ul style="list-style-type: none"> Упознавање ученика са одликама међуратне књижевности, представницима и делима 	<ul style="list-style-type: none"> наведе одлике правца, представнике и њихова дела наведе манифесте, књижевне покрете и струје у књижевности између два светска рата успостави узајамни однос књижевних дела и времена у коме су настала 	<ul style="list-style-type: none"> Европска књижевност између два рата Одлике експресионизма, футуризма, надреализма В. Мајаковски: „Облак у панталонама“ Ф. Кафка: „Преображај“ или Х. Хесе: роман по избору или Е. Хемингвеј: „Старац и море“ 	

	<p>нормом, користе различите облике казивања и функционалне стилове</p>		<ul style="list-style-type: none"> • Упознавање са одликама стручно-научног стила • Милутин Миланковић: „Кроз васиону и векове“ 	
--	---	--	---	--

Кључни појмови садржаја: барок; класицизам; просветитељство; романтизам; реализам; морфологија

		<ul style="list-style-type: none"> • анализира одабрана дела, износи запажања и ставове 	<ul style="list-style-type: none"> • Р. Тагора: „Градинар“ (избор) • Српска међуратна књижевност • М. Бојић: „Плава гробница“ • Д. Васиљев: „Човек пева после рата“ • М. Црњански: „Суматра“ • М. Црњански: „Сеобе I“ • И. Андрић: „Ех Ронто“ • И. Андрић: „Мост на Жепи“ • И. Андрић: „На Дрини ћуприја“ • М. Настасијевић: „Туга у камену“ или Т. Ујевић: „Свакидашња јадиковка“ • Р. Петровић: „Људи говоре“ (избор) • И. Секулић: „Госпа Нола“ 	
Творба речи	<ul style="list-style-type: none"> • Систематизовање знања о основним правилима грађења речи 	<ul style="list-style-type: none"> • препозна просте, изведене и сложене речи • примени основне принципе творбе речи 	<ul style="list-style-type: none"> • Просте, изведене и сложене речи • Основни појмови о извођењу речи • Важнији модели за извођење именица, придева и глагола • Основни појмови о творби сложеница и полусложеница 	
Лексикологија	<ul style="list-style-type: none"> • Упознавање ученика са основама лексикологије 	<ul style="list-style-type: none"> • препозна и одреди вредност лексеме • користи речнике • наведе примере синонима, антонима, хомонима, жаргона... 	<ul style="list-style-type: none"> • Основни појмови из лексикологије (лексема, њено значење) • Полисемија и хомонимија • Синонимија и антонимија • Састав лексике српског књижевног (стандардног) језика • Дијалектизми, архаизми и историзми, неологизми, жаргонизми, вулгаризми • Фразеологизми • Термини • Речници и служење њима 	
Правопис	<ul style="list-style-type: none"> • Оспособљавање ученика за примењивање знања из језика и 	<ul style="list-style-type: none"> • примени правописна правила у писању сложеница, полусложеница и синтагми • скраћује речи у складу са 	<ul style="list-style-type: none"> • Основна правила спојеног, полусложеничког и одвојеног писања • Скраћенице 	

	правописа у складу са језичком нормом	прописаним правилима		
Култура изражавања	<ul style="list-style-type: none"> Оспособљавање ученика да теоријска знања из граматике и правописа примењују у усменом и писаном изражавању 	<ul style="list-style-type: none"> износи став, користи аргументе и процењује опште и сопствене вредности у усменом и писаном изражавању 	<ul style="list-style-type: none"> Лексичке вежбе Стилске вежбе Домаћи задаци Говорне вежбе Школски писмени задаци 4x2+2 	

Кључни појмови садржаја: модерна; међуратна књижевност; лексикологија

Назив предмета:
Годишњи фонд часова:
Разред:

СРПСКИ ЈЕЗИК И КЊИЖЕВНОСТ
90
Четврти

ТЕМА	ЦИЉ	ИСХОДИ По завршетку теме ученик ће бити у стању да:	ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ ПО ТЕМАМА	УПУТСТВО ЗА ДИДАКТИЧКО- МЕТОДИЧКО ОСТВАРИВАЊЕ ПРОГРАМА
Савремена поезија	<ul style="list-style-type: none"> Упознавање са одликама савремене поезије, њеним представницима и делима 	<ul style="list-style-type: none"> наведе обележја савремене поезије тумачи песничка дела износећи доживљаје, запажања и образложења о њима изведе закључак о карактеристикама песничког језика, мотивима и форми у обрађеним песмама 	<ul style="list-style-type: none"> Одлике савремене поезије Избор из светске лирике 20. века (Превр, Ахматова, Цветајева, Бродски) Васко Пона: „Каленић“, „Манасија“, „Кора“ (избор из циклуса Списак) Миодраг Павловић: „Научите пјесан“, „Реквијем“ (или две песме по избору) Десанка Максимовић: „Тражим помиловање“ (избор) Бранко Миљковић: „Поезију ће сви писати“ Стеван Раичковић: „Камена успаванка“ (избор) 	<ul style="list-style-type: none"> На почетку теме ученике упознати са циљевима и исходима наставе / учења, планом рада и начинима оцењивања. <p>Место реализације</p> <ul style="list-style-type: none"> Теоријска настава се реализује у учионици <p>Препоруке за реализацију наставе и учења</p> <ul style="list-style-type: none"> Могућност обраде савремене драме кроз повезивање са другим медијима -драмски текст као позоришна представа, радио драма или ТВ драма <p>Праћење и вредновање Вредновање остварености исхода вршити кроз:</p> <ol style="list-style-type: none"> праћење остварености исхода тестове знања <p>Оквирни број часова по темама</p> <ul style="list-style-type: none"> Савремена поезија (12 часова) Савремена проза (24 часа) Савремена драма (10 часова) Класици светске књижевности (10 часова) Синтакса (9 часова) Правопис (5 часова) Култура изражавања (20 часова)
Савремена проза	<ul style="list-style-type: none"> Упознавање са књижевнотеоријским појмовима, специфичностима савремене прозе, њеним представницима и делима 	<ul style="list-style-type: none"> именује различите прозне врсте и приповедне поступке тумачи дело у складу са његовим жанровским особеностима интегрише лично искуство током читања и тумачења дела вреднује дело износећи аргументе 	<ul style="list-style-type: none"> Структурни чиноци прозног књижевноуметничког дела и типологија романа Есеј. Исидора Секулић: „О култури“, Иво Андрић: „Разговор с Гојом“ или „О причи и причању“ Приповетка. Бранко Ћопић: „Башта сљезове боје“ (избор) Данило Киш: 	

			<p>„Енциклопедија мртвих“</p> <ul style="list-style-type: none"> • Борхес: „Чекање“ • Роман. Албер Ками: „Странац“ • Иво Андрић: „Проклета авлија“ • Владан Десница: „Прољећа Ивана Галеба“ (одломак по избору као пример за роман-есеј) • Меша Селимовић: „Дервиш и смрт“ • Добрица Ћосић: „Корени“ • Добрица Ћосић: „Време смрти“ (избор одломака) • Књижевна критика. Петар Цаић: „О Проклетој авлији“ 	
Савремена драма	<ul style="list-style-type: none"> • Упознавање са основним одликама савремене драме, представницима и делима 	<ul style="list-style-type: none"> • увиди разлику између традиционалне и савремене драме • упореди драмски књижевни текст са другим облицима његове интерпретације • формулише личне утиске и запажања о драмском делу 	<ul style="list-style-type: none"> • Одлике савремене драме • С. Бекет: „Чекајући Годоа“ • Душан Ковачевић: „Балкански шпијун“ • Драмска књижевност и други медији - Б. Пекић: „Чај у пет“ или А. Поповић: „Развојни пут Боре снајдера“ или Ј. Симовић: „Путујуће позориште Шопаловић“ 	
Класици светске књижевности	<ul style="list-style-type: none"> • Упознавање са писцима и делима светске књижевне баштине 	<ul style="list-style-type: none"> • препозна свевременост обрађених тема • тумачи дела износећи своја запажања и утиске и образложења о њима 	<ul style="list-style-type: none"> • В. Шекспир: „Хамлет“ • Е. А. По: „Гавран“ • Ф. М. Достојевски: „Злочин и казна“ • Процена остварености исхода 	
Синтакса	<ul style="list-style-type: none"> • Систематизовање знања из синтаксе 	<ul style="list-style-type: none"> • одреди синтаксичке јединице и њихову функцију • одреди типове независних и 	<ul style="list-style-type: none"> • Синтаксичке јединице (комуникативна реченица, предикатска реченица, 	

		<p>зависних реченица, типове синтагми и типове напоредних конструкција</p> <ul style="list-style-type: none"> • разуме појам конгруенције • познаје систем глаголских облика 	<p>синтагма, реч)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Основне реченичне и синтагматске конструкције • Падежни систем и његова употреба. Предлошко-падежне конструкције • Конгруенција. Синтакса глаголских облика. • Систем зависних реченица, • Систем независних реченица (обавештајне, упитне, узвичне, заповедне и жељне) • Напоредне конструкције. Појам напоредног односа. Главни типови напоредних конструкција (саставне, раставне, супротне, искључне, закључне и градационе) 	
Правопис	<ul style="list-style-type: none"> • Оспособљавање ученика за примењивање знања из језика и правописа у складу са језичком нормом 	<ul style="list-style-type: none"> • примени правописне знаке у складу са језичком нормом • употреби знаке интерпункције у складу са језичком нормом 	<ul style="list-style-type: none"> • Правописни знаци • Општа правила интерпункције у реченици 	
Култура изражавања	<ul style="list-style-type: none"> • Усавршавање културе изражавања и неговање интересовања за праћење културних садржаја и критички однос према њима, као и оспособљавање за операционализацију функционалних стилова 	<ul style="list-style-type: none"> • напише есеј поштујући структуру ове књижевне врсте • састави биографију, молбу, жалбу, приговор... • проценује вредност понуђених културних садржаја 	<ul style="list-style-type: none"> • Лексичке вежбе • Стилске вежбе • Писање есеја • Говорне вежбе • Школски писмени задаци 4x2+2 • Административни функционални стил (писање молбе, жалбе, биографије) 	

Кључни појмови садржаја: проучавање књижевног дела; савремена књижевност; великани светске књижевности; синтакса

СТРАНИ ЈЕЗИК

Циљ учења предмета:

Развијање сазнајних и интелектуалних способности и стицање позитивног односа према другим културама уз уважавање различитости и усвајање знања и умења потребних у комуникацији на страном језику у усменом и писаном облику.

Годишњи фонд часова: 66

Разред: **Први**

ЦИЉ	ИСХОДИ НА КРАЈУ ПРВОГ РАЗРЕДА Ученик ће бити у стању да:	ПРЕПОРУЧЕНЕ ТЕМЕ ОПШТЕ И СТРУЧНЕ (80% + 20%)	КОМУНИКАТИВНЕ ФУНКЦИЈЕ
СЛУШАЊЕ Оспособљавање ученика за разумевање усменог говора	<ul style="list-style-type: none"> • Разуме реченице, питања и упутства из свакодневног говора (кратка упутства изговорена споро и разговетно); • Разуме општи садржај краћих, прилагођених текстова (рачунајући и стручне) после неколико слушања или уз помоћ визуелних ефеката (на упутствима, ознакама, етикетама), као и текстова аудио-визуелног карактера; • Разуме бројеве (цене, рачуне, тачно време) и основне мерне јединице карактеристичне за стручну употребу; 	ОПШТЕ ТЕМЕ <ul style="list-style-type: none"> • Свакодневни живот (организација времена, послова, слободно време) • Храна и здравље (навике у исхрани, карактеристична јела и пића у земљама света) • Познати градови и њихове знаменитости • Спортски и познати спортски такмичења • Живот и дела славних људи (из света науке, културе, уметности) • Србија – моја домовина • Медији (штампа, телевизија) • Интересантне животне приче и догађаји • Свет компјутера (распрострањеност и примена) СТРУЧНЕ ТЕМЕ <ul style="list-style-type: none"> • Основна стручна терминологија • Примена информационих технологија у домену струке • Основе пословне комуникације и кореспонденције (пословна преписка и 	<ul style="list-style-type: none"> • Представљање себе и других • Поздрављање (састајање, растајак; формално, неформално, специфично по регионима) • Идентификација и именовање особа, објеката, боја, бројева итд.) • Давање једноставних упутстава и команди • Изражавање молби и захвалности • Изражавање извињења • Изражавање потврде и негирање • Изражавање допадања и недопадања • Изражавање физичких сензација и потреба • Исказивање просторних и временских односа • Давање и тражење информација и обавештења • Описивање и упоређивање лица и предмета • Изрицање забране и реаговање на забрану • Изражавање припадања и поседовања • Скретање пажње • Тражење мишљења и изражавање слагања и неслагања • Тражење и давање дозволе • Исказивање честитки • Исказивање препоруке
ЧИТАЊЕ Оспособљавање ученика за разумевање прочитаних текстова	<ul style="list-style-type: none"> • Препознаје познате речи, изразе и реченице у непознатом тексту (нпр.: у огласима, на плакатима); • Разуме општи садржај и смисао краћих текстова (саопштења, формулара са подацима о некој особи, основне команде на машинама/компјутеру, декларације о производима, упутства за употребу и коришћење); • Распознаје и разуме најфреквентније стручне термине у најједноставнијим врстама текстова; 		
ГОВОР Оспособљавање ученика за кратко монолошко излагање и за учешће у	<ul style="list-style-type: none"> • Употребљава једноставне изразе и реченице да би представио свакодневне, себи блиске личности, активности, ситуације и догађаје; 		

дијалогу на страном језику		комуникација у писаној и усменој форми) • Мере заштите и очувања радне и животне средине	<ul style="list-style-type: none"> • Изражавање хитности и обавезности • Исказивање сумње и несигурности
ПИСАЊЕ Оспособљавање ученика за писање краћих текстова различитог садржаја	<ul style="list-style-type: none"> • Саставља кратак текст о познатој и блиској теми; • Пише кратке поруке релевантне за посао (место, термини састанка); • Пише краћи текст о себи и свом окружењу; • Попуњава формулар личним подацима; 	Напомена: Стручне теме треба распоредити по разредима тако да буду у корелацији са садржајима који се обрађују из стручних предмета.	
ИНТЕРАКЦИЈА Оспособљавање ученика за учешће у дијалогу на страном језику и размену краћих писаних порука	<ul style="list-style-type: none"> • Споразумева се са саговорником који говори споро и разветно, користећи једноставна језичка средства; • Поставља једноставна питања у вези са познатим темама из живота и струке; • Усмено или писмено одговара на једноставна питања у вези с познатим темама из живота и струке (бројеви, подаци о количинама, време, датум); • Пише кратко лично писмо, поруку, разгледницу, честитку; 		
МЕДИЈАЦИЈА Оспособљавање ученика да преводи, сажима и препричава садржај краћих усмених и писаних текстова	<ul style="list-style-type: none"> • На овом нивоу није предвиђена. 		
МЕДИЈСКА ПИСМЕНОСТ Оспособљавање ученика да користе медије као изворе информација и развијају критичко мишљење у вези са њима	<ul style="list-style-type: none"> • Препознаје и правилно користи основне фонолошке (интонација, прозодија, ритам) и морфосинтаксичке категорије (именички и глаголски наставци, основни ред речи); • Користи садржаје медијске продукције намењене учењу страних језика (штампани медији, аудио/видео записи, компакт диск, интернет итд.); 		

Кључни појмови садржаја: читање, слушање, писање, говор, знање о језику, медијација, интеркултурност.

ГРАМАТИЧКИ САДРЖАЈИ

ЕНГЛЕСКИ ЈЕЗИК

I. РЕЧЕНИЦА

Обновити реченичне модел обухваћене програмом за основну школу.

- Ред речи у реченици. Место прилога и прилошких одредби.

- *Tag questions*
- Индиректни говор

а) изјаве – без промене глаголског времена (глагол главне реченице у једном од садашњих времена)

б) молбе, захтеви, наредбе

в) питања са променом реда речи – без промене глаголског времена (глагол главне реченице у једном од садашњих времена)

- *Yes/No* питања

- "*Wh*" питања
- Директна и индиректна питања

II. ИМЕНИЧКА ГРУПА

1. Члан

- Обновити употребу одређеног и неодређеног члана
- Нулти члан уз градивне и апстрактне именице

2. Именице

- Множина именица – обновити
- Изражавање припадања и својине – саксонски генитив
- Бројиве и небројиве именице

3. Заменички облици

а) Заменице

- Личне заменице у функцији субјекта и објекта
- Показне заменице
- Односне заменице

б) Детерминатори

- Показни детерминатори
- Неодређени детерминатори

- Присвојни детерминатори
4. Придеви
 - Обновити компарацију придева
 - *too/not...enough/not as...(as)/...than*
 5. Бројеви
 - Обновити просте и редне бројеве
 6. Квантификатори

III. ГЛАГОЛСКА ГРУПА

1. Глаголи
 - Обновити глаголске облике предвиђене програмом за основну школу
 - Модални глаголи: *may, can, must*
 - Пасивне конструкције – садашње време/прошло – *Simple Present/Past Tense* (прошло време рецептивно)
 - *going to* и трајни презент за планове и намере, *going to* и *will* (за будућа предвиђања)
 - *used to*
 - Први кондиционал
2. Прилози, извођење прилога и употреба, прилози вероватноће са *may, might* и *will*
3. Предлози, најчешћи предлози за оријентацију у времену и простору.

ИТАЛИЈАНСКИ ЈЕЗИК

Морфосинтаксички и фонетски садржаји

Члан

Обнављање употребе члана који су предвиђени програмом из основне школе.

Одређени и неодређени члан. Основна употреба.

Члан спојен с предлозима

Одређени члан уз основне и редне бројеве.

Партитиван члан

Именица

Обнављање морфолошких карактеристика именица које су предвиђене програмом из основне школе.

Род именица. Правилна множина именица. Множина именица на: *-ca, -ga, -ca, -ga*.

СТРАНИ ЈЕЗИК

Годишњи фонд часова:
Разред:

64
Други

ЦИЉ	ИСХОДИ НА КРАЈУ ДРУГОГ РАЗРЕДА Ученик ће бити у стању да:	ПРЕПОРУЧЕНЕ ТЕМЕ ОПШТЕ И СТРУЧНЕ (80% + 20%)	КОМУНИКАТИВНЕ ФУНКЦИЈЕ
<p>СЛУШАЊЕ</p> <p>Оспособљавање ученика за разумевање усменог говора</p>	<ul style="list-style-type: none"> Разуме краће исказе који садрже фреквентне речи и структуре (информације о личностима, послу, породици, куповини, школи, ближем окружењу); Разуме најважније информације у кратким и једноставним обавештењима (преко разгласа, на улици, на шаттеру) и правилно их користити; Разуме основни садржај упутстава, налога и сл. у вези са стручним садржајима; 	<p>ОПШТЕ ТЕМЕ</p> <ul style="list-style-type: none"> Свакодневни живот (комуникација међу младима, генерацијски конфликти и начини превазилажења, међувршњачка подршка) Образовање (образовање у земљама чији се језик учи, школовање које припрема за студије или свет рада, образовање за све) Познати региони у земљама чији се језик учи, њихова обележја Културни живот (манifestације које млади радо посећују у земљи и земљама чији се језик учи, међународни пројекти и учешће на њима) Заштита човекове околине (акције на нивоу града, школе, волонтерски рад) Медији (штампа, телевизија, електронски медији) Интересантне животне приче и догађаји Свет компјутера (млади и друштвене мреже) 	<ol style="list-style-type: none"> Представљање себе и других Поздрављање (састајање, растанак, формално, неформално, специфично по регионима) Идентификација и именовање особа, објеката, боја, бројева итд.) Давање једноставних упутстава и команди Изражавање молби и захвалности Изражавање извињења Изражавање потврде и негирање Изражавање допадања и недопадања Изражавање физичких сензација и потреба Исказивање просторних и временских односа Давање и тражење информација и обавештења Описивање и упоређивање лица и предмета Изрицање забране и реаговање на забрану Изражавање припадања и поседовања Скретање пажње Тражење мишљења и изражавање слагања и неслагања Тражење и давање дозволе Исказивање честитки Исказивање препоруке Изражавање хитности и обавезности
<p>ЧИТАЊЕ</p> <p>Оспособљавање ученика за разумевање прочитаних текстова</p>	<ul style="list-style-type: none"> Чита и разуме различите врсте кратких и прилагођених текстова (једноставнија лична / пословна писма, позивнице, термини, проспекти, упутства, огласи) препознајући основна значења и релевантне детаље; Открива значење непознатих речи на основу контекста и /или помоћу речника, укључујући и оне стручног /терминолошког карактера; Уочава предвидљиве информације (<i>кад, где, ко, колико</i>) у свакодневним текстовима (рекламе, огласи, јеловници, проспекти), као и у једноставнијим стручним текстовима (формулари, шеме, извештаји); 	<p>СТРУЧНЕ ТЕМЕ</p> <ul style="list-style-type: none"> Основна стручна терминологија Примена информационог технологија у домену струке Основе пословне комуникације и кореспонденције (пословна преписка и комуникација у писаној и усменој форми) 	
<p>ГОВОР</p> <p>Оспособљавање ученика за кратко монолошко излагање и за учешће у дијалогу на страном језику</p>	<ul style="list-style-type: none"> Описује ситуације, прича о догађајима и аргументује ставове користећи једноставне изразе и реченице; Води једноставне разговоре (телефонира), даје информације и упутства, уговара термине; Реагује учтиво на питања, захтеве, позиве, 		

	извињења саговорника:	<ul style="list-style-type: none"> • Мере заштите и очувања радне и животне средине <p>Напомена: Стручне теме треба распоредити по разредима тако да буду у корелацији са садржајима који се обрађују из стручних предмета.</p>	21. Исказивање сумње и несигурности
ПИСАЊЕ Оспособљавање ученика за писање краћих текстова различитог садржаја	<ul style="list-style-type: none"> • Попуњава рачуне, признанице и хартије од вредности; • Пише једноставно пословно писмо према одређеном моделу; • Описује и појашњава садржај симболичких модалитета везаних за струку. 		
ИНТЕРАКЦИЈА Оспособљавање ученика за учешће у дијалогу на страном језику и размену краћих писаних порука	<ul style="list-style-type: none"> • Комуницира у свакодневним ситуацијама и размењује информације, блиске његовим интересовањима и основним потребама у струци (писмено и усмено); 		
МЕДИЈАЦИЈА Оспособљавање ученика да преводи, сажима и препричава садржај краћих усмених и писаних текстова	<ul style="list-style-type: none"> • Преноси усмено или писмено кратке поруке у складу са потребама комуникације; 		
МЕДИЈСКА ПИСМЕНОСТ Оспособљавање ученика да користе медије као изворе информација и развијају критичко мишљење у вези са њима	<ul style="list-style-type: none"> • Аргументује свој став о медијском тексту. 		

Кључни појмови садржаја: читање, слушање, писање, говор, знање о језику, медијација, интеркултурност.

ГРАМАТИЧКИ САДРЖАЈИ

ЕНГЛЕСКИ ЈЕЗИК

1. РЕЧЕНИЦА

- Систематизација свих типова упитних реченица
- Директна и индиректна питања
- Индиректни говор: рецептивно и продуктивно

а) изјаве и питања – без промене глаголског времена (глагол главне реченице у једном од садашњих времена)

б) молбе, захтеви, наредбе

- Индиректни говор: само рецептивно

а) изјаве са променом глаголских времена

- Одређене релативне клаузе
- Сложене реченице: временске клаузе, узрочне клаузе, допусне клаузе

II. ИМЕНИЧКА ГРУПА

- Члан
- Разлике између одређеног и неодређеног члана у ширем контексту
- Именице
- Бројиве и небројиве именице
- Заменички облици

а) Заменице

- Личне заменице у функцији субјекта и објекта
- Показне заменице
- Односне заменице

б) детерминатори

- Показни детерминатори
- Неодређени детерминатори
- Присвојни детерминатори
- Придеви
- Обновити компарацију придева
- *too/not...enough/not as...(as)/...than*
- Бројеви
- Квантификатори

III. ГЛАГОЛСКА ГРУПА

- Обновити разлику у употреби *Present Simple, Present Continuous; Past Simple, Past Continuous*
- Обновити све употребе *Present Perfect*
- *Used to*
- Начини изражавања будућности, планова у будућности (*going to, will*)
- Модални глаголи: *should, must, will, may, might*
- Пасивне конструкције – садашње и прошло време – *Present Simple, Past Simple* (продуктивно и рецептивно),
- *Present perfect passive* (рецептивно)
- Први кондиционал (рецептивно и продуктивно), други кондиционал (рецептивно)

СТРАНИ ЈЕЗИК

Годишњи фонд часова:
Разред:

62
Трећи

ЦИЉ	ИСХОДИ НА КРАЈУ ТРЕЋЕГ РАЗРЕДА Ученик ће бити у стању да:	ПРЕПОРУЧЕНЕ ТЕМЕ ОПШТЕ И СТРУЧНЕ (80% + 20%)	КОМУНИКАТИВНЕ ФУНКЦИЈЕ
<p>СЛУШАЊЕ</p> <p>Оспособљавање ученика за разумевање усменог говора</p>	<ul style="list-style-type: none"> Разуме основне поруке и захтеве исказане јасним стандардним језиком када је реч о блиским темама (аутомобили, спорт, посао, хоби); Разуме глобално суштину нешто дужих разговора или дискусија на састанцима који се односе на једноставније садржаје из струке, уколико се говори разговетно и стандардним језиком; Разуме глобални садржај саопштења и других информативних текстова у вези с једноставним стручним темама; 	<p>ОПШТЕ ТЕМЕ</p> <ul style="list-style-type: none"> Свакодневни живот (генерацијски конфликти и начини превазилажења) Образовање (образовање за све, пракса и припреме за будуће занимање, размена ученика) Познате фирме, предузећа, установе, институције у земљама чији се језик учи Културни живот (међународни пројекти и учешће на њима) Заштита човекове околине (волонтерски рад) Медији (штампа, телевизија, електронски медији) Историјски догађаји/личности из земаља чији се језик учи Информатички садржаји, употреба интернета 	<ol style="list-style-type: none"> Представљање себе и других Поздрављање (састајање, растанак; формално, неформално, специфично по регионима) Идентификација и именовање особа, објеката, боја, бројева итд.) Давање једноставних упутстава и команди Изражавање молби и захвалности Изражавање извињења Изражавање потврде и негирање Изражавање допадања и недопадања Изражавање физичких сензација и потреба Исказивање просторних и временских односа Давање и тражење информација и обавештења Описивање и упоређивање лица и предмета Изрицање забране и реаговање на забрану Изражавање припадања и поседовања Скретање пажње Тражење мишљења и изражавање слагања и неслагања Тражење и давање дозволе Исказивање честитки Исказивање препоруке Изражавање хитности и обавезности Исказивање сумње и несигурности
<p>ЧИТАЊЕ</p> <p>Оспособљавање ученика за разумевање прочитаних текстова</p>	<ul style="list-style-type: none"> Разуме једноставније текстове (стандардна писма, информације о процесу рада у струци) писане свакодневним језиком или језиком струке; Разуме опис догађаја и осећања; Разуме основни садржај као и важније детаље у извештајима, брошурама и уговорима везаним за струку; 		
<p>ГОВОР</p> <p>Оспособљавање ученика за кратко монолошко излагање и за учешће у дијалогу на страном језику</p>	<ul style="list-style-type: none"> Поставља питања и тражи објашњења у вези са темом дискусије/разговора; Описује статус и образовање, као и будуће запослење и струку једноставним језичким средствима; Описује делатност, фирму, процес рада, преприча телефонски разговор или одлуке неког договора у оквиру познате лексике и на познате теме; Образлаже укратко своје намере, одлуке, поступке; 	<p>СТРУЧНЕ ТЕМЕ</p> <ul style="list-style-type: none"> Основна стручна терминологија Примена информационих технологија у домену струке Основе пословне комуникације и кореспонденције (пословна преписка и комуникација у писаној и усменој форми) Мере заштите и очувања радне и 	

<p>ПИСАЊЕ</p> <p>Оспособљавање ученика за писање краћих текстова различитог садржаја</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Попуњава рачуне, признанице и хартије од вредности; • Пише једноставно пословно писмо према одређеном моделу; • Описује и појашњава садржај симболичких модалитета везаних за струку; 	<p>животне средине</p> <p>Напомена: Стручне теме треба распоредити по разредима тако да буду у корелацији са садржајима који се обрађују из стручних предмета</p>	
<p>ИНТЕРАКЦИЈА</p> <p>Оспособљавање ученика за учешће у дијалогу на страном језику и размену краћих писаних порука</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Поведе, настави и заврши неки једноставан разговор, под условом да је лице у лице са саговорником; • Размени идеје и информација о блиским темама у предвидљивим, свакодневним ситуацијама; 		
<p>МЕДИЈАЦИЈА</p> <p>Оспособљавање ученика да преводи, сажима и препричава садржај краћих усмених и писаних текстова</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Сажима и рекапитулира садржај текста, филма, разговара и сл; 		
<p>МЕДИЈСКА ПИСМЕНОСТ</p> <p>Оспособљавање ученика да користе медије као изворе информација и развијају критичко мишљење у вези са њима</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Идентификује различита гледишта о истој теми; • Схвата основне елементе аргументације; 		
<p>ЗНАЊА О ЈЕЗИКУ</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Коректно употребљава једноставне структуре користећи комплексније синтаксичке елементе (уз одређене елементарне грешке које не доводе у питање глобални смисао). 		

Кључни појмови садржаја: читање, слушање, писање, говор, знање о језику, медијација, интеркултурност.

ГРАМАТИЧКИ САДРЖАЈИ

ЕНГЛЕСКИ ЈЕЗИК

I. РЕЧЕНИЦА

- Систематизација свих типова упитних реченица
- Директна и индиректна питања
- Индиректни говор: рецептивно и продуктивно
- а) изјаве и питања – без промене глаголског времена (глагол главне реченице у једном од садашњих времена)
- б) молбе, захтеви, наредбе
- Индиректни говор: само рецептивно
- а) изјаве са променом глаголских времена
- Одређене релативне клаузе
- Сложене реченице: временске клаузе, узрочне клаузе, допусне клаузе

II. ИМЕНИЧКА ГРУПА

1. Члан
 - Разлике између одређеног и неодређеног члана у ширем контексту
2. Именице
 - Бројиве и небројиве именице
3. Заменички облици
- а) Заменице
 - Личне заменице у функцији субјекта и објекта
 - Показне заменице
 - Односне заменице
- б) детерминатори
 - Показни детерминатори
 - Неодређени детерминатори
 - Присвојни детерминатори
4. Придеви
 - Обновити компарацију придева
 - *too/not...enough/not as... (as)/...than*
5. Бројеви
6. Квантификатори

III. ГЛАГОЛСКА ГРУПА

- Обновити разлику у употреби *Present Simple, Present Continuous; Past Simple, Past Continuous*
- Обновити све употребе *Present Perfect*
- *Used to*
- Начини изражавања будућности, планова у будућности (*going to, will*)
- Модални глаголи: *should, must, will, may, might*

- Пасивне конструкције – садашње и прошло време – *Present Simple, Past Simple* (продуктивно и рецептивно),
 - *Present perfect passive* (рецептивно)
1. Предлози и најчешћи прилози за оријентацију у времену и простору
 2. Кондиционал први и други (и рецептивно и продуктивно)

ИТАЛИЈАНСКИ ЈЕЗИК

Именице

Властите именице и заједничке, одговарајући род и број са детерминативом: *Anna, Pietro, Belgrado, Roma, Signor Bianchi, Signora Bianchi, i miei genitori, il nostro paese, questa casa, l'Italia, la Serbia, il Tirreno, l'Adriatico, le Alpi, gli Appennini; i miei genitori, mia madre, il loro padre, il nostro paese, i vostri figli, questo studente, questa ragazza, quell'amico, quella casa,* итд.

Системски приказ морфолошких карактеристика.

Члан. Употреба члана. Систематизација.

Облици одређеног и неодређеног члана. Основна употреба.

Слагање одређеног и неодређеног члана са именицом или придевом.

Члан спојен с предлозима *di, a, da, in, su* и *con*.

Одређени члан испред датума: *Oggi è il 25 novembre*. Испред имена дана у недељи *Abbiamo lezioni di lingua italiana il mercoledì e il giovedì*.

Употреба члана уз властита имена, географске појмове, имена градова и држава, презимена.

Партитивни члан као суплетивни облик множине неодређеног члана (*Ho un amico italiano: Ho degli amici italiani*).

Употреба члана уз присвојни придев и именице које исказују блиско сродство (*Mia sorella si chiama Ada. Domani andiamo a Roma con i nostri nonni*).

Положај члана и предлога уз неодређени придев *tutto*.

Партитивни члан. *Mangio delle mele*. Изостављање у негацији. *Non mangio pane*. Употреба предлога *di* уз изразе који изражавају одређену количину. *Prendo un bicchiere d'acqua minerale*.

Системски приказ морфолошких карактеристика.

Заменице

Личне заменице у служби субјекта.

Наглашене личне заменице у служби објекта.

Наглашене личне заменице у служби директног и индиректног објекта.

Ненаглашене личне заменице у пару: *Compro il libro a Luigi. Glielo compro*.

Измештање индиректног објекта испред прредиката (*Chiedi di Maria? Non l'ho vista da tanto*).

Присвојне заменице. Показне заменице (*questo, quello*).

Упитне заменице *chi? i che?/ che cosa?*

Неодређене заменице, придеви (*niente/nulla, nessuno, qualcosa, qualcuno, qualche, alcuni*)

Неодређене заменице, придеви : *alcuno, ciascuno, certo, altro, nessuno, parecchio*.

Неодређене заменице: *nulla, niente, qualcosa*.

Релативне заменице (*che, cui, il quale/la quale*)

Здружене ненаглашене заменице (*pronomi combinati*)

СТРАНИ ЈЕЗИК

Годишњи фонд часова: 60
Разред: Четврти

ЦИЉ	ИСХОДИ НА КРАЈУ ЧЕТВРТОГ РАЗРЕДА Ученик ће бити у стању да:	ПРЕПОРУЧЕНЕ ТЕМЕ ОПШТЕ И СТРУЧНЕ (80% + 20%)	КОМУНИКАТИВНЕ ФУНКЦИЈЕ
<p>СЛУШАЊЕ</p> <p>Оспособљавање ученика за разумевање усменог говора</p>	<ul style="list-style-type: none"> Разуме општи смисао и битне информације из различитих медија (радија, телевизије, интернета), презентација или дискусија о актуелним збивањима или о приватно и професионално релевантним информацијама и ситуацијама, уколико се говори разговетно и стандардним језиком; 	<p>ОПШТЕ ТЕМЕ</p> <ul style="list-style-type: none"> Свакодневни живот (планови за будућност, посао и каријера) Образовање (могућност образовања у иностранству, размена ученика, усавршавање у струци) Друштвено уређење и политички систем у земљама чији се језик учи Културни живот (манифестације, сајмови и изложбе општег карактера и везане за струку) Медији (утицај медија на свакодневни приватни и професионални живот) Историјске везе Србије и земаља чији се језик учи Информатичке технологије, употреба интернета (оглашавање на глобалној мрежи, виртуелни свет комуникације, учешће на друштвеним мрежама, трагање за информација и вредновање истинитости њиховог садржаја) 	<ol style="list-style-type: none"> Представљање себе и других Поздрављање (састајање, растанак; формално, неформално, специфично по регионима) Идентификација и именовање особа, објеката, боја, бројева итд.) Давање једноставних упутстава и команди Изражавање молби и захвалности Изражавање извињења Изражавање потврде и негирање Изражавање допадања и недопадања Изражавање физичких сензација и потреба Исказивање просторних и временских односа Давање и тражење информација и обавештења Описивање и упоређивање лица и предмета Изрицање забране и реаговање на забрану Изражавање припадања и поседовања Скретање пажње Тражење мишљења и изражавање слагања и неслагања Тражење и давање дозволе Исказивање честитки Исказивање препоруке Изражавање хитности и обавезности Исказивање сумње и несигурности
<p>ЧИТАЊЕ</p> <p>Оспособљавање ученика за разумевање прочитаних текстова</p>	<ul style="list-style-type: none"> Разуме смисао сложенијих текстова шематских приказа, упутстава, уговора и других стручно релевантних извора; Разуме и користи обавештења, упутства, налоге из стручних текстова; Разуме основни смисао и главне информације текстове у којима се износи лични став или аргументује гледиште; 	<p>СТРУЧНЕ ТЕМЕ</p> <ul style="list-style-type: none"> Основна стручна терминологија Примена информационих технологија у домену струке Основе пословне комуникације и кореспонденције (пословна преписка и комуникација у писаној и усменој форми) Мере заштите и очувања радне и животне средине 	
<p>ГОВОР</p> <p>Оспособљавање ученика за кратко монолошко излагање и за учешће у дијалогу на страном језику</p>	<ul style="list-style-type: none"> Представља припремљену презентацију која се односи на теме везане за области личног интересовања, школско градиво или блиске, познате и релевантне стручне теме; Говори о утисцима, употребљавајући сложеније изразе; Описује свакодневне активности из свог радног и приватног окружења, описује прошле активности, свакодневне обавезе, планове, радне задатке и начин организовања; Износи, рекапитуира и сажима релевантне податке неке презентације или из дискусије везане за струку; 		
<p>ПИСАЊЕ</p> <p>Оспособљавање</p>	<ul style="list-style-type: none"> Пише писмо или нешто дужи текст да би саопштио информацију или указао на лични став или супротстављена мишљења; 		

ученика за писање краћих текстова различитог sadržaja	<ul style="list-style-type: none"> Пише извештај / записник о неком догађају или пословном састанку; Пише пријаву за неки посао, стручну праксу, стипендију и сл; 	Напомена: Стручне теме треба распоредити по разредима тако да буду у корелацији са sadržajима који се обрађују из стручних предмета	
ИНТЕРАКЦИЈА Оспособљавање ученика за учешће у дијалогу на страном језику и размену краћих писаних порука	<ul style="list-style-type: none"> Остварује комуникацију о основним темама, тражећи и добијајући помоћ од саговорника; Образлаже и брани свој став, разјашњава комуникационе и друге неспоразуме, једноставним језичким средствима; 		
МЕДИЈАЦИЈА Оспособљавање ученика да преводи, сажима и препричава sadržaj краћих усмених и писаних текстова	<ul style="list-style-type: none"> Препричава sadržaj текста, разговора, договора; 		
МЕДИЈСКА ПИСМЕНОСТ Оспособљавање ученика да користе медије као изворе информација и развијају критичко мишљење у вези са њима	<ul style="list-style-type: none"> Пореди различите приказе истог догађаја у различитим медијима, схватајући и интерпретирајући сличности и разлике; 		
ЗНАЊА О ЈЕЗИКУ	<ul style="list-style-type: none"> Коректно употребљава сложеније структуре и процесе (номинализације, градације, трансформације); Поседује свест о својим основним граматичким знањима и исправља своје грешке. 		

Кључни појмови sadržaja: читање, слушање, писање, говор, знање о језику, медијација, интеркултурност.

ГРАМАТИЧКИ САДРЖАЈИ

ЕНГЛЕСКИ ЈЕЗИК

I. РЕЧЕНИЦА

- Сви типови упитних реченица
- Директна и индиректна питања
- Индиректни говор: рецептивно и продуктивно
- а) изјаве и питања – без промене глаголског времена (глагол главне реченице у једном од садашњих времена)
- б) молбе, захтеви, наредбе
- в) изјаве и питања са променом глаголских времена
- Релативне клаузе
- Сложене реченице: све врете сложених реченица

II. ИМЕНИЧКА ГРУПА

1. Члан
 - Разлике између одређеног и неодређеног члана у ширем контексту
2. Именице
 - Бројиве и небројиве именице
3. Заменички облици
 - а) Заменице
 - Личне заменице у функцији субјекта и објекта
 - Показне заменице
 - Односне заменице
 - б) детерминатори
 - Показни детерминатори
 - Неодређени детерминатори
 - Присвојни детерминатори
4. Придеви
 - Обновити компарацију придева
 - *too/not...enough/not as... (as)/...than*
5. Бројеви
6. Квантификатори

III. ГЛАГОЛСКА ГРУПА

- Обновити и утврдити сва садашња времена
- Обновити и утврдити сва прошла времена
- Разлика између *Used to* и *Past Continuous*
- Обновити и утврдити све начине за изражавање будућности

- Глаголи стања
- Модални глаголи: *should, must, will, may, might*
- Пасивне конструкције – *Present Simple, Past Simple, Present Perfect* (продуктивно и рецептивно), остала времена само рецептивно
- *wish + Past Simple/would*
- *Have something done* (само рецептивно)
- Први и други кондиционал (рецептивно и продуктивно); трећи кондиционал (рецептивно)

ИТАЛИЈАНСКИ ЈЕЗИК

Именице. Систематизација.

Члан. Употреба члана. Систематизација.

Заменице

Ненаглашене личне заменице у пару: *Compro il libro a Luigi. Glielo compro.*

Измештање индиректног објекта испред предиката (*Chiedi di Maria? Non l'ho vista da tanto.*).

Присвојне заменице. Показне заменице (*questo, quello*).

Упитне заменице *chi? i che?/ che cosa?*

Неодређене заменице, придеви (*niente/nulla, nessuno, qualcosa, qualcuno, qualche, alcuni*).

Неодређене заменице, придеви : *alcuno, ciascuno, certo, altro, nessuno, parecchio.*

Неодређене заменице: *nulla, niente, qualcosa.*

Релативне заменице (*che, cui, il quale/la quale*)

Придеви. Систематизација.

Главни бројеви (преко 1000) и редни бројеви.

Алтеративни суфикси *-etto, -ello, -uccio, -otto.*

Суфикси *-enne* и *-ina* за бројеве *quarantenne, sulla quarantina.*

Предлози

Систематизација

Глаголи. Систематизација.

Прошло време погодбеног начина (*Condizionale Passato*). *Avrei preso volentieri una pizza ieri sera.*

Презент конјунктива (*Congiuntivo presente*): *Penso che Maria debba studiare di più.*

Прошло време конјунктива (*Congiuntivo passato*). *Giorgio pensa che tu non sia mai stata in Italia.*

Прости пефект (*Passato Remoto*) творба и основна употреба: *Marco entrò e vide il computer acceso. Ma nella stanza non c'era nessuno.* Правилни и неправилни глаголи. **Рецептивно.**

Прилози. Систематизација.

Поређење прилога. Компаратив и суперлатив прилога *bene* и *male*.

Грађење суперлатива апсолутног прилога помоћу наставка *-issimo*.

УПУТСТВО ЗА ДИДАКТИЧКО-МЕТОДИЧКО ОСТВАРИВАЊЕ ПРОГРАМА

Савремена настава страних језика у средњим стручним школама претпоставља остваривање исхода уз појачану мисаону активност ученика, поштовање и уважавање дидактичких принципа и треба да допринесе развоју стваралачког и истраживачког духа који ће омогућити ученицима да развијају знања, вредности и функционалне вештине које ће моћи да користе у даљем образовању, у професионалном раду и у свакодневном животу, формирају вредносне ставове, буду оспособљени за живот у мултикултурном друштву, као и да овладају компетенцијама релевантним за активно учешће у заједници и целоживотно учење.

Општи комуникативни циљ наставе страних језика се постиже помоћу различитих поступака, метода наставе и наставних средстава. Комуникативни приступ у настави страних језика се остварује кроз примену различитих облика рада (рад у групама и паровима, индивидуални рад, пројекти), употребу додатних средстава у настави (АВ материјали, ИКТ, игре, аутентични материјали, итд), као и уз примену принципа наставе засноване на задацима који не морају бити искључиво језичке природе (*task-based language teaching; enseñanza por tareas, handlungsorientierter FSU*).

Један од кључних елемената комуникативне наставе страних језика је и комуникативно-интерактивна парадигма која укључује следеће компоненте:

- усвајање језичког садржаја кроз циљано и осмишљено учествовање у друштвеном чину;
- поимање програма наставе и учења као динамичне, заједнички припремљене и ажуриране листе задатака и активности;
- наставник је ту да омогући приступ и прихватање нових идеја;
- ученици су активни, одговорни и креативни учесници у комуникативним чиницима;
- уџбеници су само један од ресурса; осим њих препоручује се и примена других извора информација и дидактичких материјала, поготову кад је реч о стручним темама;
- учионица постаје простор који је могуће реструктурирати из дана у дан.

Граматичке садржаје треба посматрати са функционалног аспекта. У процесу наставе и учења, у што већој мери треба укључивати оне граматичке категорије које су типичне и неопходне за свакодневни говор и комуникацију и потребе ученика у односу на образовни профил, односно квалификацију струке, што подразумева прогресију језичких структура према комуникативним циљевима и образовним потребама предмета: од простијег ка сложенијем и од рецептивног ка продуктивном. Сваки виши језички ниво подразумева граматичке садржаје претходних језичких нивоа. Цикличним понављањем претходно усвојених елемената, надограђују се граматичке структуре, а наставник има слободу да издвоји оне које ће циклично понављати у складу са постигнућима ученика, као и потребама наставног контекста. Уз одређене граматичке категорије стоји напомена да се усвајају рецептивно, док се друге усвајају продуктивно.

Неопходно је да стручна тематика која се обрађује на страном језику прати исходе појединих стручних предмета и буде у корелацији са њима, а ученици се оспособљавају да прате одговарајућу стручну литературу у циљу информисања, праћења иновација и достигнућа у области струке, усавршавања и напредовања. Спектар текстова који се препоручује је велики: шематски прикази, упутства о примени апарата, инструмената или материјала, хемикалија, рецепти, декларације, краћи стручни текстови чији је садржај релевантан за тематске садржаје стручних предмета, извештаји, каталози, програми сајамских активности и сл. Рад с таквим текстовима захтева одговарајућу дидактичку подршку која одговара врсти, тежини и важности информација садржаних у тексту.

У планирању наставе и учења уџбеник представља *функционално* и *флексибилно* наставно средство које не одређује садржаје предмета. Садржајима у уџбенику се приступа селективно и у складу са предвиђеним исходима. Наставник упућује ученике на друге изворе информисања и развијања знања и вештина, глобално, селективно или детаљно.

Продуктивне вештине треба посматрати с аспекта функционалне примене, која обезбеђује ученицима усвајање и овладавање стратегијама и језичким структурама усклађеним са реалним животним контекстима и захтевима и потребама струке. То подразумева писање порука, имејлова у оквиру пословне комуникације (поруџбенице, рекламације, захтеви, молбе) и вођење усмене комуникације која омогућава споразумевање било у директном контакту са саговорником или у телефонском разговору.

Планира се израда два писмена задатка за сваки разред.

ФИЗИЧКО ВАСПИТАЊЕ

Општи циљ предмета:

Циљ учења физичког васпитања је да се разноврним и систематским моторичким активностима, у повезаности са осталим васпитно – образовним подручјима, допринесе интегралном развоју личности ученика (когнитивном, афективном, моторичком), развоју моторичких способности, стицању, усавршавању и примени моторичких умења, навика и неопходних теоријских знања у свакодневним и специфичним условима живота и рада.

Посебни циљеви учења предмета:

- Подстицање раста и развоја и утицање на правилно држање тела (превенција постуралних поремећаја);
- Развој и усавршавање моторичких способности и теоријских знања неопходних самостални рад на њима;
- Стицање моторичких умења (вештина) и теоријских знања неопходних за њихово усвајање;
- Проширење и продубљивање интересовања које су ученици стекли у основној школи и потпуније сагледавање спортске гране, за коју показују посебан интерес;
- Усвајање знања ради разумевања значаја и суштине физичког васпитања дефинисаних општим циљем овог предмета (васпитно-образовног подручја);
- Мотивација ученика за бављење физичким активностима и формирање позитивних психо-социјалних образаца понашања;
- Оспособљавање ученика да стечена умења, знања и навике користе у свакодневним условима живота и рада.

Годишњи фонд часова:

66

Разред:

Први

ТЕМА	ЦИЉ	ИСХОДИ По завршетку теме ученик ће бити у стању да:	ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ ПО ТЕМАМА	УПУТСТВО ЗА ДИДАКТИЧКО- МЕТОДИЧКО ОСТВАРИВАЊЕ ПРОГРАМА
<ul style="list-style-type: none"> • Здравствена култура и физичка активност, као основа за реализовање постављених циљева и исхода 	<ul style="list-style-type: none"> • Унапређивање и очување здравља; • Утицај на правилно држање тела (превенција постуралних поремећаја); 	<ul style="list-style-type: none"> • препозна везе између физичке активности и здравља; • објасни карактеристике положаја тела, покрета и кретања у професији за коју се школује и уочи оне, које могу имати негативан утицај на његов раст, развој; • одабере и изведе вежбе обликовања и вежбе из корективне гимнастике, које ће превентивно утицати на могуће негативне утицаје услед рада у одабраној професији; 	<ul style="list-style-type: none"> • Вежбе обликовања (јачања, лабављење и растезање); • Вежбе из корективне гимнастике; • Провера стања моторичких и функционалних способности; 	<ul style="list-style-type: none"> • На почетку теме ученике упознати са циљевима и исходима наставе / учења, планом рада и начинима оцењивања; • Током реализације часова физичког васпитања давати информације о томе које вежбе позитивно утичу на статус њиховог организма, с обзиром на карактеристике њихове професије, а које негативно утичу на здравље; • Ученици који похађају четворогодишње стручне
<ul style="list-style-type: none"> • Развој моторичких и функционалних 	<ul style="list-style-type: none"> • Развој и усавршавање моторичких 	<ul style="list-style-type: none"> • именује моторичке способности које треба развијати, као и основна средства и методе за њихов развој; 	<ul style="list-style-type: none"> • Вежбе снаге без и са малим теговима (до 4 кг); • Трчање на 800 м ученице и 1000 м 	

<p>способности човека, као основа за реализовање постављених циљева и исхода</p>	<p>способности и теоријских знања неопходних за самостални рад на њима;</p>	<ul style="list-style-type: none"> примени адекватна средства (изводи вежбе) за развој и усавршавање моторичких способности из: вежби обликовања, атлетике, гимнастике, пливања и спортских игара за развој: снаге, брзине, издржљивости, гинкости, спретности и окретности; 	<p>ученици ;</p> <ul style="list-style-type: none"> Трчање на 60 м и 100 м; Вежбе растезања (број понављања и издржај у крајњем положају); Полигони спретности и окретности и спортеке игре; Аеробик; Обука техника пливања; 	<p>школе далеко су више оптерећени у редовном образовању практичном и теоријском наставом од осталих ученика. Физичко васпитање, у овим школама је значајно за активан опоравак ученика, компензацију и релаксацију, с обзиром на њихова честа статичка и једнострана оптерећења. Теоријска знања из области физичких активности су од великог значаја за бављење физичким вежбањем.</p>
<ul style="list-style-type: none"> Усвајање знања, умења и вештина из спортских грана и дисциплина као основа за реализовање постављених циљева и исхода Атлетика Спортека гимнастика: (Вежбе на 	<ul style="list-style-type: none"> Стицање моторичких умења, вештина и теоријских знања неопходних за њихово усвајање; Мотивација ученика за бављењем физичким активностима; Формирање позитивних психосоцијалних образаца понашања; Примена стечених умења, знања и навика у свакодневним условима живота и рада; Естетско изражавање покретом и доживљавање естетских вредности покрета и кретања; Усвајање етичких вредности 	<ul style="list-style-type: none"> кратко опише основне карактеристике и правила атлетике, гимнастике и спортеке гране - дисциплина које се уче; демонстрира технику дисциплина из атлетике и гимнастике (вежби на справама и тлу) које поседују вештину, технику и тактику спортеке игре као и вежбе из осталих програмом предвиђених садржаја детаљније опише правила спортеке гране за коју показује посебан интерес - за коју школа има услове; објасни због којих је карактеристика физичког васпитања важно да активно учествује у процесу наставе и да самостално спроводи одређен програм физичке и спортеке активности; сагледа позитивне карактеристике физичке и спортеке активности и њихов утицај на здравље, дружење и добро расположење; сагледа негативне утицаје савременог начина живота (пушење, алкохол, дрога, насиље, деликвентно понашање); комуницира путем физичких односно спортских активности са својим друговима; 	<p>АТЛЕТИКА</p> <p>У свим атлетским дисциплинама треба радити на развијању основних моторичких особина за дату дисциплину;</p> <p>Трчања: Усавршавање технике трчања на кратке и средње стазе: -100 м ученици и ученице; -800 м ученици и ученице -штафета 4 x 100 м ученици и ученице</p> <p>Вежбање технике трчања на средњим стазама умереним интензитетом и различитим темпом у трајању од 5 до 10 мин. Крос: јесењи и пролећни -800 м ученице, -1000 м ученици.</p> <p>Скокови: Скок удаљ корачном техником. Скок увис леђном техником</p> <p>Бацања: Бацање кугле, једна од рационалних техника (ученице 4 kg, ученици 5 kg). Спровести такмичења у одељењу, на резултат, у свим реализованим атлетским дисциплинама.</p> <ul style="list-style-type: none"> СПОРТСКА ГИМНАСТИКА: ВЕЖБЕ НА СПРАВАМА И ТЛУ 	<p>Облици наставе Предмет се реализује кроз следеће облике наставе:</p> <ul style="list-style-type: none"> теоријска настава (4 часа); мерење и тестирање (6 часова); практична настава (56 часова). <p>Подела одељења на групе Одељење се не дели приликом реализације; Настава се изводи фронтално и по групама, у зависности од карактера методске јединице која се реализује. Уколико је потребно, нарочито за вежбе из корективне гимнастике, приступ је индивидуалан.</p> <p>Место реализације наставе</p> <ul style="list-style-type: none"> Теоријска настава се реализује у учионици или у

<p>справама и тлу)</p> <ul style="list-style-type: none"> и подстицање вољних особина ученика ; Повезивање моторичких задатака у целине; Увођење ученика у организовани систем припрема за школска такмичења, игре, сусрете и манифестације; Развијање елемената ритма у препознавању целина: рад-одмор; напрезање-релаксација; убрзање-успоравање; Избор спортеких грана, спортеко-рекреативних или других кретних активности као трајног опредељења за њихово свакодневно упражњавање. 	<ul style="list-style-type: none"> доводи у везу свакодневни живот и способност за учење и практичан рад са физичким односно спортеким активностима и правилном исхраном; самостално бира физичку, односно спортеку активност и изводи је у окружењу у коме живи објасни да покрет и кретање, без обзира на то којој врсти физичке,односно спортеке активности припада, има своју естетску компоненту (лепота извођења, лепота доживљаја); анализира и вреднује извођење покрета и кретања у вежбању; наводи основне олимпијске принципе и примењује их на школским спортеким такмичењима и у слободном времену; препозна нетолерантно понашање својих другова и реагује на њега, шири дух пријатељства, буде истрајан у својим активностима; правилно се односи према окружењу у коме вежба, рекреира се и бави се спортеом, што преноси у свакодневни живот; учествује на школском такмичењу и у систему школских спортеких такмичења. 	<p>Напомене:</p> <ul style="list-style-type: none"> Наставник формира групе на основу умења (вештина) ученика стечених после основне школе: основни, средњи и напредни ниво Наставник олакшава, односно отежава програм на основу моторичких способности и претходно стечених умења ученика. <p>1. Вежбе на тлу За ученике и ученице:</p> <ul style="list-style-type: none"> вага претклоном и заножњем и спојено, одразом једне ноге колут напред; став на шакама, издржај, колут напред; два повезана предмета странце удесно и улево; за напредни ниво претмет странце са окретом за 180° и доскоком на обе ноге („рондат“) <p>2. Прескок За ученике коњ у ширину висине 120 цм; за ученице 110 цм:</p> <ul style="list-style-type: none"> згрчка; разношка за напредни ниво: склонка <p>3. Кругови За ученике /дохватни кругови/:</p> <ul style="list-style-type: none"> из мирног виса вучењем вис узнето, спулет у вис стражњи, издржај, вучењем вис узнето, спулет у вис предњи. За ученице /дохватни кругови/: уз помоћ суножним одскоком наскок у згиб, њих у згибу /уз помоћ/; спулет у вис стојећи <p>4. Разбој За ученике /паралелни разбој/:</p> <ul style="list-style-type: none"> из њиха у упору, предњихом саскок са окретом за 180° (окрет према притци); њих у упору, у зањиху склек, предњихом упор, зањих у упору, у 	<p>сали, истовремено са практичном наставом;</p> <ul style="list-style-type: none"> Практична настава реализује се на спортеком вежбаљашту (сала, спортеки отворени терени, базен, клизалиште, скијалиште). <p>Планирање наставе и учења</p> <ul style="list-style-type: none"> Настава се реализује у циклусима који трају приближно 10-12 часова (узастопних). Наставнику физичког васпитања је остављено да, зависно од потреба, прецизира трајање сваког циклуса, као и редослед њиховог садржаја. <p>Садржај циклуса:</p> <ul style="list-style-type: none"> за проверу нивоа знања на крају школске године – један; за атлетику – један; за гимнастику: вежбе на справама и тлу – један; за спорт по избору ученика – два; за повезивање физичког васпитања са животом и радом – један. <p>Садржаји програма усмерени су на: развијање физичких способности; спортеко-техничко образовање; повезивање физичког васпитања са животом и радом.</p>
--	--	---	---

			<p>предњиху склек; За ученице /двовисински разбој или једна притка вратила/:</p> <ul style="list-style-type: none"> - наскок у упор на н/п, премах једном ногом до упора јашућег, прехват у потхват упорном руком (до предножне) и спојено одножењем заножне премах и саскок са окретом за 90° (одношка), завршити боком према притци. <p>5. Вратило За ученике /дохватно вратило/:</p> <ul style="list-style-type: none"> - суножним одривом узмак; коврљај назад у упору предњем; саскок замахом у заножње (зањихом). <p>6. Греда За ученице /висока греда/:</p> <ul style="list-style-type: none"> - залетом и суножним одскоком наскок у упор, премах одножно десном; окрет за 90°, упором рукама испред тела преднос разножно, ослонцем ногу иза тела (напреднији ниво: замахом у заножње), до упора чучећег; усправ, ходање у успону са докорацима, вага претклоном, усклон, саскок пруженим телом (чеоно или бочно у односу на справу) <p>7. Коњ са хватаљкама За ученике:</p> <ul style="list-style-type: none"> - премах одножно десном напред замах улево, замах удесно, замах улево и спојено премах левом напред; премах десном назад, замах улево, замах удесно и спојено одножењем десне, саскок са окретом за 90° улево до става на тлу, леви бок према коњу. <p>Школско такмичење (одељење, школа): актив наставника физичког васпитања бира справе на којима ће се ученици такмичити. За напредније ученике: састави из</p>	<p>Годишњи план, програм и распоред кросева, такмичења, зимовања и других облика рада утврђује се на почетку школске године на наставничком већу, на предлог стручног већа наставника физичког васпитања.</p> <p>Стручно веће наставника физичког васпитања, самостално, одређује редослед обраде појединих садржаја програма и циклуса.</p> <p>Часови у току недеље треба да буду распоређени у једнаким интервалима, не могу се одржавати као блок часови. Настава се не може одржавати истовремено са два одељења, ни на спортском терену, ни у физкултурној сали.</p> <p>У свим разредима настава физичког васпитања се реализује одвојено за ученике и одвојено за ученице, а само у школама које имају по два паралелна објекта за физичко васпитање дозвољена је истовремена реализација часа.</p> <p><u>Праћење, вредновање и оцењивање</u> Праћење напретка ученика у физичком васпитању се обавља sukcesивно у току читаве школске године, на основу методологије праћења, мерења и вредновања ефеката у физичком васпитању –</p>
--	--	--	--	---

<ul style="list-style-type: none"> • Спортска игра (по избору) • Физичка, односно спортска активност у складу са 			<p>система школских спортских такмичења и учешће на вишим нивоима школских такмичења.</p> <p>Минимални образовни захтеви: За ученике: наставни садржаји из програма вежби на тлу, прескока, једне справе у упору и једне справе у вису; За ученице: наставни садржаји из програма вежби на тлу, прескока, греде и двовисинског разбоја.</p> <p style="text-align: center;">ПРОГРАМ ПО ИЗБОРУ УЧЕНИКА</p> <ul style="list-style-type: none"> • РИТМИЧКА ГИМНАСТИКА И НАРОДНИ ПЛЕСОВИ <ul style="list-style-type: none"> - Савладавање основних вежби: „докорак,“ мењајући корак галопом у свим правцима, полкин корак, далеко високи скок, „маказице; - Систематска обрада естетског покрета тела у месту и у кретању без реквизита и са реквизитима, користећи при томе различиту динамику, ритам и темпо; - Примена савладане технике естетског покрета и кретања у кратким саставима. - Треба савладати најмање пет народних плесова; - Припрема за такмичење и приредбе и учешће на њима. • СПОРТСКА ИГРА (по избору) <ul style="list-style-type: none"> - Понављање и учвршћивање раније обучаваних елемената игре. - Даље проширивање и продубљивање техничко-тактичке припремљености ученика у складу са изборним програмом за дату игру. На основу претходних умења у техници и тактици наставник планира конкретне садржаје из спортске игре. 	<p>стандарди за оцењивање физичких способности ученика и постигнућа у спортским играма.</p> <p>Минимални образовни захтеви</p> <ul style="list-style-type: none"> • Атлетика : трчање на 100 м за ученике и ученице, трчање на 800 м за ученике и 500 м за ученице, скок удаљ, увис, бацање кугле – на резултат. • Вежбе на справама и тлу: За ученике: наставни садржаји из програма вежби на тлу, прескока, једне справе у упору и једне справе у вису; За ученице: наставни садржаји из програма вежби на тлу, прескока, греде и двовисинског разбоја. <p>Оквирни број часова по темама</p> <ul style="list-style-type: none"> • Тестирање и провера савладаности стандарда из основне школе (6 часова) • Теоријских часова (2 у првом и 2 у другом полугодишту). • Атлетика (12 часова) • Гимнастика: вежбе на справама и тлу (10 часова). • Спортска игра: по избору школе(10 часова) • Физичка активност,
--	--	--	--	---

<p>могућностима школе.</p>			<ul style="list-style-type: none"> • Стручно веће наставника физичког васпитања, према програму који сам доноси (из програма трећег разреда (програм по избору ученика) у складу са могућностима школе, организује наставу за коју ученици покажу посебно интересовање <p>РУКОМЕТ</p> <ul style="list-style-type: none"> - Увежбавати основне техничке елементе који су предвиђени програмским садржајима за основну школу; - Покривање и откривање играча, одузимање лопте, ометање противника. Општи принципи постављања играча у одбрани и нападу. Напад са једним и два играча и напад против зонске одбране. Зонска одбрана и напад „човек на човека“. Уигравање кроз тренажни процес; - Правила игре; - Учествовање на разредним, школским и међушколским такмичењима. <p>ФУДБАЛ</p> <ul style="list-style-type: none"> - Увежбавати основне техничке елементе који су предвиђени програмским садржајима за основну школу; - Покривање и откривање играча, одузимање лопте и ометање противника. Општи принципи постављања играча у нападу и одбрани. Разне варијанте напада и одбране. Уигравање кроз тренажни процес; - Правила малог фудбала; - Учествовање на разним школским и међушколским такмичењима. 	<p>односно спортска активност у складу са могућностима школе а по избору ученика (10 часова).</p> <ul style="list-style-type: none"> • Пливање (10 часова). • Провера знања и вештина (4 часа). <p>ПОСЕБНЕ АКТИВНОСТИ</p> <ul style="list-style-type: none"> - Из фонда радних дана и за извођење редовне наставе школа у току школске године организује: <p>Два целодневна излета са пешачењем:</p> <ul style="list-style-type: none"> - I разред до 12 км (укупно у оба правца); <p>Два кроса : јесењи и пролећни.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Стручно веће наставника физичког васпитања утврђује програм и садржај излета и дужину стазе за кросеве, према узрасту ученика. <p>Школа организује и спроводи спортска такмичења, као јединствени део процеса наставе физичког васпитања. Спортска такмичења организују се у оквиру радне суботе и у друго време које одреди школа. Међушколска спортска такмичења организују се у оквиру календара који доноси Министарство просвете науке и</p>
----------------------------	--	--	--	---

			<p>КОШАРКА</p> <ul style="list-style-type: none"> - Увежбавати основне техничке елементе који су предвиђени програмским садржајима за основну школу - Техника кошарке. Шутирање на кош из места и кретања, шут са једном или обема рукама, са разних одстојања од коша. Постављање и кретање играча у нападу и одбрани. Одбрана „зоном“ и „човек на човека“. Напад против ових врста одбрана. Контранапад у разним варијантама и принцип блока; - Правила игре и суђење; - Учествовање на разредним и школским такмичењима. <p>ОДБОЈКА</p> <ul style="list-style-type: none"> - Увежбавати основне техничке елементе који су предвиђени програмским садржајима за основну школу; - Техника одбојке. Игра са повученим и истуреним центром. Смечирање и његова блокада. Уигравање кроз тренажни процес; - Правила игре и суђења; - Учествовање на одељенским , разредним и међушколским такмичењима. <p>ПЛИВАЊЕ</p> <ul style="list-style-type: none"> - Упознавање и примена основних сигурносних мера у пливању; - Усвајање две технике пливања (по склоностима и избору ученика). Вежбање ради постизања бољих резултата. Скок на старту и окрети; - Учествовање на одељенским , разредним и међушколским 	<p>технолошког развоја.</p> <p>На предлог стручног већа школа организује зимовање и летовање ученика:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Зимовање се организује у току зимског периода у трајању од 7 дана - Летовање ученика организује се у току летњег распуста у рајању од 7-10 дана у виду логоровања, камповања и других активности
--	--	--	---	---

			<p>такмичењима.</p> <p>БОРИЛАЧКЕ ВЕШТИНЕ</p> <ul style="list-style-type: none"> - Избор борилачке вештине која се изучава на матичним факултетима спорта и физичког васпитања и која је у програму Школских спортских такмичења. Наставник у складу са могућностима школе и интересовањима ученика предлаже наставни програм. <p>КЛИЗАЊЕ И СКИЈАЊЕ</p> <ul style="list-style-type: none"> - Програмски задаци из клизања и скијања обухватају савладавање основне технике и упознавање са правилима такмичења. Наставник предлаже наставни програм, који се заснива на програму клизања и предмета Скијање на матичним факултетима <p>ДРУГЕ АКТИВНОСТИ ПО ИЗБОРУ УЧЕНИКА</p> <ul style="list-style-type: none"> - Оријентиринг - Бадминтон и друге активности у складу са могућностима школе и интересовањима ученика. 	
--	--	--	---	--

Кључни појмови садржаја: вежбање, рекреација, плес и здравље

ФИЗИЧКО ВАСПИТАЊЕ

Годишњи фонд часова:
Разред:

64
Други

ТЕМА	ЦИЉ	ИСХОДИ По завршетку теме ученик ће бити у стању да:	ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ ПО ТЕМАМА	УПУТСТВО ЗА ДИДАКТИЧКО- МЕТОДИЧКО ОСТВАРИВАЊЕ ПРОГРАМА
<ul style="list-style-type: none"> Здравствена култура и физичка активност, као основа за реализовање постављених циљева и исхода; 	<ul style="list-style-type: none"> Унапређивање и очување здравља; Утицај на правилно држање тела (превенција постуралних поремећаја); 	<ul style="list-style-type: none"> препозна везе између физичке активности и здравља; објасни карактеристике положаја тела, покрета и кретања у професији за коју се школује и уочи оне, које могу имати негативан утицај на његов раст, развој; одабере и изведе вежбе обликовања и вежбе из корективне гимнастике, које ће превентивно утицати на могуће негативне утицаје услед рада у одабраној професији; 	<ul style="list-style-type: none"> Вежбе обликовања (јачања, лабављење и растезање); Вежбе из корективне гимнастике; Провера стања моторичких и функционалних способности; 	<ul style="list-style-type: none"> На почетку теме ученике упознати са циљевима и исходима наставе / учења, планом рада и начинима оцењивања; Током реализације часова физичког васпитања давати информације о томе које вежбе позитивно утичу на статус њиховог организма, с обзиром на карактеристике њихове професије, а које негативно утичу на здравље;
<ul style="list-style-type: none"> Развој моторичких и функционалних способности човека, као основа за реализовање постављених циљева и исхода; 	<ul style="list-style-type: none"> Развој и усавршавање моторичких способности и теоријских знања неопходних за самостални рад на њима; 	<ul style="list-style-type: none"> именује моторичке способности које треба развијати, као и основна средства и методе за њихов развој; примени адекватна средства (изводи вежбе) за развој и усавршавање моторичких способности из: вежби обликовања, атлетике, гимнастике, пливања и спортских игара за развој: снаге, брзине, издржљивости, гипкости, спретности и окретности; 	<ul style="list-style-type: none"> Вежбе снаге без и са малим тековима (до 4 кг); Трчање на 60 м и 100 м; Трчање на 800 м ученице и 1000 м ученици; Вежбе растезања (број понављања и издржај у крајњем положају); Полигони спретности и окретности и спортеке игре; Аеробик; Обука техника пливања 	<ul style="list-style-type: none"> Ученици који похађају четворогодишње стручне школе далеко су више оптерећени у редовном образовању практичном и теоријском наставом од осталих ученика;
<ul style="list-style-type: none"> Усвајање знања, умења и вештина из спортских грана и дисциплина као основа за реализовање постављених циљева и исхода; 	<ul style="list-style-type: none"> Мотивација ученика за бављењем физичким активностима; Формирање позитивних психосоцијалних 	<ul style="list-style-type: none"> кратко описати основне карактеристике и правила спортеке гране атлетике, гимнастике и спортеке гране - дисциплина које се уче; демонстрира – вежбе и технике атлетских дисциплина и вежби на справама и тлу које се уче 	<p align="center">АТЛЕТИКА</p> <p>У свим атлетским дисциплинама треба радити на развијању основних моторичких особина за дату дисциплину;</p> <p><i>Трчања:</i> Усавршавање технике трчања на</p>	<ul style="list-style-type: none"> Физичко васпитање, у овим школама, значајно је за активан опоравак ученика, компензацију и релаксацију с обзиром на њихова честа статичка и једнострана оптерећења. Теоријска знања из области физичких активности су од великог

<ul style="list-style-type: none"> Атлетика; Спортска гимнастика: (Вежбе на справама и тлу); 	<p>образаца понашања;</p> <ul style="list-style-type: none"> Примена стечених умења, вештина, знања и навика које се користе у свакодневним условима живота и рада; Естетско истраживање покретом и доживљавање естетских вредности; Усвајање стичких вредности и подстицање вољних особина ученика; Стицање и усавршавање моторичких знања, умећа, вештина, техника и навика предвиђених програмом за базичне спортске гране; Повезивање моторичких задатака у целине, али без стварања крутих моторичких аутоматизама; Увођење ученика у организовани систем припрема 	<p>(поседовати вештину);</p> <ul style="list-style-type: none"> детаљније опише правила спортске гране за коју показује посебан интерес, за коју школа има услове; објасни због којих је карактеристика физичког васпитања важно да активно учествује у процесу наставе и да самостално спроводи одређен програм физичке и спортске активности; сагледа позитивне карактеристике физичке и спортске активности и њихов утицај на здравље, дружење и добро расположење; анализира и вреднује извођење покрета и кретања у вежбању; сагледа негативне утицаје савременог начина живота (пушење, алкохол, дрога, насиље, деликвентно понашање); путем физичких односно спортских активности комуницира са својим друговима; повеже свакодневни живот, способност за учење и практичан рад са физичким, односно спортским активностима и правилном исхраном; објасни да покрет и кретање, без обзира на то којој врти физичке, односно спортске активности припадају, имају своју естетску компоненту (лепоту извођења, лепоту доживљаја); анализира и вреднује извођење покрета и кретања у вежбању; наведе основне олимпијске принципе и примени их на школским спортским такмичењима и у слободном времену; 	<p>кратке и средње стазе: -100 м ученици и ученице; -800 м ученици и ученице ; -штафета 4 x 100 м ученици и ученице</p> <p>Вежбање технике трчања на средњим стазама умереним интензитетом и различитим темпом у трајању од 5 до 10 min.</p> <p>Крос: јесењи и пролећни -800 m ученице, -1000 m ученици.</p> <p>Скокови: Скок удаљ корачном техником. Скок увис леђном техником.</p> <p>Бацања: Бацање кугле, једна од рационалних техника (ученице 4 кг, ученици 5 кг). Спровести такмичења у одељењу, на резултат, у свим реализованим атлетским дисциплинама.</p> <p>СПОРТСКА ГИМНАСТИКА: ВЕЖБЕ НА СПРАВАМА И ТЛУ</p> <p>Напомена: - Наставник олакшава, односно отежава програм на основу моторичких способности и претходно стечених умења ученика.</p> <p>1. Вежбе на тлу За ученике и ученице: - из упора за рукама, зибом, провлак згрчено напред до упора пред рукама (опружено); - колут напред и спојено усправом до ваге претклоном и заножњем, издржај; - претмет странце упором у „бољу“ страну и спојено, претмет странце у „слабију“ страну - за напредни ниво претмет напред упором</p>	<p>значаја бављење физичким вежбама.</p> <p>Облици наставе Предмет се реализује кроз следеће облике наставе:</p> <ul style="list-style-type: none"> теоријска настава (4 часа); мерење и тестирање (6 часова); практична настава (54 часа). <p>Подела одељења на групе Одељење се не дели приликом реализације; Настава се изводи фронтално и по групама, у зависности од карактера методске јединице која се реализује. Уколико је потребно, нарочито за вежбе из корективне гимнастике, приступ је индивидуалан.</p> <p>Место реализације наставе</p> <ul style="list-style-type: none"> Теоријска настава се реализује у учионици или у сали, истовремено са практичном наставом; Практична настава реализује се на спортском вежбалишту (сала, спортски отворени терени, базен, клизалиште, скијалиште). <p>Планирање наставе и</p>
--	---	--	--	--

	<p>за игре, сусрете и манифестације;</p> <ul style="list-style-type: none"> • Развијање елемената ритма сједињавањем кинетичких и енергетских елемената у целине: рад-одмор;напрезање-релаксација; убрзање-успо-равање; • Избор спортова, односно спортеко-рекреативних или других кретних активности као трајног опредељења за њихово свакодневно упражњавање. 	<ul style="list-style-type: none"> • препозна нетолерантно понашање својих другова и реагује на њега, шири дух пријатељства, истрајан је у својим активностима. • има правилан однос према окружењу у којем вежба, рекреира се и бави спортом. 	<p>2. Прескок За ученике коњ у ширину висине 120 цм; за ученице 110 цм: - згрчка; - разношка; - за напредни ниво: склонка и прескоци са заножењем.</p> <p>3. Кругови За ученике /доскочни кругови/: - њих, зањихом саскок, уз помоћ.</p> <p>4. Разбој За ученике /паралелни разбој/: - из упора седећег разножно пред рукама, прехватом напред и дизањем склоњено став на раменима, спуст назад у упор седећи разножно, прехват рукама иза бутина, сножити и зањихом саскок.</p> <p>За ученице /двовисински разбој, једна притка, вратило/: - вис на в/п лицем према н/п: клим, премах згрчено једном ногом до виса лежећег на н/п, прехват (може разноручно) на н/п до упора јашућег; премах одножно предножном (уназад) до упора предњег; замахом уназад (зањихом) саскок пруженим телом; - једна притка: наскок у упор предњи, премах одножно једном ногом до упора јашућег; премах одножно заножном до упора стражњег; саскок саседом (замахом ногама унапред).</p> <p>5. Вратило За ученике /доскочно вратило/ - из мирног виса узмак до упора, замахом ногама уназад (зањихом) саскок увито</p> <p>6. Грета За ученице /висока грета/: - залетом и суножним одскоком наскок у упор чуећи; окрет за 90⁰ усправ у успон, окрет за 180⁰, лагано трчање на</p>	<p>учења</p> <ul style="list-style-type: none"> • Настава се реализује у циклусима који трају приближно 10-12 часова (узастопних). Наставнику физичког васпитања је остављено да, зависно од потреба, прецизира трајање сваког циклуса, као и редослед њиховог садржаја. <p>Садржај циклуса је:</p> <ul style="list-style-type: none"> - за проверу нивоа знања на крају школске године – један; - за атлетику – један; - за гимнастику: вежбе на справама и тлу – један; - за спорт по избору ученика – два; - за повезивање физичког васпитања са животом и радом – један. <p>Садржаји програма усмерени су на: развијање физичких способности; спортеко-техничко образовање; повезивање физичког васпитања са животом и радом.</p> <p>Годишњи план, програм и распоред кросева, такмичења, зимовања и других облика рада утврђује се на почетку школске године на наставничком већу, на предлог стручног већа наставника физичког</p>
--	---	--	---	--

			<p>претима, скок са променом ногу, кораци у успону до краја греде; саскок згрчено (бочно у односу на греду).</p> <p>7. Коњ са хваталкама</p> <p>За ученике:</p> <ul style="list-style-type: none"> - из упора пред рукама, коло заножно левом, коло заножно десном. <p>Школско такмичење (одељење, школа):</p> <p>актив наставника физичког васпитања бира справе на којима ће се ученици такмичити.</p> <p>За напредније ученике: састави из система школских спортских такмичења и учешће на вишим нивоима школских такмичења.</p> <p style="text-align: center;">ПРОГРАМ ПО ИЗБОРУ УЧЕНИКА</p> <ul style="list-style-type: none"> • РИТМИЧКА ГИМНАСТИКА И НАРОДНИ ПЛЕСОВИ <ul style="list-style-type: none"> - Савладавање основних вежби: „докорак“, мењајући корак галопом у свим правцима, полкин корак, далеко високи скок, „маказице“; - Систематска обрада естетског покрета тела у месту и у кретању без реквизита и са реквизитима, користећи при томе различиту динамику, ритам и темпо; - Примена савладане технике естетског покрета и кретања у кратким саставима. - Треба савладати најмање пет народних плесова; - Припрема за такмичење и приредбе и учешће на њима. • СПОРТСКА ИГРА (по избору) <ul style="list-style-type: none"> - Понављање и учвршћивање раније обучаваних елемената игре. - Даље проширивање и 	<p>васпитања.</p> <p>Стручно веће наставника физичког васпитања, самоостално, одређује редослед обраде појединих садржаја програма и циклуса.</p> <p>Часови у току недеље треба да буду распоређени у једнаким интервалима, не могу се одржавати као блок часови. Настава се не може одржавати истовремено са два одељења, ни на спортском терену, ни у физкултурној сали.</p> <p>У свим разредима настава физичког васпитања се реализује одвојено за ученике и одвојено за ученице, а само у школама које имају по два паралелна објекта за физичко васпитање дозвољена је истовремена реализација часа.</p> <p>Праћење, вредновање и оцењивање</p> <p>Праћење напретка ученика у физичком васпитању се обавља сукцесивно у току читаве школске године, на основу методологије праћења, мерења и вредновања ефеката у физичком васпитању – стандарди за оцењивање физичких способности ученика и</p>
--	--	--	---	---

<ul style="list-style-type: none"> • Спортска игра (по избору) • Физичка, односно спортска активност у складу са могућностима школе 			<p>продубљивање техничко-тактичке припремљености ученика у складу са изборним програмом за дату игру. На основу претходних умења у техници и тактици наставник планира конкретне садржаје из спортске игре.</p> <p>Стручно веће наставника физичког васпитања, према програму који сам доноси (из програма трећег разреда (програм по избору ученика) у складу са могућностима школе, организује наставу за коју ученици покажу посебно интересовање</p> <p>РУКОМЕТ</p> <ul style="list-style-type: none"> - Увежбавати основне техничке елементе који су предвиђени програмским садржајима за основну школу; - Покривање и откривање играча, одузимање лопте, ометање противника. Општи принципи постављања играча у одбрани и нападу. Напад са једним и два играча и напад против зонске одбране. Зонска одбрана и напад „човек на човека“. Уигравање кроз тренажни процес; - Правила игре; - Учествовање на разредним, школским и међушколским такмичењима. <p>ФУДБАЛ</p> <ul style="list-style-type: none"> - Увежбавати основне техничке елементе који су предвиђени програмским садржајима за основну школу; - Покривање и откривање играча, одузимање лопте и ометање 	<p>постигнућа у спорским играма.</p> <p>Минимални образовни захтеви</p> <ul style="list-style-type: none"> • Атлетика : трчање на 100 м за ученике и ученице, трчање на 800 м за ученике и 500 м за ученице, скок удаљ, увис, бацање кугле – на резултат. • Вежбе на справама и тлу: За ученике: наставни садржаји из програма вежби на тлу, прескока, једне справе у упору и једне справе у вису; За ученице: наставни садржаји из програма вежби на тлу, прескока, греде и двовисинског разбоја. <p>Оквирни број часова по темама</p> <ul style="list-style-type: none"> • Тестирање и провера савладаности исхода из претходног разреда (6 часова); • Теоријских часова (2 у првом и 2 у другом полугодишту); • Атлетика (10 часова); • Гимнастика: вежбе на справама и тлу (10 часова); • Спортска игра: по избору школе (10 часова); • Физичка активност,
---	--	--	--	--

			<p>противника. Општи принципи постављања играча у нападу и одбрани. Разне варијанте напада и одбране. Уигравање кроз тренажни процес;</p> <ul style="list-style-type: none"> - Правила малог фудбала; - Учествовање на разним школским и међушколским такмичењима. <p>КОШАРКА</p> <ul style="list-style-type: none"> - Увежбавати основне техничке елементе који су предвиђени програмским садржајима за основну школу - Техника кошарке. Шутирање на кош из места и кретања, шут са једном или обема рукама, са разних одстојања од коша. Постављање и кретање играча у нападу и одбрани. Одбрана „зоном“ и „човек на човека“. Напад против ових врста одбрана. Контранапад у разним варијантама и принцип блока; - Правила игре и суђење; - Учествовање на разредним и школским такмичењима. <p>ОДБОЈКА</p> <ul style="list-style-type: none"> - Увежбавати основне техничке елементе који су предвиђени програмским садржајима за основну школу; - Техника одбојке. Игра са повученим и истуреним центром. Смечирање и његова блокада. Уигравање кроз тренажни процес; - Правила игре и суђења; - Учествовање на одељенским, разредним и међушколским такмичењима. <p>ПЛИВАЊЕ</p>	<p>односно спортска активност; у складу са могућностима школе а по избору ученика (10 часова);</p> <ul style="list-style-type: none"> • Пливање (10 часова); • Провера знања и вештина (4 часа). <p>ПОСЕБНЕ АКТИВНОСТИ</p> <ul style="list-style-type: none"> - Из фонда радних дана и за извођење редовне наставе школа у току школске године организује: <p>Два целодневна излета са пешачењем:</p> <ul style="list-style-type: none"> - II разред до 14 км (укупно у оба правца); <p>Два кроса : јесењи и пролећни</p> <ul style="list-style-type: none"> - Стручно веће наставника физичког васпитања утврђује програм и садржај излета и дужину стазе за кросеве, према узрасту ученика. <p>Школа организује и спроводи спортска такмичења, као јединствени део процеса наставе физичког васпитања. Спортска такмичења организују се у оквиру радне суботе и у друго време које одреди школа. Међушколска спортска такмичења организују се у оквиру календара који</p>
--	--	--	---	---

			<ul style="list-style-type: none"> - Упознавање и примена основних сигурносних мера у пливању; - Усвајање две технике пливања (по склоностима и избору ученика). Вежбање ради постизања бољих резултата. Скок на старту и окрети; - Учествовање на одељенским , разредним и међушколским такмичењима. <p>БОРИЛАЧКЕ ВЕШТИНЕ</p> <ul style="list-style-type: none"> - Избор борилачке вештине која се изучава на матичним факултетима спорта и физичког васпитања и која је у програму Школских спортеких такмичења. Наставник у складу са могућностима школе и интересовањима ученика предлаже наставни програм. <p>КЛИЗАЊЕ И СКИЈАЊЕ</p> <ul style="list-style-type: none"> - Програмски задаци из клизања и скијања обухватају савладавање основне технике и упознавање са правилима такмичења. Наставник предлаже наставни програм, који се заснива на програму клизања и предмета Скијање на матичним факултетима <p>ДРУГЕ АКТИВНОСТИ ПО ИЗБОРУ УЧЕНИКА</p> <ul style="list-style-type: none"> - Оријентиринг - Бадминтон и друге активности у складу са могућностима школе и интересовањима ученика. 	<p>доноси Министарство просвете науке и технолошког развоја.</p> <p>На предлог стручног већа школа организује зимовање и летовање ученика:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Зимовање се организује у току зимског периода у трајању од 7 дана; - Летовање ученика организује се у току летњег распуста у трајању од 7-10 дана у виду логоровања, камповања и других активности.
--	--	--	--	---

Кључни појмови садржаја: вежбање, рекреација, плес и здравље

Назив предмета:
Годишњи фонд часова:
Разред:

ФИЗИЧКО ВАСПИТАЊЕ
62
Трећи

ТЕМА	ЦИЉ	ИСХОДИ По завршетку теме ученик ће бити у стању да:	ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ ПО ТЕМАМА	УПУТСТВО ЗА ДИДАКТИЧКО- МЕТОДИЧКО ОСТВАРИВАЊЕ ПРОГРАМА
<ul style="list-style-type: none"> Здравствена култура и физичка активност, као основа за реализовање постављених циљева и исхода; 	<ul style="list-style-type: none"> Унапређивање и очување здравља; Утицај на правилно држање тела (превенција постуралних поремећаја); 	<ul style="list-style-type: none"> препозна везе између физичке активности и здравља. објасни карактеристике положаја тела, покрета и кретања у професији за коју се школује и уочити оне, које могу имати негативан утицај на његов раст, развој; одабраи и изведе вежбе обликовања и вежбе из корективне гимнастике, које ће превентивно утицати на могуће негативне утицаје услед рада у одабраној професији. 	<ul style="list-style-type: none"> Вежбе обликовања (јачања, лабављење и растезање); Вежбе из корективне гимнастике; Провера стања моторичких и функционалних способности; 	<ul style="list-style-type: none"> На почетку теме ученике упознати са циљевима и исходима наставе / учења, планом рада и начинима оцењивања; Током реализације часова физичког васпитања давати информације о томе које вежбе позитивно утичу на статус њиховог организма, с обзиром на карактеристике њихове професије, а које негативно утичу на здравље; Ученици који похађају четворогодишње стручне школе далеко су више оптерећени у редовном образовању практичном и теоријском наставом од осталих ученика. Због тога је физичко васпитање, у овим школама, значајно за активан опоравак ученика, компензацију и релаксацију с обзиром на њихова честа статичка и једнострана оптерећења. Теоријска знања из области физичких
<ul style="list-style-type: none"> Развој моторичких и функционалних способности човека, као основа за реализовање постављених циљева и исхода; 	<ul style="list-style-type: none"> Развој и усавршавање моторичких способности и теоријских знања неопходних за самостални рад на њима; 	<ul style="list-style-type: none"> именује моторичке способности које треба развијати, средства и методе за њихов развој; примени адекватна средства (изведе вежбе) за развој и усавршавање моторичких способности из: вежби обликовања, атлетике, гимнастике, пливања и спортских игара за развој: снаге, брзине, гипкости, спретности и окретности. 	<ul style="list-style-type: none"> Вежбе снаге без и са малим тековима (до 4 кг); Трчање на 800 м ученице и 1000 м ученици ; Трчање на 60 м и 100 м; Вежбе растезања (број понављања и издржај у крајњем положају); Полигони спретности и окретности и спортске игре; Аеробик; Обука техника пливања; 	
<ul style="list-style-type: none"> Усвајање знања, умења и вештина из спортских грана и дисциплина као основа за реализовање постављених циљева и исхода; 	<ul style="list-style-type: none"> Стицање моторичких умења (вештина) и теоријских знања неопходних за за њихово усвајање; Мотивација 	<ul style="list-style-type: none"> кратко опише основне карактеристике и правила атлетике, гимнастике и спортске гране - дисциплина које се уче; демонстрира – вежбе и технике атлетских дисциплина и вежбе на справама и тлу које се уче (поседовати вештину); 	<p>АТЛЕТИКА</p> <p>У свим атлетским дисциплинама треба радити на усавршавању технике и развијању водећих моторичких особина за дату дисциплину.</p> <p>Трчање</p> <p>Трчање на 100 м – ученици и ученице, на 1000 м – ученици,</p>	

<p>циљева и исхода;</p> <ul style="list-style-type: none"> • Атлетика; • Спортска гимнастика: (Вежбе на справама и тлу); 	<p>ученика за бављење физичким активностима;</p> <ul style="list-style-type: none"> • Формирање позитивних психосоцијалних образаца понашања; • Примена стечених умења, знања и навика у свакодневним условима живота и рада; • Естетско изражавање покретом и доживљавање естетских вредности покрета и кретања; • Усвајање етичких вредности и подстицање вољних особина ученика ; • Повезивање моторичких задатака у целине; Увођење ученика у организовани систем припрема за школска такмичења, игре, сусрете и манифестације; • Развијање 	<ul style="list-style-type: none"> • детаљније опише правила спортске гране за коју показује посебан интерес, за коју школа има услове; • објасни због којих је карактеристика физичког васпитања важно да активно учествује у процесу наставе и да самостално спроводи одређен програм физичке и спортске активности; • сагледа позитивне карактеристике физичке и спортске активности и њихов утицај на здравље, дружење и добро расположење; • сагледа негативне утицаје савременог начина живота (пушење, алкохол, дрога, насиље, деликвентно понашање); • путем физичких односно спортских активности комуницира са својим друговима; • повеже свакодневни живот, способност за учење и практичан рад са физичким односно спортским активностима и правилном исхраном; • објасни да покрет и кретање, без обзира на то којој врсти физичке, односно спортске активности припадају, имају своју естетску компоненту (лепоту извођења, лепоту доживљаја); • анализира и вреднује извођење покрета и кретања у вежбању; • наводе основне олимпијске принципе и примери их на школским спортским такмичењима и у слободно време. • препозна нетолерантно понашање својих другова и реагује на њега, шири дух пријатељства, истрајан је у својим активностима. 	<p>на 800 м – ученице, Штафета 4x100 м ученици и ученице.</p> <p>Скокови Скок удаљ – одабраном техником; Скок увис- одабраном техником.</p> <p>Бацање Бацање кугле рационалном техником (ученици 6 кг и ученице 4 кг).</p> <p>СПОРТСКА ГИМНАСТИКА: ВЕЖБЕ НА СПРАВАМА И ТЛУ</p> <p>Напомена: - Наставник олакшава, односно отежава програм на основу моторичких способности и претходно стечених умења ученика.</p> <p>1. Вежбе на тлу За ученике и ученице: - из упора за рукама, зибом, премах одбочно до упора пред рукама (опружено). - комбинација вежби која садржи (вежбе се бирају, одузимају или додају у складу са могућностима ученика): плесне кораче; скок са окретом за 180°; окрет на две или једној ноzi; прамет странце; колут напред суножним одразом и малим летом; вагу претклоном и заножњем; став на шакама колут напред и сп. скок са окретом (произвољан број степени); - за напреднији ниво: колут летећи и прекопит напред, уз помоћ.</p> <p>2. Прескок За ученике коњ у ширину висине 120 цм; за ученице 110 цм: - згрчка; - разношка - за напредни ниво: склонка; прескоци са заножњем и „прекопит“</p> <p>3. Кругови</p>	<p>активности су од великог значаја за бављење физичким вежбама.</p> <p>Облици наставе Предмет се реализује кроз следеће облике наставе:</p> <ul style="list-style-type: none"> • теоријска настава (4 часа); • мерење и тестирање (6 часова); • практична настава (52 часа). <p>Подела одељења на групе Одељење се не дели приликом реализације; Настава се изводи фронтално и по групама, у зависности од карактера методске јединице која се реализује. Уколико је потребно, нарочито за вежбе из корективне гимнастике, приступ је индивидуалан.</p> <p>Место реализације наставе</p> <ul style="list-style-type: none"> • Теоријска настава се реализује у учионици или у сали, истовремено са практичном наставом; • Практична настава реализује се на спортском вежбалишту (сала, спортеки отворени терени, базен, клизалиште, скијалиште). <p>Планирање наставе и учења</p> <ul style="list-style-type: none"> • Настава се реализује у циклусима који трају приближно 10-12 часова (узастопних). Наставнику
--	---	--	---	--

	<p>елемената ритма у препознавању целина: рад-одмор; напрезање-релаксација; убрзање-успоравање;</p> <ul style="list-style-type: none"> Избор спортских грана, спортско-рекреативних или других кретних активности као трајног одређења за њихово свакодневно упражњавање; 	<ul style="list-style-type: none"> има правилан однос према окружењу у којем вежба, рекреира се и бави се спортом. 	<p>За ученике /доскочни кругови/: - вучењем вис узнето; вис стрмоглаво; вис узнето; спуст у вис стражњи – издржај; вучењем вис узнето; спуст у вис предњи (полако); саскок</p> <p>4. Разбој За ученике /паралелни разбој/: - из замаха у упору предњом спуст у склек, зањих у склеку и спојено упор (у зањиху); предњих и спојено склек, зањихом упор (поновити 2 до 3 пута)</p> <p>За ученике /двовисински разбој, једна притка, вратило/: - лицем према н/п, залетом и суножним одскоком наскок упор предњи; премах одножно десном (левом) у упора јашући; прехват на в/п; премах одножно заножном до виса седећег, подметним опружањем или одривом од н/п предњих и спојено саскок у предњиху (уз помоћ) до става на тлу, леђима према в/п; - <i>једна притка:</i> залетом и суножним одскоком наскок упор предњи; премах одножно десном (левом) до упора јашућег, премах одножно заножном до упора стражњег; сасед са окретом за 90°.</p> <p>5. Вратило За ученике /доскочно и дохватно или дочелно вратило/: - /доскочно/: подметно успостављање нижа; њихање са повећавањем амплитуде и саскок у предњиху или зањиху уз помоћ; - /дохватно или дочелно/:ковртљај назад у упору.</p> <p>6. Греда За ученике /висока греда/: - залетом и суножним одскоком наскок у упор чучећи одножно; окрет за 90° до упора чучећег; усправ, одручити; кораци</p>	<p>физичког васпитања је остављено да, зависно од потреба, прецизира трајање сваког циклуса, као и редослед њиховог садржаја.</p> <p>Садржај циклуса је:</p> <ul style="list-style-type: none"> за проверу нивоа знања на крају школске године – један; за атлетику – један; за гимнастику: вежбе на справама и тлу - један за спорт по избору ученика – два; за повезивање физичког васпитања са животом и радом – један. <p>Садржаји програма усмерени су на: развијање физичких способности; спортско-техничко образовање; повезивање физичког васпитања са животом и радом.</p> <p>Годишњи план, програм и распоред кросева, такмичења, зимовања и других облика рада утврђује се на почетку школске године на наставничком већу, на предлог стручног већа наставника физичког васпитања.</p> <p>Стручно веће наставника физичког васпитања, самостално, одређује редослед обраде појединих</p>
--	--	---	--	--

			<p>у успону докорацима; вага претклоном и заножњем, усклон; суножним одскоком скок са померањем; окрет за 90⁰ у успону; саскок пруженим телом или, за напреднији ниво – са предножним разножењем.</p> <p>7. Коњ са хваталкама За ученике: - из упора предњег коло предножно десном, коло предножно левом; - из упора стражњег коло одножно десном, коло одножно левом</p> <p>Школско такмичење (одељење, школа): актив наставника физичког васпитања бира справе на којима ће се ученици такмичити. За напредније ученике: састави из система школских спортских такмичења и учешће на вишим нивоима школских такмичења.</p> <p style="text-align: center;">ПРОГРАМ ПО ИЗБОРУ УЧЕНИКА</p> <ul style="list-style-type: none"> • РИТМИЧКА ГИМНАСТИКА И НАРОДНИ ПЛЕСОВИ <ul style="list-style-type: none"> - Савладавање основних вежби: „докорак“, мењајући корак галопом у свим правцима, полкин корак, далеко високи скок, „маказице; - Систематска обрада естетског покрета тела у месту и у кретању без реквизита и са реквизитима, користећи при томе различиту динамику, ритам и темпо; - Примена савладане технике естетског покрета и кретања у кратким саставима. - Треба савладати најмање пет 	<p>садржаја програма и циклуса. Часови у току недеље треба да буду распоређени у једнаким интервалима, не могу се одржавати као блок часови. Настава се не може одржавати истовремено са два одељења, ни на спортском терену, ни у физкултурној сали. У свим разредама настава физичког васпитања се реализује одвојено за ученике и одвојено за ученице, а само у школама које имају по два паралелна објекта за физичко васпитање дозвољена је истовремена реализација часа.</p> <p>Праћење, вредновање и оцењивање Праћење напретка ученика у физичком васпитању се обавља sukcesивно у току читаве школске године, на основу методологије праћења, мерења и вредновања ефеката у физичком васпитању – стандарди за оцењивање физичких способности ученика и постигнућа у спортским играма.</p> <p>Минимални образовни захтеви гимнастика: За ученике: наставни садржаји из програма вежби на тлу, прескока, једне справе у упору и једне</p>
--	--	--	--	---

			<p>у успону докорацима; вага претклоном и заножњем, усклон; суножним одскоком скок са померањем; окрет за 90⁰ у успону; саскок пруженим телом или, за напреднији ниво – са предножним разножењем.</p> <p>7. Коњ са хваталкама За ученике: - из упора предњег коло предножно десном, коло предножно левом; - из упора стражњег коло одножно десном, коло одножно левом</p> <p>Школско такмичење (одељење, школа): актив наставника физичког васпитања бира справе на којима ће се ученици такмичити. За напредније ученике: састави из система школских спортских такмичења и учешће на вишим нивоима школских такмичења.</p> <p style="text-align: center;">ПРОГРАМ ПО ИЗБОРУ УЧЕНИКА</p> <ul style="list-style-type: none"> • РИТМИЧКА ГИМНАСТИКА И НАРОДНИ ПЛЕСОВИ <ul style="list-style-type: none"> - Савладавање основних вежби: „докорак“, мењајући корак галопом у свим правцима, полкин корак, далеко високи скок, „маказице; - Систематска обрада естетског покрета тела у месту и у кретању без реквизита и са реквизитима, користећи при томе различиту динамику, ритам и темпо; - Примена савладане технике естетског покрета и кретања у кратким саставима. - Треба савладати најмање пет 	<p>садржаја програма и циклуса. Часови у току недеље треба да буду распоређени у једнаким интервалима, не могу се одржавати као блок часови. Настава се не може одржавати истовремено са два одељења, ни на спортском терену, ни у физкултурној сали. У свим разредама настава физичког васпитања се реализује одвојено за ученике и одвојено за ученице, а само у школама које имају по два паралелна објекта за физичко васпитање дозвољена је истовремена реализација часа.</p> <p>Праћење, вредновање и оцењивање Праћење напретка ученика у физичком васпитању се обавља sukcesивно у току читаве школске године, на основу методологије праћења, мерења и вредновања ефеката у физичком васпитању – стандарди за оцењивање физичких способности ученика и постигнућа у спортским играма.</p> <p>Минимални образовни захтеви гимнастика: За ученике: наставни садржаји из програма вежби на тлу, прескока, једне справе у упору и једне</p>
--	--	--	--	---

<ul style="list-style-type: none"> • Спортека игра (по избору); • Физичка, односно спортска активност у складу са могућностима школе. 			<p>народних плесова;</p> <ul style="list-style-type: none"> - Припрема за такмичење и приредбе и учешће на њима. <p>СПОРТСКА ИГРА (по избору)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Понављање и учвршћивање раније обучаваних елемената игре. - Даље проширивање и продубљивање техничко-тактичке припремљености ученика у складу са изборним програмом за дату игру. На основу претходних умења у техници и тактици наставник планира конкретне садржаје из спортске игре. <p>Стручно веће наставника физичког васпитања, према програму који сам доноси (из програма трећег разреда (програм по избору ученика) у складу са могућностима школе, организује наставу за коју ученици покажу посебно интересовање.</p> <p>РУКОМЕТ</p> <ul style="list-style-type: none"> - Усавршавање технике и тактике кроз игру; - Правила игре и суђења; - Учествовање на одељенским, разредним и међушколским такмичењима. <p>ФУТСАЛ</p> <ul style="list-style-type: none"> - Усавршавање технике и тактике кроз игру; - Правила игре и суђења; - Учествовање на одељенским, разредним и међушколским такмичењима. <p>КОШАРКА</p> <ul style="list-style-type: none"> - Усавршавање технике и тактике кроз игру; 	<p>справе у вису;</p> <p>За ученице: наставни садржаји из програма вежби на тлу, прескока, греде и двовисинског разбоја.</p> <p>Оквирни број часова по темама</p> <ul style="list-style-type: none"> • Тестирање и провера савладаности исхода из претходног разреда (6 часова); • Теоријских часова (2 у првом и 2 у другом полугодишту); • Атлетика (10 часова); • Гимнастика: вежбе на справама и тлу (10 часова); • Спортека игра: по избору школе (10 часова); • Физичка активност, односно спортска активност: у складу са могућностима школе а по избору ученика (10 часова); • Пливање (8 часова); • Провера знања и вештина (4 часа). <p>ПОСЕБНЕ АКТИВНОСТИ</p> <ul style="list-style-type: none"> • Из фонда радних дана и за извођење редовне наставе школа у току школске године организује: Два целодневна излета са пешачењем • III разред до 16 км (укупно у оба правца);
---	--	--	--	---

<ul style="list-style-type: none"> • Спортека игра (по избору); • Физичка, односно спортска активност у складу са могућностима школе. 			<p>народних плесова;</p> <ul style="list-style-type: none"> - Припрема за такмичење и приредбе и учешће на њима. <p>СПОРТСКА ИГРА (по избору)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Понављање и учвршћивање раније обучаваних елемената игре. - Даље проширивање и продубљивање техничко-тактичке припремљености ученика у складу са изборним програмом за дату игру. На основу претходних умења у техници и тактици наставник планира конкретне садржаје из спортске игре. <p>Стручно веће наставника физичког васпитања, према програму који сам доноси (из програма трећег разреда (програм по избору ученика) у складу са могућностима школе, организује наставу за коју ученици покажу посебно интересовање.</p> <p>РУКОМЕТ</p> <ul style="list-style-type: none"> - Усавршавање технике и тактике кроз игру; - Правила игре и суђења; - Учествовање на одељенским, разредним и међушколским такмичењима. <p>ФУТСАЛ</p> <ul style="list-style-type: none"> - Усавршавање технике и тактике кроз игру; - Правила игре и суђења; - Учествовање на одељенским, разредним и међушколским такмичењима. <p>КОШАРКА</p> <ul style="list-style-type: none"> - Усавршавање технике и тактике кроз игру; 	<p>справе у вису;</p> <p>За ученице: наставни садржаји из програма вежби на тлу, прескока, греде и двовисинског разбоја.</p> <p>Оквирни број часова по темама</p> <ul style="list-style-type: none"> • Тестирање и провера савладаности исхода из претходног разреда (6 часова); • Теоријских часова (2 у првом и 2 у другом полугодишту); • Атлетика (10 часова); • Гимнастика: вежбе на справама и тлу (10 часова); • Спортека игра: по избору школе (10 часова); • Физичка активност, односно спортска активност: у складу са могућностима школе а по избору ученика (10 часова); • Пливање (8 часова); • Провера знања и вештина (4 часа). <p>ПОСЕБНЕ АКТИВНОСТИ</p> <ul style="list-style-type: none"> • Из фонда радних дана и за извођење редовне наставе школа у току школске године организује: Два целодневна излета са пешачењем • III разред до 16 км (укупно у оба правца);
---	--	--	--	---

			<ul style="list-style-type: none"> - Правила игре и суђења; - Учествовање на одељенским , разредним и међушколским такмичењима. <p>ОДБОЈКА</p> <ul style="list-style-type: none"> - Усавршавање технике и тактике кроз игру; - Правила игре и суђења; - Учествовање на одељенским , разредним и међушколским такмичењима. <p>ПЛИВАЊЕ</p> <ul style="list-style-type: none"> - Упознавање и примена основних сигурносних мера у пливању; - Усвајање две технике пливања (по склоностима и избору ученика). Вежбање ради постизања бољих резултата. Скок на старту и окрети; - Учествовање на одељенским , разредним и међушколским такмичењима. <p>БОРИЛАЧКЕ ВЕШТИНЕ</p> <ul style="list-style-type: none"> - Избор борилачке вештине која се изучава на матичним факултетима спорта и физичког васпитања. Наставник у складу са могућностима школе и интересовањима ученика предлаже наставни програм. <p>КЛИЗАЊЕ И СКИЈАЊЕ</p> <ul style="list-style-type: none"> - Програмски задаци из клизања и скијања обухватају савладавање основне технике и упознавање са правилима такмичења. Наставник предлаже наставни програм, који се заснива на програму клизања и предмета Скијање на матичним факултетима 	<p>Два кроса : јесењи и пролећни</p> <ul style="list-style-type: none"> • Стручно веће наставника физичког васпитања утврђује програм и садржај излета, и дужину стазе за кросеве, према узрасту ученика. <p>Школа организује и спроводи спортска такмичења, као јединствени део процеса наставе физичког васпитања. Спортска такмичења организују се у оквиру радне суботе и у друго време које одреди школа. Међушколска спортска такмичења организују се у оквиру календара који доноси Министарство просвете науке и технолошког развоја.</p> <p>На предлог стручног већа школа организује зимовање и летовање ученика:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Зимовање се организује у току зимског периода у трајању од 7 дана; • Летовање ученика организује се у току летњег распуста у трајању од 7-10 дана у виду логоровања, камповања и других активности.
--	--	--	---	---

			ДРУГЕ АКТИВНОСТИ ПО ИЗБОРУ УЧЕНИКА <ul style="list-style-type: none">- Оријентиринг- Бадмингтон и друге активности у складу са могућностима школе и интересовањима ученика.	
--	--	--	---	--

Кључни појмови садржаја: вежбање, рекреација, плес и здравље

ФИЗИЧКО ВАСПИТАЊЕ

Годишњи фонд часова:
Разред:

60
Четврти

ТЕМА	ЦИЉ	ИСХОДИ По завршетку теме ученик ће бити у стању да:	ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ ПО ТЕМАМА	УПУТСТВО ЗА ДИДАКТИЧКО-МЕТОДИЧКО ОСТВАРИВАЊЕ ПРОГРАМА
<ul style="list-style-type: none"> Здравствена култура и физичка активност, као основа за реализовање постављених циљева и исхода; 	<ul style="list-style-type: none"> Унапређивање и очување здравља; Утицај на правилно држање тела (превенција постуралних поремећаја); 	<ul style="list-style-type: none"> препозна везе између физичке активности и здравља; објасни карактеристике положаја тела, покрета и кретања у професији за коју се школује и уочи оне, које могу имати негативан утицај на његов раст, развој; 	<ul style="list-style-type: none"> Вежбе обликовања (јачања, лабављење и растезање); Вежбе из корективне гимнастике; Провера стања моторичких и функционалних способности; 	<ul style="list-style-type: none"> На почетку теме ученике упознати са циљевима и исходима наставе / учења, планом рада и начинима оцењивања; Током реализације часова физичког васпитања давати информације о томе које вежбе позитивно утичу на статус њиховог организма, с обзиром на карактеристике њихове професије, а које негативно утичу на здравље;
<ul style="list-style-type: none"> Развој моторичких и функционалних способности човека, као основа за реализовање постављених циљева и исхода; 	<ul style="list-style-type: none"> Развој и усавршавање моторичких способности и теоријских знања неопходних за самостални рад на њима; 	<ul style="list-style-type: none"> одабере и изведе вежбе обликовања и вежбе из корективне гимнастике, које ће превентивно утицати на могуће негативне утицаје услед рада у одабраној професији; именује моторичке способности које треба развијати, као и основна средства и методе за њихов развој; 	<ul style="list-style-type: none"> Вежбе снаге без и са малим теговима (до 4 кг); Трчање на 800 м ученице и 1000 м ученици ; Трчање на 60 м и 100 м; Вежбе растезања (број понављања и издржај у крајњем положају); Полигони спретности и окретности и спортске игре; Аеробик; Обука техника пливања; 	<ul style="list-style-type: none"> Ученици који похађају четворогодишње стручне школе далеко су више оптерећени у редовном образовању практичном и теоријском наставом од осталих ученика. овим школама, значајно је за активан опоравак ученика, компензацију и релаксацију с обзиром на њихова честа статичка и једнострана оптерећења. Теоријска знања из области физичких активности су од великог значаја за бављење физичким вежбама.
<ul style="list-style-type: none"> Усвајање знања, умења и вештина из спортских грана и дисциплина као основа за реализовање постављених циљева и исхода <p>Програм по избору ученика:</p> <ul style="list-style-type: none"> Ритмичка гимнастика и 	<ul style="list-style-type: none"> Стицање моторичких умења (вештина) и теоријских знања неопходних за њихово усвајање; Мотивација ученика за бављењем физичким активностима; Формирање позитивних 	<ul style="list-style-type: none"> примени адекватна средства (изведе вежбе) за развој и усавршавање моторичких способности из: вежби обликовања, атлетике, гимнастике, пливања и спортских игара за развој: снаге, брзине, издржљивости, гнкости, спретности и окретности; 	<p align="center">АТЛЕТИКА</p> <p>У свим атлетским дисциплинама треба радити на усавршавању технике и развијању водећих моторичких особина за дату дисциплину.</p> <p>Трчање Трчање на 100 м – ученици и ученице, на 1000 м – ученици, на 800 м – ученице, Штафета 4x100 м ученици и ученице.</p> <p>Скокови Скок удаљ – одабраном техником; Скок увис – одабраном техником.</p> <p>Бацање</p>	<p>Облици наставе Предмет се реализује кроз следеће облике наставе:</p> <ul style="list-style-type: none"> теоријска настава (4 часа); мерење и тестирање (6 часова); практична настава (50 часова).

<p>народни плесови.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Спортска игра (по избору): • Рукомет; • Фудбал; 	<p>психосоцијалних образаца понашања;</p> <ul style="list-style-type: none"> • Примена стечених умења, знања и навика у свакодневним условима живота и рада; • Естетско изражавање покретом и доживљавање естетских вредности покрета и кретања; • Усвајање етичких вредности и подстицање вољних особина ученика; • Повезивање моторичких задатака у целине; • Увођење ученика у организовани систем припрема за школска такмичења, игре, суерете и манифестације; • Развијање елемената ритма у препознавању целина: рад-одмор; 	<ul style="list-style-type: none"> • кратко опише основне карактеристике и правила атлетике, гимнастике и спортске гране - дисциплина које се уче; • демонстрира технику дисциплина из атлетике и гимнастике (вежби на справама и тлу) које поседују вештину, технику и тактику спортске игре као и вежбе из осталих програмом предвиђених садржаја • детаљније опише правила спортске гране за коју показује посебан интерес - за коју школа има услове; • објасни због којих је карактеристика физичко васпитања важно, да активно учествује у процесу наставе и да самостално спроводи одређен програм физичке и спортске активности; • сагледа позитивне карактеристике физичке и спортске активности и њихов утицај на здравље, дружење и добро расположење; • сагледа негативне утицаје савременог начина живота (пушење, алкохол, дрога, насиље, деликвентно понашање); • комуницира путем физичких односно спортских активности са 	<p>Бацање кугле рационалном техником (ученици 6 кг и ученице 4 кг).</p> <p>СПОРТСКА ГИМНАСТИКА: ВЕЖБЕ НА СПРАВАМА И ТЛУ</p> <p>Напомена:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Наставник олакшава, односно отежава програм на основу моторичких способности и претходно стечених умења ученика. <p>Поновити елементе и вежбе на справама и тлу из претходних разреда.</p> <p>ПРОГРАМ ПО ИЗБОРУ УЧЕНИКА</p> <ul style="list-style-type: none"> • РИТМИЧКА ГИМНАСТИКА И НАРОДНИ ПЛЕСОВИ <ul style="list-style-type: none"> - Савладавање основних вежби: „докорак,“, мењајући корак галопом у свим правцима, полкин корак, далеко високи скок, „маказице“; - Систематска обрада естетског покрета тела у месту и у кретању без реквизита и са реквизитима, користећи при томе различиту динамику, ритам и темпо; - Примена савладане технике естетског покрета и кретања у кратким саставима. - Треба савладати најмање пет народних плесова; - Припрема за такмичење и приредбе и учешће на њима. • СПОРТСКА ИГРА (по избору) <ul style="list-style-type: none"> - Понављање и учвршћивање раније обучаваних елемената игре. - Даље проширивање и продубљивање техничко-тактичке припремљености ученика у складу са изборним програмом за дату игру. На основу 	<p>Подела одељења на групе</p> <p>Настава се изводи фронтално и по групама, у зависности од карактера методске јединице која се реализује. Уколико је потребно, нарочито за вежбе из корективне гимнастике, приступ је индивидуалан.</p> <p>Место реализације наставе</p> <ul style="list-style-type: none"> • Теоријска настава се реализује у учионици или у сали, истовремено са практичном наставом; • Практична настава реализује се на спортском вежбалишту (сала, спортски отворени терени, базен, клизалиште, скијалиште). <p>Планирање наставе и учења</p> <p>Настава се реализује у циклусима који трају приближно 10-12 часова (узастопних). Наставнику физичког васпитања је остављено да, зависно од потреба, прецизира трајање сваког циклуса, као и редослед њиховог садржаја.</p> <p>Садржај циклуса је:</p> <ul style="list-style-type: none"> - за проверу нивоа знања на крају школске године – један; - за атлетiku – један; - за гимнастику; вежбе на справама и тлу – један; - за спорт по избору ученика – два; - за повезивање физичког васпитања са животом и радом – један. <p>Садржаји програма усмерени су на: развијање физичких способности; спортеко-техничко образовање; повезивање физичког васпитања са</p>
---	---	---	--	---

<ul style="list-style-type: none"> • Кошарка; • Одбојка; • Пливање; 	<p>напрезање-релаксација; убрзање-успоравање;</p> <ul style="list-style-type: none"> • Избор спортских грана, спортско-рекреативних или других кретних активности као трајног опредељења за њихово свакодневно упражњавање; 	<p>својим друговима;</p> <ul style="list-style-type: none"> • доводи у везу свакодневни живот, способност за учење и практичан рад са физичким односно спортским активностима и правилном исхраном; • самостално бира физичку, односно спортску активност и изводи је у окружењу у коме живи; • објасни да покрет и кретање, без обзира на то којој врсти физичке, односно спортске активности припада, има своју естетску компоненту (лепоту извођења, лепоту доживљаја); • анализира и вреднује извођење покрета и кретања у вежбању; • наводе основне олимпијске принципе и примени их на школским спортским такмичењима и у слободно време; • препозна нетолерантно понашање својих другова и реагује на њега, шири дух пријатељства, буде истрајан је у својим активностима. • се правилно односи према окружењу у којме вежба, рекреира се и бави спортом, што преноси у свакодневни живот • учествује на школском такмичењу и у систему 	<p>претходних умења у техници и тактици наставник планира конкретне садржаје из спортске игре.</p> <p>Стручно веће наставника физичког васпитања, према програму који сам доноси (из програма трећег разреда (програм по избору ученика) у складу са могућностима школе, организује наставу за коју ученици покажу посебно интересовање.</p> <p>РУКОМЕТ</p> <ul style="list-style-type: none"> - Усавршавање технике и тактике кроз игру; - Правила игре и суђења; - Учествовање на одељенским , разредним и међушколским такмичењима. <p>ФУТСАЛ</p> <ul style="list-style-type: none"> - Усавршавање технике и тактике кроз игру; - Правила игре и суђења; - Учествовање на одељенским , разредним и међушколским такмичењима. <p>КОШАРКА</p> <ul style="list-style-type: none"> - Усавршавање технике и тактике кроз игру; - Правила игре и суђења; - Учествовање на одељенским , разредним и међушколским такмичењима. <p>ОДБОЈКА</p> <ul style="list-style-type: none"> - Усавршавање технике и тактике кроз игру; - Правила игре и суђења; - Учествовање на одељенским , разредним и међушколским 	<p>животом и радом.</p> <p>Годишњи план, програм и распоред кросева, такмичења, зимовања и других облика рада утврђује се на почетку школске године на наставничком већу, на предлог стручног већа наставника физичког васпитања.</p> <p>Стручно веће наставника физичког васпитања, самостално, одређује редослед обраде појединих садржаја програма и циклуса.</p> <p>Часови у току недеље треба да буду распоређени у једнаким интервалима, не могу се одржавати као блок часови. Настава се не може одржавати истовремено са два одељења, ни на спортском терену, ни у физкултурној сали.</p> <p>У свим разредима настава физичког васпитања се реализује одвојено за ученике и одвојено за ученице, а само у школама које имају по два паралелна објекта за физичко васпитање дозвољена је истовремена реализација часа.</p> <p>Праћење, вредновање и оцењивање</p> <p>Праћење напретка ученика у физичком васпитању се обавља sukcesивно у току читаве школске године, на основу методологије праћења, мерења и вредновања ефеката у физичком васпитању – стандарди за оцењивање физичких способности ученика и постигнућа у спортским играма.</p> <p>Оквирни број часова по темама</p> <ul style="list-style-type: none"> • Тестирање и провера савладаности исхода из претходног разреда (6 часова);
--	--	--	--	---

<ul style="list-style-type: none"> • Борилачке вештине; <p>Клизање, скијање;</p>		<p>школских спортских такмичења</p>	<p>такмичењима.</p> <p>ПЛИВАЊЕ</p> <ul style="list-style-type: none"> - Упознавање и примена основних сигурносних мера у пливању; - Усвајање две технике пливања (по склоностима и избору ученика). Вежбање ради постизања бољих резултата. Скок на старту и окрети; - Учествовање на одељенским, разредним и међушколским такмичењима. <p>БОРИЛАЧКЕ ВЕШТИНЕ</p> <ul style="list-style-type: none"> - Избор борилачке вештине која се изучава на матичним факултетима спорта и физичког васпитања. Наставник у складу са могућностима школе и интересовањима ученика предлаже наставни програм. <p>КЛИЗАЊЕ И СКИЈАЊЕ</p> <ul style="list-style-type: none"> - Програмски задаци из клизања и скијања обухватају савладавање основне технике и упознавање са правилима такмичења. Наставник предлаже наставни програм, који се заснива на програму клизања и предмета Скијање на матичним факултетима <p>ДРУГЕ АКТИВНОСТИ ПО ИЗБОРУ УЧЕНИКА</p> <ul style="list-style-type: none"> - Оријентиринг - Бадминтон и друге активности у складу са могућностима школе и интересовањима ученика. 	<ul style="list-style-type: none"> • Теоријских часова (2 у првом и 2 у другом полугодишту); • Атлетика (10 часова); • Гимнастика: вежбе на справама и тлу (10 часова); • Спортска игра: по избору школе (10 часова); • Физичка активност, односно спортска активност: у складу са могућностима школе а по избору ученика (8 часова); • Пливање (8 часова); • Провера знања и вештина (4 часа). <p>ПОСЕБНЕ АКТИВНОСТИ</p> <ul style="list-style-type: none"> - Из фонда радних дана и за извођење редовне наставе школа у току школске године организује: Два целодневна излета са пешачењем - IV разред до 16 км (укупно у оба правца); <p>Два кроса : јесењи и пролећни</p> <ul style="list-style-type: none"> - Стручно веће наставника физичког васпитања утврђује програм и садржај излета, и дужину стазе за кросеве, према узрасту ученика. <p>Школа организује и спроводи спортска такмичења, као јединствени део процеса наставе физичког васпитања. Спортска такмичења организују се у оквиру радне суботе и у друго време које одреди школа. Међушколска спортска такмичења организују се у оквиру календара који доноси Министрство просвете науке и</p>
---	--	-------------------------------------	---	---

				<p>технолошког развоја</p> <p>На предлог стручног већа школа организује зимовање и летовање ученика:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Зимовање се организује у току зимског периода у трајању од 7 дана; - Летовање ученика организује се у току летњег распуста у трајању од 7-10 дана у виду логоровања, камповања и других активности.
--	--	--	--	---

Сваки од образовних профила има карактеристике везане за обављање конкретних стручних послова, који захтевају одређене положаје тела, покрете и кретања, који могу негативно утицати на правилно држање (статус кичменог стуба и статус стопала). Како би се избегли ови негативни утицаји, наставници стручних предмета и професори физичког васпитања дефинишу могуће професионалне поремећаје, на основу чега се програмирају се посебни садржаји, којима се обезбеђује превенција.

Кључни појмови садржаја: вежбање, рекреација, плес и здравље

МАТЕМАТИКА

Циљеви предмета:

1. Развијање логичког и апстрактног мишљења;
2. Развијање способности јасног и прецизног изражавања и коришћења основног математичко-логичког језика;
3. Развијање способности одређивања и процене квантитативних величина и њиховог односа;
4. Развијање осећаја за простор, разликовање геометријских објеката и њихови узајамни односи и трансформације;
5. Развијање систематичности, уредности, прецизности, темељности, истрајности, критичности у раду;
6. Оспособљавање за примену стечених знања како у математици тако и у осталим предметима;
7. Формирање основа за наставак образовања;
8. Формирање математичке културе која подразумева свест о универзалности и примени математике и математичког начина мишљења.

Годишњи фонд часова:
Разред:

66 часова
Први

ТЕМА	ЦИЉ	ИСХОДИ По завршетку теме ученик ће бити у стању да:	ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ ПО ТЕМАМА	УПУТСТВО ЗА ДИДАКТИЧКО-МЕТОДИЧКО ОСТВАРИВАЊЕ ПРОГРАМА
Реални бројеви	<ul style="list-style-type: none"> • Проширивање знања о скупу реалних бројева • Упознавање са појмовима апсолутна и релативна грешка 	<ul style="list-style-type: none"> • разликује различите записе бројева из скупова N, Z, Q, и те бројеве приказује на бројној правој и пореди их. • разликује основне подскупове скупа реалних бројева (N, Z, Q, I) и уочава релације $N \subset Z \subset Q \subset R, I \subset R$ • израчуна вредност једноставног рационалног бројевног израза поштујући приоритет рачунских операција и употребу заграда • одреди апсолутну вредност реалног броја и графички интерпретира на бројевној оси • заокружи број на одређени број децимала • одреди апсолутну и релативну грешку 	<ul style="list-style-type: none"> • Преглед бројева, операције са реалним бројевима • Апсолутна вредност реалног броја • Приближна вредност реалних бројева, правила заокруживања • Апсолутна и релативна грешка 	<p>На почетку теме ученике упознати са циљевима и исходима наставе, односно учења, планом рада и начинима оцењивања.</p> <p>Облици наставе Предмет се реализује кроз следеће облике наставе:</p> <ul style="list-style-type: none"> • теоријска настава (66 часова). <p>Место реализације наставе</p> <ul style="list-style-type: none"> • Настава се реализује у учионици или кабинету за математику. <p>Препоруке за реализацију наставе</p> <ul style="list-style-type: none"> • образложити циљ предмета, начин и критеријум оцењивања; • неопходна предзнања поновити уз максимално ангажовање ученика; • подстицати ученике на размишљање и самостално закључивање;
Пропорционалност	<ul style="list-style-type: none"> • Проширивање знања о пропорцијама и процентном рачуну • Оспособљавање за примену пропорција и 	<ul style="list-style-type: none"> • израчуна одређен део неке величине • одреди непознате чланове просте пропорције • прошири или скрати размеру и 	<ul style="list-style-type: none"> • Размера и пропорција • Директна и обрнута пропорционалност • Прост сразмерни рачун • Рачун поделе 	

	процента на решавање реалних проблеме	примени је у решавању проблема поделе <ul style="list-style-type: none"> • препозна директну или обрнуту пропорционалност две величине, примени је при решавању једноставних проблема и прикаже графички • одреди непознату главницу, проценат или процентни износ 	<ul style="list-style-type: none"> • Процентни и промилни рачун 	<ul style="list-style-type: none"> • примењивати разноврсне облике и методе рада, како би се подстакла активност ученика; • insistирати на прецизности, тачности, систематичности и уредности у раду; • упућивати ученике на претраживање различитих извора и примену савремених технологија.
Рационални алгебарски изрази	<ul style="list-style-type: none"> • Проширивање знања о полиномима 	<ul style="list-style-type: none"> • сабира, одузима и множи полиноме • примени дистрибутивни закон множења према сабирању и формуле за квадрат бинома и разлику квадрата, збир и разлику кубова при трансформацији полинома • растави полином на чиниоце • одреди НЗД и НЗС полинома • трансформише једноставнији рационални алгебарски израз 	<ul style="list-style-type: none"> • Полиноми • Растављање полинома на чиниоце • НЗД и НЗС полинома • Трансформације рационалних алгебарских израза 	<ul style="list-style-type: none"> • Реални бројеви: нагласити затвореност операција у одређеним скуповима и потребу да се постојећи скуп прошири новим. • Пропорционалност: користити што више конкретних примера из живота и струке • Рационални алгебарски изрази: тежиште треба да буде на разноврсности идеја, сврси и суштини трансформација полинома и алгебарских разломака, а не на раду са компликованим изразима.
Геометрија	<ul style="list-style-type: none"> • Проширивање знања о геометрији 	<ul style="list-style-type: none"> • разликује основне и изведене геометријске појмове • разликује међусобни однос углова (суседни, упоредни, унакрсни, комплементни, суплементни) • наведе и примени везе између углова са паралелним (или нормалним крацима) • наведе и примени релације везане за унутрашње и спољашње углове троугла • дефинише појмове симетрала дужи, симетрала угла, тежишна дуж и средња линија троугла • конструише симетралу дужи, симетралу угла и висину троугла • конструише значајне тачке троугла • наведе својство тежишта 	<ul style="list-style-type: none"> • Геометријски појмови и везе између њих • Троугао • Значајне тачке троугла • Четвороугао • Талесова теорема 	<ul style="list-style-type: none"> • Геометрија: insistирати на прецизности, уредности и правилној терминологији. • Линеарне једначине и неједначине: истаћи повезаност између аналитичког и графичког приказа функције. Садржаје повезати са одговарајућим садржајима хемије, физике и примерима из свакодневног живота.

		<ul style="list-style-type: none"> • наведе и примени основне релације у једнакокраком, односно једнакостраничном троуглу • разликује врсте четвороуглова, наведе и примени њихове особине на одређивање непознатих елемената четвороугла • формулише Талесову теорему и примени је на поделу дужи на n једнаких делова 		<p><u>Праћење и вредновање</u> Вредновање остварености исхода вршити кроз:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. активност ученика на часу; 2. усмену проверу знања; 3. писмену провера знања; 4. тестове знања. <p><u>Оквири број часова по темама</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Реални бројеви 7 часова • Пропорционалност 9 часова • Рационални алгебарски изрази 13 часова • Геометрија 15 часова • Линеарне једначине и неједначине 14 часова За реализацију 4 писмена задатка са исправкама планирано је 8 часова.
Линеарне једначине и неједначине	<ul style="list-style-type: none"> • Проширивање знања о линеарној једначини, неједначини и функцији • Оспособљавање за анализу графика функције и његову примену • Примена знања о линеарним једначинама, системима и неједначинама на реалне проблеме 	<ul style="list-style-type: none"> • дефинише појам линеарне једначине • реши линеарну једначину • примени линеарну једначину на решавање проблема • реши једначину које се своди на линеарну једначину • дефинише појам линеарне функције • прикаже аналитички, табеларно и графички линеарну функцију • реши линеарну неједначину и графички прикаже скуп решења • реши систем линеарних једначина са две непознате 	<ul style="list-style-type: none"> • Линеарна једначина и њене примене • Линеарна функција и њен график • Линеарна неједначина • Систем линеарних једначина 	

Кључни појмови садржаја: реални бројеви, пропорција, рационални алгебарски изрази, угао, троугао, четвороугао, Талесова теорема, линеарне једначине, неједначине и функције

Назив предмета:

МАТЕМАТИКА

Годишњи фонд часова:

64 часа

Разред:

Други

ТЕМА	ЦИЉ	ИСХОДИ По завршетку теме ученик ће бити у стању да:	ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ ПО ТЕМАМА	УПУТСТВО ЗА ДИДАКТИЧКО-МЕТОДИЧКО ОСТВАРИВАЊЕ ПРОГРАМА
Тригонометрија правоуглог троугла	<ul style="list-style-type: none"> • Разумевање основних тригонометријских функција и идентичности • Оспособљавање за примену тригонометријских функција у реалним проблемима 	<ul style="list-style-type: none"> • дефинише основне тригонометријске функције оштрог угла • израчуна основне тригонометријске функције оштрог угла правоуглог троугла када су дате две стране • конструише оштар угао ако је позната једна његова тригонометријска функција • наведе основне тригонометријске идентитете и примењује их у одређивању вредности тригонометријских функција ако је позната вредност једне од њих • наведе вредности тригонометријских функција карактеристичних углова (од 30°, 45°, 60°) и са калкулатора прочита вредности за остале оштре углове и обрнуто (одређује оштар угао ако је позната вредност тригонометријске функције) • примени елементе тригонометрије правоуглог троугла на решавање практичних проблема 	<ul style="list-style-type: none"> • Дефиниције тригонометријских функција у правоуглом троуглу • Вредности тригонометријских функција за углове од 0°, 30°, 45°, 60°, 90° • Основни тригонометријски идентитети • Решавање правоуглог троугла 	<p>На почетку теме ученике упознати са циљевима и исходима наставе, односно учења, планом рада и начинима оцењивања.</p> <p>Облици наставе Предмет се реализује кроз следеће облике наставе:</p> <ul style="list-style-type: none"> • теоријска настава (64 часа). <p>Место реализације наставе</p> <ul style="list-style-type: none"> • Настава се реализује у учионици или кабинету за математику. <p>Препоруке за реализацију наставе</p> <ul style="list-style-type: none"> • образложити циљ предмета, начин и критеријум оцењивања; • неопходна предзнања поновити уз максимално ангажовање ученика; • подстицати ученике на размишљање и самостално закључивање; • примењивати разноврсне облике и методе рада, како би се подстакла активност ученика; • insistирати на прецизности, тачности, систематичности и
Степеновање и кореновање	<ul style="list-style-type: none"> • Проширивање знања о степеновању и кореновању 	<ul style="list-style-type: none"> • наведе својства операција са степенима и примени их у трансформацијама једноставнијих израза • наведе својства операција са коренима и примени их у трансформацијама једноставнијих израза 	<ul style="list-style-type: none"> • Појам степена. Операције са степенима • Степен са целим изложником • Запис броја у Е (scientific) формату • Појам корена. Операције са коренима 	

		<ul style="list-style-type: none"> рационалише именилац разломка у једноставним случајевима дефинише појмове имагинарна јединица и комплексан број сабере, одузме, помножи и подели два комплексна броја одреди конјугован број датог комплексног броја израчуна модуо комплексног броја 	<ul style="list-style-type: none"> Степен са рационалним изложником Рационалисање имениоца разломка Појам комплексног броја и операције са њима Конјугован број комплексног броја Модуо комплексног броја 	<p>уредности у раду;</p> <ul style="list-style-type: none"> упућивати ученике на претраживање различитих извора и примену савремених технологија.
Функција и график функције	<ul style="list-style-type: none"> Упознавање основних својстава функција Оспособљавање за представљање података различитим графичким облицима и анализу датих података 	<ul style="list-style-type: none"> наведе примере функција одреди знак, интервале монотоности, максимум и минимум на датом графику прочита и разуме податак са графикона, дијаграма или из табеле и одреди минимум или максимум и средњу вредност зависне величине податке представљене у једном графичком облику представи у другом 	<ul style="list-style-type: none"> Појам функције. Функције са коначним доменом Графичко представљање функције Читање графика функције (одређивање знака, интервала монотоности, максимума, минимума) - без формалне дефиниције тих појмова Различити графички облици представљања функција са коначним доменом (табела, график, дијаграм, круг) Одређивање максимума, минимума и средње вредности зависне величине 	<ul style="list-style-type: none"> Тригонометрија правоуглог троугла: садржаје повезивати са одговарајућим примерима из живота, нпр. величина сенке. Поновити правила заокруљивања бројева на одређени број децимала. Оспособити ученике за употребу калкулатора као помоћног средства при решавању проблема применом тригонометрије. Степеновање и кореновање: при проширивању скупа из кога је изложилац нагласити перманентност особина степеновања. Оспособити ученике да помоћу калкулатора одреде вредности корена и степена датог броја. Комплексни бројеви: обрадити само основне појмове и чињенице које ће бити неопходне при изучавању садржаја о квадратној једначини.
Квадратна једначина и квадратна функција	<ul style="list-style-type: none"> Стицање основних знања о квадратној једначини и квадратној функцији 	<ul style="list-style-type: none"> решити непотпуну квадратну једначину у скупу \mathbb{R} наведе пример квадратне једначине која нема решења у скупу \mathbb{R} примени образац за решавање квадратне једначине одреди природу решења квадратне једначине растави квадратни трinom скицира и анализира график квадратне функције (да прочита нуле функције, максимум или минимум, 	<ul style="list-style-type: none"> Квадратна једначина Образац за решавање квадратне једначине Природа решења квадратне једначине Растављање квадратног тринoma на линеарне чиниоце Квадратна функција и њен график Квадратне неједначине 	<ul style="list-style-type: none"> Функција и график функције: приликом обраде користити што више конкретних примера из живота и струке.

		<p>интервале монотоности)</p> <ul style="list-style-type: none"> • реши једноставну квадратну неједначину 		
<p>Полиедри и обртна тела</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Проширивање знања о полиедрима и обртним телима 	<ul style="list-style-type: none"> • израчуна обим и површину фигура у равни (квадрат, правоугаоник, правилан шестоугао, круг) • разликује правилне полиедре • примени одговарајуће формуле и израчуна површине и запремине правилне призме, пирамиде и зарубљене пирамиде (једноставнији задаци) • примени одговарајуће формуле и израчуна површине и запремине правог ваљка, купе, зарубљене купе и лопте • одреди површину једноставних равних пресека тела 	<ul style="list-style-type: none"> • Обим и површина фигура у равни (квадрат, правоугаоник, правилан шестоугао, круг) • Призма, пирамида, зарубљена пирамида и њихови равни пресеци • Површина и запремина призме • Површина и запремина пирамиде и зарубљене пирамиде • Ваљак, купа, зарубљена купа, лопта и њихови равни пресеци • Површина и запремина ваљка • Површина и запремина купе и зарубљене купе • Површина и запремина лопте 	<ul style="list-style-type: none"> • Квадратна једначина и квадратна функција: показати односе између решења и коефицијената, као и растављање квадратног тринома на чиниоце. За цртање квадратне функције користити нуле (решавање једначине) и теме (свођење на канонски облик). Нацртати свих шест могућих случајева графика квадратне функције и детаљно их анализирати. Истаћи повезаност између аналитичког и графичког приказа квадратне функције. • Полиедри и обртна тела: користити симулације пресека на рачунару. Правилне полиедре приказати коришћењем рачунара. Садржаје повезати са проблемима из свакодневног живота. <p><u>Праћење и вредновање</u> Вредновање остварености исхода вршити кроз:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. активност ученика на часу; 2. усмену проверу знања; 3. писмену проверу знања; 4. тестове знања. <p><u>Оквири број часова по темама</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Тригонометрија правоуглог троугла 6 часова • Степеновање и кореновање 12

				<p>часова</p> <ul style="list-style-type: none"> • Функција и график функције 6 часова • Квадратна једначина и квадратна функција 15 часова • Полиедри и обртна тела 17 часова <p>За реализацију 4 писмена задатка са исправкама планирано је 8 часова.</p>
--	--	--	--	---

Кључни појмови садржаја: тригонометријске функције, степен, корен, комплексан број, квадратна једначина и квадратна функција, површина и запремина

Назив предмета:
Разред:
Годишњи фонд:

МАТЕМАТИКА
Трећи
62 часа

ТЕМА	ЦИЉ	ИСХОДИ По завршетку теме ученик ће бити у стању да:	ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ ПО ТЕМАМА	УПУТСТВО ЗА ДИДАКТИЧКО-МЕТОДИЧКО ОСТВАРИВАЊЕ ПРОГРАМА
Експоненцијална и логаритамска функција	<ul style="list-style-type: none">Упознавање основних особина експоненцијалне и логаритамске функцијеПримена стечених знања на решавање једноставнијих експоненцијалних и логаритамских једначина	<ul style="list-style-type: none">прикаже аналитички, табеларно и графички експоненцијалну функцијуреши једноставније експоненцијалне једначинеприкаже аналитички, табеларно и графички логаритамску функцијуобјасни шта је логаритам, наведе и примени правила логаритмовања при трансформацији једноставних изразареши једноставније логаритамске једначинекористи калкулатор за одређивање вредности логаритама	<ul style="list-style-type: none">Експоненцијална функција и њен графикЕкспоненцијалне једначинеПојам инверзне функцијеДефиниција логаритма и особинеЛогаритамска функцијаПојам инверзне функцијеЈедноставније логаритамске једначине	<p>На почетку теме ученике упознати са циљевима и исходима наставе, односно учења, планом рада и начинима оцењивања</p> <p>Облици наставе Предмет се реализује кроз следеће облике наставе:</p> <ul style="list-style-type: none">теоријска настава (62 часа) <p>Место реализације наставе</p> <ul style="list-style-type: none">Теоријска настава се реализује у учионици или кабинету за математику <p>Препоруке за реализацију наставе</p> <ul style="list-style-type: none">образложити циљ предмета, начин и критеријум оцењивањанеопходна предзнања поновити уз максимално ангажовање ученикаподстицати ученике на размишљање и самостално закључивањепримењивати разноврсне облике и методе рада, како би се подстакла активност ученикаинсистирати на прецизности, тачности, систематичности и уредности у радуупућивати ученике на претраживање различитих
Тригонометријске функције	<ul style="list-style-type: none">Проширивање знања о тригонометријским функцијама	<ul style="list-style-type: none">претвори угао изражен у радијанима у степене и обрнутопокаже вредности тригонометријских функција углова у тригонометријском кругупримени основне тригонометријске идентичности на израчунавање осталих тригонометријских функције ако је позната вредност једне тригонометријске функцијепримени адиционе формуле	<ul style="list-style-type: none">Пројекција вектора на осу. Мерење угла. РадијанТригонометријске функције произвољног угла. Тригонометријски кругСвођење тригонометријских функција произвољног угла на тригонометријске функције оштрог углаАдиционе формулеТригонометријске функције двоструког углаГрафици основних тригонометријских функцијаГрафици функција	

		<p>и формуле за двоструки угао у једноставнијим задацима</p> <ul style="list-style-type: none"> • нацрта графике основних тригонометријских функција 	$f(x)=asin(x)+b$ $f(x)=acos(x)+b$	<p>извора и примену савремених технологија</p> <ul style="list-style-type: none"> • Експоненцијална и логаритамска функција: важно је истаћи да су експоненцијална и логаритамска функција инверзне. При решавању једначина указати на важност постављања одговарајућих услова. • Тригонометријске функције: графике основних тригонометријских функција увести преношењем вредности тригонометријских функција са тригонометријског круга. Пажњу посветити адicioneм формулама из којих непосредно следи већина тригонометријских формула. • Аналитичка геометрија у равни: истаћи да је аналитичка геометрија на одређени начин спој алгебре и геометрије и повезати примену аналитичког апарата са решавањем одређених задатака из геометрије. Указати на везе између различитих облика једначине праве. Једначину кружнице обрадити у општем и канонском облику. • Низови: примере низова узимати из разних области математике, (нпр. из геометрије) као и из
<p>Аналитичка геометрија у равни</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Стицање основних знања о аналитичкој геометрији 	<ul style="list-style-type: none"> • примени Гаусов алгоритам на решавање система линеарних једначина(3*3) • израчуна растојање између две тачке и обим троугла ако су дате координате његових темена • разликује општи облик једначине праве од експлицитног облика и преведе један запис у други • објасни положај праве у координатном систему у зависности од коефицијената k и n • одреди једначину праве одређену датом тачком и датим коефицијентом правца • одреди једначину праве одређену датим двема тачкама • примени услов нормалности и услов паралелности две праве • одреди угао који заклапају две праве • израчуна растојање тачке од праве • преведе општи облик једначине кружнице у канонски • одреди центар и полупречник кружнице • одреди једначину кружнице из задатих услова – једноставнији примери • испита међусобни положај праве и кружнице 	<ul style="list-style-type: none"> • Системи линеарних једначина. Гаусов алгоритам • Декартов координатни систем у равни. Координате тачке и растојање између две тачке • Једначина праве у Декартовом правоуглом координатном систему. Општи и експлицитни облик једначине праве • Једначина праве одређена тачком и коефицијентом правца • Једначина праве одређена двема тачкама • Узајамни положај две праве • Нормални облик једначине праве и растојање тачке од праве • Једначина кружнице • Узајамни положај праве и кружнице 	

		<ul style="list-style-type: none"> • одреди једначину тангенте кружнице из задатих услова 		<p>свакодневног живота (нпр. неки изабрани проблем сложеног интересног рачуна, као увод у следећу наставну тему).</p> <ul style="list-style-type: none"> • Елементи финансијске математике: користити што више конкретних примера из живота. <p><u>Праћење и вредновање</u> Вредновање остварености исхода вршити кроз:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. активност ученика на часу; 2. усмену проверу знања; 3. писмену провера знања; 4. тестове знања.
Низови	<ul style="list-style-type: none"> • Упознавање са појмом низа • Разумевање појмова аритметички и геометријски низ и примена на конкретне проблеме 	<ul style="list-style-type: none"> • препозна општи члан низа када су дати почетни чланови низа (једноставнији примери) • препозна аритметички низ и одреди везу између општег члана, првог члана и диференције низа • израчуна збир првих n чланова аритметичког низа • препозна геометријски низ и одреди везу између општег члана и првог члана и количника низа • израчуна збир првих n чланова геометријског низа 	<ul style="list-style-type: none"> • Појам низа • Аритметички низ • Збир првих n чланова аритметичког низа • Геометријски низ • Збир првих n чланова геометријског низа 	
Елементи финансијске математике	<ul style="list-style-type: none"> • Упознавање са основним елементима финансијске математике 	<ul style="list-style-type: none"> • примени каматни рачун од сто (време дато у годинама, месецима или данима) • објасни појам менице и на који начин се употребљава • примени прост каматни рачун на обрачунавање камате код штедних улога и потрошачких кредита • покаже разлику између простог и сложеног каматног рачуна на датом примеру 	<ul style="list-style-type: none"> • Прост каматни рачун • Примена простог каматног рачуна (рад са меницама и са рачуном штедног улога, потрошачки кредити) • Појам сложеног каматног рачуна 	<p><u>Оквирни број часова по темама</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Експоненцијална и логаритамска функција 12 часова • Тригонометријске функције 13 часова • Аналитичка геометрија у равни 15 часова • Низови 7 часова • Елементи финансијске математике 7 часова <p>За реализацију 4 писмена задатка са исправкама планирано је 8 часова</p>

Кључни појмови садржаја: експоненцијалне и логаритамске функције и једначине, тригонометријске функције, права, кружница, низови, каматни рачун

Назив предмета:
Разред:
Годишњи фонд:

МАТЕМАТИКА
Четврти
60 часова

ТЕМА	ЦИЉ	ИСХОДИ По завршетку теме ученик ће бити у стању да:	ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ ПО ТЕМАМА	УПУТСТВО ЗА ДИДАКТИЧКО-МЕТОДИЧКО ОСТВАРИВАЊЕ ПРОГРАМА
Функције	<ul style="list-style-type: none"> Проширивање знања о особинама функцијама Упознавање са појмовима инверзна и сложена функција Упознавање са појмом гранична вредност функције 	<ul style="list-style-type: none"> дефинише појам функције и врсте функција (1-1, НА и бијекција) користи експлицитни и имплицитни облик функције објасни и испита монотоност функције, ограниченост, парност, периодичност и одреди нуле функције нацрта и анализира елементарне функције одреди граничну вредност функције наброји важне лимесе одреди асимптоте дате функције 	<ul style="list-style-type: none"> Функције. Основне особине реалних функција реалне променљиве Сложена функција Инверзна функција Преглед елементарних функција (линеарна, степена, експоненцијална, логаритамска, тригонометријска) Гранична вредност функције. Особине Број e. Важни лимеси Непрекидност функције Асимптоте функција. Хоризонтална асимптота Вертикална асимптота Коса асимптота 	<p>На почетку теме ученике упознати са циљевима и исходима наставе, односно учења, планом рада и начинима оцењивања</p> <p>Облици наставе Предмет се реализује кроз следеће облике наставе:</p> <ul style="list-style-type: none"> теоријска настава (60 часова) <p>Место реализације наставе</p> <ul style="list-style-type: none"> Теоријска настава се реализује у учионици или кабинету за математику <p>Препоруке за реализацију наставе</p> <ul style="list-style-type: none"> образложити циљ предмета, начин и критеријум оцењивања неопходна предзнања поновити уз максимално ангажовање ученика подстицати ученике на размишљање и самостално закључивање примењивати разноврсне облике и методе рада, како би се подстакла активност ученика инсистирати на прецизности, тачности, систематичности и уредности у раду упућивати ученике на претраживање различитих извора и примену савремених технологија <p>Функције: Значајније особине истаћи у приказу елементарних функција. За приказивање графика</p>
Извод функције	<ul style="list-style-type: none"> Разумевање појма извода функције Оспособљавање за примену извода на испитивање својстава функције 	<ul style="list-style-type: none"> објасни проблем тангенте у датој тачки и проблем брзине дефинише извод функције примени правила диференцирања примени таблицу елементарних извода одреди екстремне вредности помоћу извода функције испита монотоност функције помоћу извода испита и нацрта графике једноставних функција 	<ul style="list-style-type: none"> Проблем тангенте и брзине Дефиниција извода функције Правила диференцирања (извод збира, производа и количника функција) Извод сложене функције Таблица извода елементарних функција Испитивање екстремних вредности и монотоности функција помоћу извода Испитивање и цртање графика функција 	

<p>Комбинаторика</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Стицање основних знања из комбинаторике 	<ul style="list-style-type: none"> • примени правило збира и правило производа • одреди број пермутација датог скупа • одреди број варијација датог скупа • одреди број комбинација датог скупа • напише пермутације (варијације, комбинације) датог скупа од највише четири члана • одреди k-ти биномни коефицијент у развоју бинома на n-ти степен 	<ul style="list-style-type: none"> • Комбинаторика. Правило збира и правило производа • Пермутације (без понављања) • Варијације • Комбинације • Биномни коефицијенти 	<p>елементарних функција користити рачунар. Појам граничне вредности усмерити на ближе одређење појма непрекидности и за испитивање функције на крајевима домена тј. налажење асимптота.</p> <p><u>Све садржаје обрадити на примерима једноставнијих функција.</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Извод функције: Примењујући знање из аналитичке геометрије о правој, увести ученике у област диференцијалног рачуна. Појам прираштаја представити и графички. <u>Све садржаје обрадити на примерима једноставнијих функција</u>
<p>Вероватноћа и статистика</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Стицање основних знања о вероватноћи и статистици 	<ul style="list-style-type: none"> • уочи случајне догађаје • препозна који су догађаји могући, повољни, сигурни, немогући • израчуна вероватноћу догађаја (статистичка и класична дефиниција вероватноће) • одреди условну вероватноћу догађаја A у односу на догађај B • наведе пример случајне променљиве • примени биномну расподелу • израчуна нумеричке карактеристике случајних променљивих (математичко очекивање, дисперзију, медијану и мод) • препозна основне појмове статистике • формира статистичке табеле и на основу њих да графички прикаже податке • израчуна одређене карактеристике случајног узорка (аритметичку средину узорка, медијану узорка, мод узорка и дисперзију узорка) 	<ul style="list-style-type: none"> • Случајни догађаји. Простор елементарних догађаја • Статистичка и класична дефиниција вероватноће • Условна вероватноћа • Случајне променљиве. Дискретне случајне променљиве и биномна расподела • Нумеричке карактеристике случајних променљивих (математичко очекивање, дисперзија, медијана, мод) • Статистика. Основни појмови • Формирање статистичких табела и графичко приказивање података • Карактеристике емпиријске расподеле (аритметичка средина узорка, медијана узорка, мод узорка, дисперзија узорка) 	<ul style="list-style-type: none"> • Комбинаторика: при решавању задатака пребројавања разматрати варијације, пермутације и комбинације комбинаторним проблемима у којима нема понављања (без понављања). При обради новог градива користити што више конкретних примера из живота . • Вероватноћа и статистика: при обради новог градива користити што више конкретних примера из живота и струке. <p><u>Праћење и вредновање</u></p> <p>Вредновање остварености исхода вршити кроз:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. активност ученика на часу; 2. усмену проверу знања; 3. писмену провера знања; 4. тестове знања. <p><u>Оквирни број часова по темама</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Функције: 15 часова • Извод функције: 15 часова • Комбинаторика: 7 часова

				<ul style="list-style-type: none">• Вероватноћа и статистика 15 часова За реализацију 4 писмена задатка са исправкама планирано је 8 часова .
--	--	--	--	---

Кључни појмови садржаја: особине и график функције, гранична вредност функције, извод функције, комбинаторика, биномни образац, вероватноћа

РАЧУНАРСТВО И ИНФОРМАТИКА

Циљ учења предмета: Стицање знања, вештина и формирање вредносних ставова информатичке писмености неопходних за живот и рад у савременом друштву.

Разред: Први
Годишњи фонд часова: 66

ТЕМА	ЦИЉ	ИСХОДИ По завршетку модула ученик ће бити у стању да:	ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ ПО ТЕМАМА	УПУТСТВО ЗА ДИДАКТИЧКО-МЕТОДИЧКО ОСТВАРИВАЊЕ ПРОГРАМА
Основе рачунарске технике	Стицање основних знања о математичко-техничким основама информатике, значају и примени рачунара у информационом друштву, структури и принципу рада рачунара, функцији његових компоненти и утицају компоненти на перформансе рачунара	<ul style="list-style-type: none"> • објасни значење појмова податак, информација и информатика • разликује појмове бит и бајт • наведе јединице за мерење количине података • претвара меру количине података из једне мерне јединице у другу • објасни основне карактеристике информационог друштва • наведе опасности и мере заштите здравља од претеране и неправилне употребе рачунара • препозна компоненте из којих се састоји рачунар и објасни њихову функционалност • објасни намену оперативне и спољашње меморије у рачунарском систему • наброји врсте спољашњих меморија и објасни њихове карактеристике • објасни сврху софтвера у рачунарском систему • наброји врсте софтвера 	<ul style="list-style-type: none"> • Информација и информатика • Кодирање информација коришћењем бинарног бројевног система • Представљање разних типова информација (текстуалне, графичке и звучне) • Кодирање карактера, кодне схеме • Јединице за мерење количине информација • Значај и примена рачунара • Карактеристике информационог друштва • Утицај рачунара на здравље • Структура и принцип рада рачунара • Врсте меморије рачунара • Процесор • Матична плоча • Магистрала • Улазно-излазни уређаји • Утицај компоненти на перформансе рачунара • Софтвер, појам и улога у РС • Врсте и намена сваке врсте софтвера 	<p>На почетку теме ученике упознати са циљем и исходима наставе / учења, планом рада и начинима оцењивања.</p> <p>Ставовe предвиђене темом изграђивати и вредновати код ученика током свих облика наставе.</p> <p>Облици наставе Модул се реализује кроз следеће облике наставе:</p> <ul style="list-style-type: none"> • вежбе <p>Подела одељења на групе Одељење се дели на 2 групе приликом реализације:</p> <ul style="list-style-type: none"> • вежби <p>Место реализације наставе</p> <ul style="list-style-type: none"> • рачунарски кабинет <p>Препоруке за реализацију наставе</p> <ul style="list-style-type: none"> • Потребно је објаснити градацију "податак-информација-знање" и утврдити значај информатике у прикупљању и чувању података, трансформацији у корисну информацију и интеграцији у знање
Основе рада у	Стицање знања и вештина	<ul style="list-style-type: none"> • објасни сврху (намену) 	<ul style="list-style-type: none"> • подешавање радног окружења 	

<p>рачунарском систему</p>	<p>неопходних за коришћење могућности оперативних система и система датотека конкретног оперативног система.</p> <p>Оспособљавање ученика за подешавање параметара оперативног система на нивоу корисничког интерфејса.</p> <ul style="list-style-type: none"> Оспособљавање ученика за спровођење хијерархијске организације, управљање и манипулацију фасциклама и документима. 	<p>оперативног система</p> <ul style="list-style-type: none"> наброји оперативне системе који се данас користе на различитим дигиталним уређајима изврши основна подешавања радног окружења ОС разликује типове датотека хијерархијски организује фасцикле и управља фасциклама и документима (копира, премешта и брише документе и фасцикле) врши претрагу садржаја по различитим критеријумима уочава потребу за новим софтвером и инсталира га врши компресију и декомпресију фасцикли и докумената 	<p>(палете алатки, пречице, лењир, поглед, зум...)</p> <ul style="list-style-type: none"> концепти организације типови датотека претрага садржаја по различитим критеријумима манипулација инсталација 	<ul style="list-style-type: none"> Кодирање карактера и кодне схеме (ASCII, Unicode) могуће је обрадити и уз тему Текст процесор За вежбање: превођења количине информација из једне мерне јединице у другу, или превођења из декадног бројевног система у бинарни и обратно, може се користити калкулатор (који се налази у саставу оперативног система) Важно је да се на примерима (звука, температуре, слике) ученицима приближи процес дискретизације информација, која је неопходна ради обраде на рачунару Указати на основне профилактичке мере при коришћењу рачунара Ученици треба да упознају функционалне могућности компоненти и принцип рада рачунара без упуштања у детаље техничке реализације (електронске схеме, конструктивни детаљи итд.)
<p>Примена ИКТ-а</p>	<p>Стицање знања, вештина и навика неопходних за успешно коришћење програма за обраду текста</p> <p>Оспособљавање ученика за израду презентација и њихово презентовање</p> <p>Оспособљавање ученика за рад са програмима за табеларне калкулације</p> <p>Оспособљавање ученика за тумачење и разликовање података и информација кроз табеларно, графичко, текстуално приказивање, проналажење примене, повезивање са</p>	<ul style="list-style-type: none"> одабере и примењује одговарајућу технологију (алате и сервисе) за реализацију конкретног задатка креира дигиталне продукте, поново их користи, ревидира и проналази нову намену користи технологију за прикупљање, анализу, вредновање и представљање података и информација припреми и изведе аутоматизовану аналитичку обраду података коришћењем табеларних и графичких приказа 	<ul style="list-style-type: none"> Интерфејс текст процесора Једноставнија подешавања интерфејса Правила слепог куцања Операције са документима (креирање, отварање, премештање од једног до другог отвореног документа, чување, затварање) Едитовање текста Премештање садржаја између више отворених докумената Уметање у текст: специјалних симбола, датума и времена, слика, текстуалних ефеката Проналажење и замена задатог текста Уметање и позиционирање нетекстуалних објеката Уметање табеле у текст 	<ul style="list-style-type: none"> развој компоненти рачунара треба приказати занимљивим видео исечцима и другим материјалима са интернета пожељно је да се ученицима покаже редослед расклапања и склапања рачунара, и омогући да то сами понове корисно је да се ученицима укаже на једноставне кварове које могу сами препознати и отклонити уводећи опште појмове, на пример: капацитет меморије, брзина процесора, наставник треба да упозна ученике са вредностима ових параметара на школским рачунарима (користећи „контролну таблу“ оперативног система) за домаћи, ученици могу да, за кућне рачунаре, направе листу компоненти и њихових карактеристика

	<p>претходним знањем из других предмета</p> <p>Оспособљавање ученика да одаберу и примењују одговарајућу технологију (алате и сервисе) за реализацију конкретног задатка</p> <ul style="list-style-type: none"> • 		<ul style="list-style-type: none"> • Логичко структурирање текста (наслови, параграфи, слике, табеле) • Форматирање текста (страница, ред, маргине, проред) • Форматирање текста • Исправљање грешака • Нумерација страница • Израда стилова • Коришћење готових шаблона и израда сопствених шаблона • Писање математичких формула • Генерисање садржаја и индекса појмова • Штампа докумената • Индивидуални и сараднички рад над документима уз коришћење текст процесора у облацима • Подешавање радног окружења програма за израду мултимедијалне презентације • Рад са документима • Додавање и манипулација страницама, слајдовима или фејрејмовима • Основна правила и смернице за израду презентације (количина текста и објеката, величина и врста слова, дизајн,...) • Форматирање текста • Додавање објеката (слика, звука, филма,...) • Избор позадине или дизајна-тема • Ефекти анимације (врете, подешавање параметара, 	<ul style="list-style-type: none"> • ради постизања важног педагошког циља: развоја код ученика навике за самостално коришћење помоћне литературе, у овој наставној области ученици за домаћи задатак могу да, коришћењем рачунарских часописа или интернета, опишу конфигурацију рачунарског система која у том моменту има најбоље перформансе <p><u>Основе рада у рачунарском систему</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Конкретне примере за вежбање прилагодити образовном профилу • При реализацији овог модула инсистирати на вештинама • При подешавању радног окружења посебну пажњу обратити на регионална подешавања • Објаснити ученицима значај хијерархијске организације фасцикли и докуманата • Код копирања, премештања, брисања, претраживања датотека и фасцикли користити већу добро организовану фасциклу са више подфасцикли и датотека <p><u>Примена ИКТ-а</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • инсистирати да се ученици навикавају да поштују правила слепог куцања • ученике треба упознати са постојањем два типа текст процесора – оних заснованих на језицима за обележавање текста (нпр. LaTeX, HTML) и WYSIWYG система какав ће се обрађивати у оквиру предмета • ученике треба упознати са постојањем текст процесора који омогућавају дељење докумената и заједнички рад на њима преко интернета (рад у облацима) ученике треба упознати са
--	--	--	--	---

			<p>анимационе шеме)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Прелаз између слајдова или фрејмова • Интерактивна презентација (хиперлинкови и дугмад) • Штампање презентације • Подешавање презентације за јавно приказивање • Сараднички рад при изради презентације • Наступ презентера (држање тела, вербална и невербална комуникација, савладавање треме) • Подешавање радног окружења програма за табеларна прорачунавања • Рад са документима • Уношење података (појединачно и аутоматско попуњавање) • Измена типа и садржаја ћелија • Сортирање и филтрирање • Подешавање димензија, премештање, фиксирање и сакривање редова и колона • Додавање и манипулација радним листовима • Уношење формула са основним аритметичким операцијама • Референце ћелија • Функције за сабирање, средњу вредност, најмању, највећу, пребројавање, заокруживање • Логичке функције • Копирање формула • Форматирање ћелија • Типови графикона, приказивање података из табеле 	<p>логичком структуром типичних докумената (молби, обавештења, итд.), школских реферата, семинарских и матурских радова</p> <ul style="list-style-type: none"> • за вежбу од ученика се може тражити да неформатирани текст уреде по угледу на уређену верзију дату у формату који се не може конвертовати у документ текст процесора (на пример, pdf-формат или на папиру), користити текстове прилагођене образовном профилу • указати на проблеме који могу да искрену при покушају да се штампа документ када су инсталирани управљачки програми за више штампача • пожељно је да израду једноставнијих докумената ученици провежбају кроз домаће задатке • Практичну реализацију модула извести у неком од програма за израду презентација (слајд, WEB или презентације у „облацима“ • Конкретне примере за вежбање прилагодити образовном профилу кроз корелацију са стручним предметима • При реализацији овог модула инсистирати на правопису и употреби одговарајућег језика тастатуре • Извођење наставе започети објашњењима наставника, а затим усмерити ученике да самостално раде • Резултат рада треба да буде једна комплетна презентација (са текстом, сликама, филмом, линковима) везана за образовни профил • Подстицати креативност код ученика <p>Ученицима треба дати критеријум оцењивања презентација – које ће самостално радити – заснован на</p>
--	--	--	--	--

			<ul style="list-style-type: none"> • Подешавање изгледа странице документа за штампање (оријентација папира, величина, маргине, прелом стране, уређивање заглавља и подножја, аутоматска нумерација страна) • Преглед пре штампе, аутоматско штампање заглавља колоне, штампање опсега ћелија, целог радног листа, целог документа, графикана, одређивање броја копија 	<p>бодовању свих битних елемената презентације</p> <ul style="list-style-type: none"> • Инсистирати на важности квалитетног презентовања • Последња два часа резервисати за презентацију ученичких радова и дискусију о њима • Конкретне примере за вежбање прилагодити образовном профилу кроз корелацију са стручним предметима • При реализацији овог модула инсистирати на правопису и употреби одговарајућег језика тастатуре • Избор функција прилагодити нивоу знања ученика и потребама образовног профила
Рачунарске мреже, интернет и електронска комуникација	Оспособљавање ученика за коришћење Интернет-сервиса, коришћење ресурса локалне мреже и упознавање са принципом функционисања глобалних мрежа	<ul style="list-style-type: none"> • приступа садржајима на интернету, претражује интернет и преузима желене садржаје • користи електронску пошту • користи интернет мапе, виртуелни телефон и сличне веб-сервисе • објасни појмове електронска трговина и електронско банкарство • објасни како функционише учење на даљину • уочи важност поштовања правних и етичких норми при коришћењу интернета • објасни предности умрежавања • наведе могуће структуре локалне мреже и уређаје који се користе за умрежавање • користи ресурсе локалне мреже • објасни у чему је разлика 	<ul style="list-style-type: none"> • Сервиси интернета: World Wide Web, FTP, електронска пошта, веб-форуми • Веб-читачи и претраживачи • Интернет мапе • Виртуелни телефон • Социјални програми (мреже) и њихово коришћење • Електронска трговина, електронско банкарство, учење на даљину • Право и етика на интернету • Локалне мреже • Повезивање чворова мреже • Рачунари-сервери и рачунари-клијенти • Интернет-провајдери и њихове мреже • Технологије приступа интернету • Глобална мрежа (интернет) • IP шема адресирања • Рутер и рутирање • Систем доменских имена DNS • Формирање локалне мреже 	<ul style="list-style-type: none"> • Извођење наставе започети објашњењима наставника, а затим усмерити ученике да самостално раде • При вршењу калкулација сам процес приказати кроз алгоритамске шеме (улаз - процес - излаз, код линијских проблема, а код коришћења условних наредби приказати и разгранату структуру) <p>Интернет и електронска комуникација</p> <ul style="list-style-type: none"> • вежбе кретања (енгл. surf) и претраживања требало би да су у функцији овог, али и других предмета, како би се код ученика развијала навика коришћења интернета за прикупљање информација за потребе наставе • преузимање датотека са веба вежбати на датотекама разних типова (текст, слика, клип) • ученицима треба објаснити како раде претраживачки системи и о чему треба водити рачуна да би се остварила ефикаснија претрага • израда презентације се може

		<p>између рачунара-сервера и рачунара-клијената</p> <ul style="list-style-type: none"> • објасни чему служи рутер и шта је рутирање • објасни који посао обављају интернет-провајдери 	<ul style="list-style-type: none"> • Дељење ресурса локалне мреже • Навигација кроз локалну мрежу • Повезивање локалне мреже са глобалном мрежом (интернетом) 	<p>илустровати на примеру неке од обрађених тема ради утврђивања и систематизовања изабране теме</p> <ul style="list-style-type: none"> • одељење се може поделити на групе које ће креирати презентације свих наставних тема које су обрађене • ученике упутити да коришћењем интернета дођу до садржаја битних за израду презентације на задату тему • ученицима треба дати критеријум оцењивања презентација – које ће самостално радити – заснован на бодовању свих битних елемената презентације <p><u>Праћење и вредновање</u> Вредновање остварености исхода вршити кроз:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Праћење остварености исхода 2. Тестове знања 3. Тестове практичних вештина <p><u>Оквири број часова по темама</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Основе рачунарске технике 6 часова • Основе рада у рачунарском систему 8 часова • Примена ИКТ-а 36 часова • Рачунарске мреже, интернет и електронска комуникација 16 часова
--	--	---	--	---

Кључни појмови садржаја: податак, информација, хардвер, софтвер, рачунарски систем, документ, датотека, фолдер, рачунарска мрежа, интернет

Назив предмета: **ИСТОРИЈА**

Годишњи фонд часова: **66**

Разред: **Први**

Циљеви предмета:

1. Стицање хуманистичког образовања и развијање историјске свести;
2. Разумевање историјског простора и времена, историјских догађаја, појава и процеса и улоге истакнутих личности;
3. Развијање индивидуалног и националног идентитета;
4. Стицање и проширивање знања, развијање вештина и формирање ставова неопходних за разумевање савременог света (у националном, регионалном, европском и глобалном оквиру);
5. Унапређивање функционалних вештина и компетенција неопходних за живот у савременом друштву (истраживачких вештина, критичког и креативног мишљења, способности изражавања и образлагања сопствених ставова, разумевања мултикултуралности, развијање толеранције и културе аргументованог дијалога);
6. Оспособљавање за ефикасно коришћење информационо-комуникационих технологија;
7. Развијање свести о потреби сталног усавршавања и свести о важности неговања културно-историјске баштине.

ТЕМА	ЦИЉ	ИСХОДИ По завршетку теме ученик ће бити у стању да:	ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ ПО ТЕМАМА	УПУТСТВО ЗА ДИДАКТИЧКО-МЕТОДИЧКО ОСТВАРИВАЊЕ ПРОГРАМА
Увод	<ul style="list-style-type: none">• Унапређивање знања о основним методама рада историјске науке.• Унапређивање знања о основним елементима хронологије и њене употребе у историјском контексту.• Познавање периодизације историје.• Познавање обележја праисторије и њених најважнијих локалитета у Европи и Србији.	<ul style="list-style-type: none">• дефинише појам историје;• разликује историју као науку и као наставни предмет;• именује и разликује основне временске одреднице (годину, деценију, век, миленијум, еру);• лоцира одређени хронолошки податак у одговарајући миленијум, век и деценију;• препозна различите начине рачунања времена у прошлости и садашњости;• наведе основне историјске периоде у развоју човечанства и одреди граничне датуме који их деле;• дефинише појам историјских извора и познаје њихову основну поделу;• објасни значај историјских извора у изучавању и разумевању прошлости;• разликује историјске изворе од историјске литературе;	<ul style="list-style-type: none">• Историја као наука и као наставни предмет. Помоћне историјске науке.• Хронологија и историјски извори.• Главне одлике праисторије и њени остаци у Европи и Србији.	<p>На почетку теме ученике упознати са циљевима и исходима наставе, односно учења, планом рада и начинима оцењивања</p> <p>Облици наставе: Предмет се реализује кроз следеће облике наставе:</p> <ul style="list-style-type: none">• теоријска настава <p>Место реализације наставе:</p> <ul style="list-style-type: none">• Теоријска настава се реализује у учионици или одговарајућем кабинету. <p>Праћење и вредновање Вредновање остварености исхода вршити кроз:</p> <ul style="list-style-type: none">• праћење остварености исхода;

		<ul style="list-style-type: none"> • именује институције и установе које изучавају и чувају историјске изворе и литературу (архив, музеј, библиотека); • опише начин живота у праисторији; • идентификује главне проналаске и њихове последице на начин живота људи у праисторији; • наведе и лоцира најважније праисторијске локалитете у Европи и Србији (Ласко, Алтамира, Винча, Лепенски Вир...). 		<ul style="list-style-type: none"> • тестове знања. <p>Оквирни број часова по темама:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Увод – 4 часа; • Цивилизације старог века – 11 часова; • Европа и Средоземље у средњем веку – 12 часова; • Срби и њихово окружење у средњем веку – 16 часова; • Европа и свет од краја XV до краја XVIII века – 12 часова; • Српски народ под страном влашћу од краја XV до краја XVIII века – 11 часова. <p>Препоруке за реализацију наставе:</p> <ul style="list-style-type: none"> • структура програма конципирана је с циљем да помогне наставнику у планирању непосредног рада са ученицима, олакшавајући му одређивање обима и дубине обраде појединих наставних садржаја, • за сваку тематску целину дати су циљеви, исходи и садржаји, а исходи треба да послуже да наставни процес буде тако обликован да се наведени циљеви остваре,
Цивилизације старог века	<ul style="list-style-type: none"> • Упознавање са глобалним прегледом цивилизација старог века. • Разумевање основних одлика цивилизација старог века. • Унапређивање знања о друштвеним структурама и државним институцијама у цивилизацијама старог века. • Разумевање одлика религија и верских схватања у старом веку. • Проширивање знања о култури цивилизација старог века и њеним главним тековинама. • Уочавање основних одлика привреде и свакодневног живота 	<ul style="list-style-type: none"> • утврди основне претпоставке за настанак цивилизација старог века; • именује најважније цивилизације епохе старог века; • наведе и лоцира најважније цивилизације из најранијег периода историје човечанства (Месопотамија, Египат, Јудеја, Феникија, Крит, Индија, Кина); • одреди основне одлике и најважније тековине цивилизација Далеког истока (Индија, Кина); • опише друштвене структуре у најважнијим државама старог века; • објасни државно уређење цивилизација Старог истока, античке Грчке и Рима; • наведе религијске системе и њихове главне одлике у најважнијим државама старог века; • наведе врсте писама цивилизација старог века и препозна њихове особености; • идентификује основне одлике привреде најзначајнијих држава старог века; • опише начин живота припадника различитих друштвених слојева у државама старог века; 	<ul style="list-style-type: none"> • Глобални преглед цивилизација старог века. • Политичко-историјски оквир, државни и друштвени поредак (Стари исток – најзначајније државе Месопотамије, Египат, Персија; античка Грчка – критско-микенски период, Дорска сеоба, Хомерско доба, колонизација, настанак полиса, државни и друштвени поредак Спарте и Атине, грчко-персијски ратови и атинска хегемонија, Пелопонески рат и његове последице; хеленизам – успон Македоније, царство Александра Великог и хеленистичке монархије; антички Рим – оснивање Рима и доба краљева, државни и друштвени поредак у републици, освајање Италије и Средоземља, грађански ратови и криза републике, главне одлике принципата и домината, Велика сеоба народа и њен утицај на пропаст Римског царства, настанак варварских држава). • Религија и култура (основне одлике религије Старог истока, античке Грчке, епохе хеленизма и античког Рима, хришћанство; писменост, књижевност, уметност, наука). 	

	<ul style="list-style-type: none"> у цивилизацијама старог века. Уочавање утицаја историјског наслеђа цивилизација старог века на савремени свет. 	<ul style="list-style-type: none"> именује најзначајнија привредна, научна и културна достигнућа цивилизација старог века; наведе главне тековине цивилизација старог века у савременом добу и препозна њихов значај; уочи, наведе и упореди сличности и разлике између појава и процеса из историје старог века са појавама и процесима у савременом друштву. 	<ul style="list-style-type: none"> Привреда и свакодневни живот (основне одлике привреда Старог истока, античке Грчке, епохе хеленизма и античког Рима; појава новца; свакодневни живот – обичаји, занимања, култура исхране и становања). Историјско наслеђе – повезивање прошлости и садашњости (тековине цивилизација старог века – архитектура, календар, ирригациони систем, наука, медицина, саобраћајна средства, закони, римско право, филозофија, позориште, демократија, беседништво, олимпијске игре, спортови, терме, водовод, канализација, путеви, римски бројеви, арена...; јудаизам, хришћанство, римско наслеђе на територији Србије). 	<ul style="list-style-type: none"> садржаје треба прилагођавати ученицима, како би најлакше и најбрже достигли наведене исходе, наставник има слободу да сам одреди распоред и динамику активности за сваку тему, уважавајући циљеве предмета, програм се може допунити садржајима из прошлости завичаја, чиме се код ученика постиже јаснија представа о историјској и културној баштини у њиховом крају (археолошка налазишта, музејске збирке), у школама на наставном језику неке од националних мањина могу се обрадити и проширени наставни садржаји из прошлости тог народа, важно је искористити велике могућности које историја као наративни предмет пружа у подстицању ученичке радозналости, која је у основи сваког сазнања, наставни садржаји треба да буду представљени као „прича” богата информацијама и детаљима, не зато да би оптеретили памћење ученика, већ да би им историјски догађаји, појаве
<p>Европа и Средоземље у средњем веку</p>	<ul style="list-style-type: none"> Разумевање основних одлика епохе средњег века. Унапређивање знања о друштвеним структурама и државним институцијама у средњем веку. Разумевање одлика религије и верских схватања у средњем веку. Проширивање знања о средњовековној култури и њеним главним тековинама. Уочавање основних одлика привреде и свакодневног живота 	<ul style="list-style-type: none"> истакне одлике периода средњег века и уочи основне разлике у односу на античку епоху; лоцира одређени историјски догађај или појаву на временској ленти средњег века; објасни формирање феудалне друштвене структуре и вазалне односе; опише, на примеру Византије, Франачке, Француске, Енглеске и Немачке, друштвену структуру и државно уређење у средњем веку; наведе и образложи организациону структуру православне и католичке цркве; сагледа значај Великог раскола и његове последице; опише настанак и ширење ислама; уочи узроке и последице 	<ul style="list-style-type: none"> Основне одлике средњег века (хронолошки и просторни оквири, светске цивилизације у периоду средњег века). Политичко-историјски оквир, државни и друштвени поредак (Франачка држава, значај Карла Великог; Византијско царство – грчко и римско наслеђе, Константин Велики, оснивање Цариграда, Јустинијан I и покушаји обнове Римског царства, успон царства и утицај на суседне народе – Бугаре, Србе, Русе; исламски свет у средњем веку – Мухамед и појава ислама, арапска освајања, особеност државног и друштвеног уређења; настанак феудалног друштва – формирање феудалне друштвене структуре, вазални односи, развој и структура феудалних држава – примери 	<ul style="list-style-type: none"> важно је искористити велике могућности које историја као наративни предмет пружа у подстицању ученичке радозналости, која је у основи сваког сазнања, наставни садржаји треба да буду представљени као „прича” богата информацијама и детаљима, не зато да би оптеретили памћење ученика, већ да би им историјски догађаји, појаве

	<p>у средњем веку.</p> <ul style="list-style-type: none"> Уочавање утицаја историјског наслеђа средњег века на савремени свет. 	<p>крсташких ратова;</p> <ul style="list-style-type: none"> уочи значај религије у средњем веку и њен утицај на културно стваралаштво; наведе и опише највећа културна и техничка достигнућа у средњем веку; идентификује основне одлике привреде у средњем веку; истакне одлике свакодневног живота друштвених слојева у средњем веку; наведе главне тековине епохе средњег века у савременом добу; препозна значај тековина епохе средњег века за савремени свет. 	<p>Француске, Енглеске и Немачке; Велика повеља слобода; крсташки ратови – најзначајнији походи и најпознатији учесници; развој средњовековних градова).</p> <ul style="list-style-type: none"> Религија и култура (хришћанска црква – црквена организација, монаштво, манастири као средишта средњовековне културе и писмености, процеси покрштавања, Велики раскол и његове последице; појава јеретичких учења, културне области, школе и универзитети, проналасци, опште одлике уметности и књижевности, арапско-исламска култура и њен утицај на културу народа Европе). Привреда и свакодневни живот (основне одлике привреде у средњем веку; развој банкарства; свакодневни живот – владар, двор и дворски живот, живот на селу и у граду, положај жене у средњем веку, обичаји, занимања, култура исхране и становања). Историјско наслеђе – повезивање прошлости и садашњости (тековине средњег века – легенде и митови, хералдика, институције). 	<p>и процеси били предочени јасно, детаљно, живо и динамично,</p> <ul style="list-style-type: none"> посебно место у настави историје имају питања, како она која поставља наставник ученицима, тако и она која долазе од ученика, подстакнута оним што су чули у учионици или што су сазнали ван ње користећи различите изворе информација, добро осмишљена питања наставника имају подстицајну функцију за развој историјског мишљења и критичке свести, не само у фази утврђивања и систематизације градива, већ и у самој обради наставних садржаја, у зависности од циља који наставник жели да оствари, питања могу имати различите функције, као што су: фокусирање пажње на неки садржај или аспект, подстицање поређења, трагање за појашњењем, настава би требало да помогне ученицима у стварању што јасније представе не само о томе шта се десило, већ и зашто се то десило и какве су последице из тога проистекле,
<p>Срби и њихово окружење у средњем веку</p>	<ul style="list-style-type: none"> Проширивање знања о историји српских држава у средњем веку. Унапређивање знања о друштвеним структурама и државним институцијама у српским земљама у средњем веку. СТИЦАЊЕ ЗНАЊА О 	<ul style="list-style-type: none"> лоцира одређени догађај или појаву из српске средњовековне историје на временској ленти; опише друштвену структуру и државно уређење српских земаља у средњем веку; наведе одлике српске државности у средњем веку; уочи и објасни на историјској карти промене граница српских држава у средњем веку; уочи значај религије код Срба у 	<ul style="list-style-type: none"> Политичко-историјски оквир, државни и друштвени поредак (узроци и правци сеобе Словена, Јужни Словени према староседеоцима и суседима на Балканском полуострву, насељавање Бугара и Мађара и настанак њихових држава; Срби од VII до XII века – досељавање Срба и Хрвата, српске земље, Србија између Византије и Бугарске, успон Дукље; Србија у XII и почетком XIII века – Рашка између Византије и Угарске, Стефан Немања, 	

	<p>личностима које су обележиле средњи век у националној историји.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Разумевање одлика религије и верских схватања код Срба у средњем веку. • Унапређивање знања о културном наслеђу Срба у средњем веку. • Уочавање основних одлика привреде и свакодневног живота у српским земљама у средњем веку. • Развијање свести о значају средњовековне државности за настанак модерне српске државе. 	<p>средњем веку и њен утицај на културно стваралаштво;</p> <ul style="list-style-type: none"> • именује најважније личности које су заслужне за развој српске културе у средњем веку; • наведе и опише највећа културна достигнућа код Срба у средњем веку; • идентификује основне одлике привреде у српским земљама у средњем веку; • истакне одлике свакодневног живота друштвених слојева у српским земљама у средњем веку; • наведе главне тековине српске средњовековне културе и уочи њихову присутност у савременом добу; • препозна значај средњовековне државности за настанак модерне српске државе. 	<p>Стефан Првовенчани, аутокефалност српске цркве – свети Сава; успон српске државе у XIII и почетком XIV века и Византија Палеолога – Урош I, Милутин, Стефан Дечански и битка код Велбужда; освајања Стефана Душана, успостављање патријаршије и проглашење царства, уређење државе, друштвени слојеви и односи, слабљење царства у време цара Уроша; постанак и развој средњовековне босанске државе; Турци Османлије и њихова освајања на Балкану, битка на Марици; Морavsка Србија и њена улога у борби против Османлија – кнез Лазар, бој на Косову; држава српских деспота и околне земље – Стефан Лазаревић и Ђурађ Бранковић, пад Цариграда и пропаст Византије, пад Смедерева, сеобе Срба у Угарску, слабљење и пад Босне, Зета за време Балшића и Црнојевића).</p> <ul style="list-style-type: none"> • Религија и култура (покрштавање Срба и других Јужних Словена, мисија Ђирила и Методија и њихових ученика, језик и писмо, Мирослављево јеванђеље, књижевност – свети Сава, Теодосије, монахиња Јефимија; најзначајније задужбине, хералдика, правни споменици – Светосавски номоканон, Душанов законик, Рударски закон деспота Стефана Лазаревића). • Привреда и свакодневни живот (основне одлике привреде у српским земљама у средњем веку, развој рударства, значај Дубровника у привредном животу српских земаља; свакодневни живот – владар, двор и дворски живот, живот на селу и граду, 	<ul style="list-style-type: none"> • у настави треба што више користити различите облике организоване активности ученика (индивидуални рад, рад у пару, рад у групи, радионице или домаћи задатак), • да би схватио догађаје из прошлости, ученик треба да их „оживи у свом уму”, у чему велику помоћ може пружити употреба различитих историјских текстова, карата и других извора историјских података (документарни и играни видео и дигитални материјали, музејски експонати, илустрације), обилагање културно-историјских споменика и посете установама културе, • коришћење историјских карата изузетно је важно јер омогућавају ученицима да на очигледан и сликовит начин доживе простор на коме се неки од догађаја одвијао, помажући им да кроз време прате промене на одређеном простору, • треба искористити и утицај наставе историје на развијање језичке и говорне културе (беседништва), јер историјски садржаји
--	---	--	--	--

			<p>обичаји, занимања, култура исхране и становања).</p> <ul style="list-style-type: none"> • Историјско наслеђе – повезивање прошлости и садашњости (тековине средњег века: ћирилица, институције српске цркве, светосавље, уметничка баштина, косовска легенда – утицај историјских и легендарних ликова Вука Бранковића, Милоша Обилића и Марка Краљевића на формирање националне свести и идентитета). 	<p>богате и оплемењују језички фонд ученика,</p> <ul style="list-style-type: none"> • у раду са ученицима неопходно је имати у виду интегративну функцију историје, која у образовном систему, где су знања подељена по наставним предметима, помаже ученицима да постигну целовито схватање о повезаности и условљености географских, економских и културних услова живота човека кроз простор и време, • пожељно је избегавати фрагментарно и изоловано учење историјских чињеница јер оно има најкраће трајање у памћењу и најслабији трансфер у стицању других знања и вештина, • у настави треба, кад год је то могуће, примењивати дидактички концепт мултиперспективности, • одређене теме, по могућности, треба реализовати са одговарајућим садржајима из сродних предмета.
<p>Европа и свет од краја XV до краја XVIII века</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Стицање знања о историји најзначајнијих европских држава од краја XV до краја XVIII века. • Унапређивање знања о друштвеним структурама и државним институцијама у Европи од краја XV до краја XVIII века. • Разумевање значаја појаве протестантизма. • Проширивање знања о културним достигнућима у периоду од краја XV до краја XVIII века. • Уочавање основних одлика привреде и свакодневног живота у периоду од краја XV до краја XVIII века. • Уочавање утицаја историјског наслеђа периода од краја XV 	<ul style="list-style-type: none"> • идентификује основне одлике периода од краја XV до краја XVIII века у историји Европе; • сагледа значај и последице великих географских открића; • опише, на примеру Француске, Енглеске, Пруске, Аустрије, Русије и Шпаније, друштвену структуру и државно уређење у апсолутистичким монархијама; • сагледа значај реформације и именује најзначајнија протестанска учења; • именује најважније ствараоце епохе хуманизма и ренесансе и наведе њихова дела; • наведе најзначајнија културна и техничка достигнућа у периоду од краја XV до краја XVIII века; • идентификује основне одлике привреде у периоду од краја XV до краја XVIII века; • истакне одлике свакодневног живота друштвених слојева у периоду од краја XV до краја XVIII века; • наведе главне тековине периода од краја XV до краја XVIII века и препозна њихов значај у савременом добу. 	<ul style="list-style-type: none"> • Политичко-историјски оквир, државни и друштвени поредак (велика географска открића – путовања Бартоломеа Дијаза, Васка да Гама, Кристифора Колумба и Фернанда Магелана, унапређивање бродоградње, усавршавање компаса, астролаба, дурбина и часовника; улога и значај великих европских градова – Фиренце, Венеције, Ђенове, Париза, Лондона, Антверпена, Амстердама; почети грађанске класе, сталешко друштво, апсолутистичке монархије – примери Француске, Енглеске, Пруске, Аустрије, Русије, Шпаније). • Религија и култура (хуманизам и ренесанса: књижевност, уметност и политичка мисао – Данте Алигијери, Франческо Петрарка, Ђовани Бокачо, Еразмо Ротердамски, Николо Макијавели, Микеланђело Буонароти, Леонардо да Винчи, Рафаело Санти, Тицијан Вечели, Албрехт Дирер...; реформација и противреформација, улога Мартина Лутера, протестантизам, католичка реакција – улога језуита; верски сукоби и ратови, инквизиција). • Привреда и свакодневни живот (основне одлике привреде у периоду 	

	до краја XVIII века на савремени свет.		од краја XV до краја XVIII века; мануфактура као нови начин производње, револуција цена; преношење економских центара са Средоземља на атлантску обалу; велике банкарске породице и њихов утицај – примери Медичија, Фугера...; оснивање берзи; свакодневни живот – владар, двор и дворски живот, живот на селу и граду, положај жене, обичаји, занимања, култура исхране и становања). • Историјско наслеђе – повезивање прошлости и садашњости (тековине периода од краја XV до краја XVIII века – научна и техничка открића и културно-уметничко наслеђе).	
Српски народ под страном влашћу од краја XV до краја XVIII века	<ul style="list-style-type: none"> Унапређивање знања о положају српског народа под османском, хабзбуршком и млетачком влашћу од краја XV до краја XVIII века. Стицање знања о личностима које су обележиле период од краја XV до краја XVIII века у националној историји. Уочавање улоге српске цркве у очувању националног идентитета. Унапређивање знања о културном стваралаштву Срба од краја XV до краја XVIII века. 	<ul style="list-style-type: none"> идентификује основне одлике периода од краја XV до краја XVIII века у националној историји; описује друштвену структуру и државно уређење Османског царства и положај српског народа у њему; лоцира на историјској карти најважније правце и области сеоба српског народа; уочи последице сеоба српског народа; објасни положај Срба у Хабзбуршкој монархији; уочи последице процеса исламизације, покатоличавања и унијаћења Срба; изведе закључак о улози српске цркве у очувању националног идентитета; наведе најзначајнија културна достигнућа српског народа у периоду од краја XV до краја XVIII века; 	<ul style="list-style-type: none"> Политичко-историјски оквир, државни и друштвени поредак (османска освајања, држава и друштво – Сулејман Величанствени и врхунац османске моћи, друштво – муслимани и хришћани, тимарски систем; положај Срба у Османском царству – раја и власи; Срби у ратовима Аустрије и Млетачке републике против Османског царства – Дуги, Кандијски, Велики бечки, ратови 1716–1718. и 1737–1739. године, Кочина крајина; хајдуци и ускоци, сеобе Срба – Лика, Кордун, Хрватска, Славонија, Далмација, Банат, Бачка, Срем; Срби под хабзбуршком и млетачком влашћу – статус и привилегије, Војна крајина, настанак грађанства код Срба). Религија и култура (исламизација, Пећка – српска патријаршија: верска, културна, национална и политичка установа; покатоличавање и унијаћење, Карловачка митрополија, школске реформе Марије Терезије и 	

	<ul style="list-style-type: none"> Уочавање основних одлика привреде и свакодневног живота у српским земљама од краја XV до краја XVIII века. 	<ul style="list-style-type: none"> идентификује основне одлике привреде у српским земљама од краја XV до краја XVIII века; истакне одлике свакодневног живота друштвених слојева у српским земљама у периоду од краја XV до краја XVIII века. 	<p>Јосифа II, настанак елита – трговци, официри, свештеници, чиновници, учитељи, правници; Доситеј Обрадовић, Карловачка гимназија).</p> <ul style="list-style-type: none"> Привреда и свакодневни живот (основне одлике привреде у српским земљама у периоду од краја XV до краја XVIII века, значај Дубровачке републике у привредном животу; свакодневни живот – живот на селу и граду, обичаји, занимања, култура исхране и становања). 	
--	--	---	--	--

Кључни појмови садржаја: историјски извори, хронологија, друштво, држава, феудализам, монархија, градска комуна, Црква, религија, хуманизам и ренесанса, географска открића, научна открића и технички проналасци, сеобе.

Назив предмета: **ИСТОРИЈА**
 Годишњи фонд часова: **64**
 Разред: **Други**

ТЕМА	ЦИЉ	ИСХОДИ По завршетку теме ученик ће бити у стању да:	ОБАВЕЗНИ И ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ ПО ТЕМАМА	УПУТСТВО ЗА ДИДАКТИЧКО- МЕТОДИЧКО ОСТВАРИВАЊЕ ПРОГРАМА
<p>Европа и свет од краја XVIII века до Првог светског рата</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Стицање знања о историји најзначајнијих држава у периоду од краја XVIII века до Првог светског рата. • Унапређивање знања о друштвеним структурама, политичким системима и идеологијама у периоду од краја XVIII века до Првог светског рата. • Проширивање знања о научно-техничком напретку и културним достигнућима у периоду од краја XVIII века до Првог светског рата. • Уочавање основних одлика привреде и свакодневног живота у периоду од краја XVIII века до Првог светског рата. • Разумевање и вредновање утицаја историјског наслеђа 	<ul style="list-style-type: none"> • идентификује основне одлике историјског периода од краја XVIII века до Првог светског рата; • сагледа значај и последице привредног напретка и Индустрijske револуције на развој друштва; • опише, на примеру Француске, Велике Британије, Хабзбуршке монархије, Немачке, Русије и САД, друштвену структуру и државно уређење у периоду од краја XVIII века до Првог светског рата; • сагледа значај и последице појаве политичких идеја национализма, либерализма, радикализма и социјализма; • наведе најважнија научно-техничка достигнућа у периоду од краја XVIII века до Првог светског рата и образложи њихов значај; • истакне одлике свакодневног живота у периоду од краја XVIII века до Првог светског рата у различитим друштвеним слојевима; • издвоји најзначајније правце у књижевности и ликовним уметностима у периоду од краја XVIII века до Првог светског рата и именује истакнуте ствараоце; • наведе главне тековине периода од краја XVIII века до Првог светског рата и препозна њихов значај у 	<ul style="list-style-type: none"> • Политичко-историјски оквир (Индустриска револуција; социјална, верска и национална обележја политичких револуција – примери низоземске, енглеске и америчке револуције; појмови уставности и поделе власти; Француска револуција – укидање феудализма, Декларација о правима човека и грађанина; Наполеоново доба, Бечки конгрес, револуције 1848/49. године – јачање идеја национализма, либерализма, демократије, радикализма, социјализма; уједињење Италије и Немачке; Грађански рат у САД; међународни односи у другој половини XIX и почетком XX века – настанак Тројног савеза и Антанте, борба за колоније, успон САД и Јапана, подела Кине, међународне политичке кризе, Источно питање и балкански народи – опадање Османског царства, продор Хабзбуршке монархије на Балкан; утицај великих сила – Русије, Велике Британије, Француске, Немачке, Италије; уобличавање националних држава на Балкану – Грчка, Румунија, Бугарска, Албанија). • Привреда, култура и свакодневни живот (напредак привреде; последице Индустрijske револуције – јачање грађанске и појава радничке класе; 	<p>На почетку теме ученике упознати са циљевима и исходима наставе, односно учења, планом рада и начинима оцењивања.</p> <p>Облици наставе: Предмет се реализује кроз следеће облике наставе:</p> <ul style="list-style-type: none"> • теоријска настава. <p>Место реализације наставе:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Теоријска настава се реализује у учионици или одговарајућем кабинету. <p>Праћење и вредновање Вредновање остварености исхода вршити кроз:</p> <ul style="list-style-type: none"> • праћење остварености исхода; • тестове знања. <p>Оквирни број часова по темама:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Европа и свет од краја XVIII века до Првог светског рата – 11 часова; • Србија, Црна Гора и Срби у Хабзбуршком и Османском царству од

	<p>периода од краја XVIII века до Првог светског рата на савремени свет.</p>	<p>савременом добу.</p>	<p>оснивање националних банака; Друга индустријска револуција – употреба електричне енергије и мотора са унутрашњим сагоревањем; култура, наука, образовање, најзначајнији правци у књижевности и ликовним уметностима; свакодневни живот – живот на селу и граду, положај жене, обичаји, занимања, култура исхране и становања).</p> <ul style="list-style-type: none"> Историјско наслеђе – повезивање прошлости и садашњости; тековине периода – научна и техничка открића (телефон, телеграф, фотографија, филм, нове врсте оружја и саобраћајних средстава...) и културно-уметничко наслеђе. 	<p>краја XVIII века до Првог светског рата – 13 часова;</p> <ul style="list-style-type: none"> Први светски рат и револуције у Русији и Европи – 6 часова; Свет између Првог и Другог светског рата – 8 часова; Југословенска краљевина – 9 часова; Други светски рат – 6 часова; Свет после Другог светског рата – 8 часова; Југославија после Другог светског рата – 9 часова. <p>Препоруке за реализацију наставе:</p>
<p>Србија, Црна Гора и Срби у</p>	<ul style="list-style-type: none"> Унапређивање знања о српској националној историји у периоду од краја XVIII века до Првог светског рата. Проширивање знања о настанку модерне српске државе и најважнијим одликама српске државности. Уочавање улоге знаменитих личности у развоју српске државности. Разумевање најзначајнијих идеја модерног доба и њиховог утицаја у 	<ul style="list-style-type: none"> идентификује основне одлике периода од краја XVIII века до Првог светског рата у историји српског народа; објасни узроке и последице Српске револуције, ослободилачких ратова 1876–1878. и Балканских ратова; уочи утицај европских збивања и идејних покрета на развој српске националне и државне идеје током XIX и почетком XX века; уочи и објасни на историјској карти промене граница српске државе током XIX и почетком XX века; лоцира места најважнијих битака које су вођене током Српске револуције, ослободилачких ратова 1876–1878. и Балканских ратова; описује улогу истакнутих личности у Српској револуцији, у развоју државних институција и формирању 	<p>Политичко-историјски оквир (Српска револуција 1804–1835 – националноослободилачка и социјална обележја, организација устаничке државе, војд Карађорђе Петровић и кнез Милош Обреновић, борба за аутономију, Сретењски устав, укидање феудализма; Турски устав, Уставобранитељски режим 1842–1858 – развој државних установа; друга владавина Милоша и Михаила Обреновића; владавина Милана и Александра Обреновића – Устав из 1869. године, ослободилачки ратови 1876–1878, територијално проширење и независност, оснивање политичких странака, проглашење краљевине, српско-бугарски рат, устав из 1888. и 1901, Мајски преврат; владавина краља Петра I Карађорђевића – Устав из 1903, напредак парламентаризма;</p>	<ul style="list-style-type: none"> структура програма конципирана је с циљем да помогне наставнику у планирању непосредног рада са ученицима, олакшавајући му одређивање обима и дубине обраде појединих наставних садржаја, за сваку тематску целину дати су циљеви, исходи и садржаји, а исходи треба да послуже да наставни процес буде тако обликован да се наведени циљеви остваре, садржаје треба прилагођавати ученицима, како би најлакше и најбрже достигли наведене исходе,

<p>Хабзбуршком и Османском царству од краја XVIII века до Првог светског рата</p>	<p>процесу стварања српске државе.</p> <ul style="list-style-type: none"> Уочавање основних одлика културе, привреде и свакодневног живота код Срба током XIX и почетком XX века. Разумевање утицаја историјског наслеђа периода од краја XVIII века до Првог светског рата на савремено српско друштво. 	<p>модерног политичког система;</p> <ul style="list-style-type: none"> изведе закључак о значају уставности за развој модерног политичког система; сагледа значај и последице привредног напретка на развој српског друштва; наведе и опише највећа културна достигнућа код Срба током XIX и почетком XX века; именује најважније личности које су заслужне за развој српске културе током XIX и почетком XX века; истакне одлике свакодневног живота друштвених слојева код Срба током XIX и почетком XX века. 	<p>спољнополитичко окружење; Црна Гора – територија и становништво, унутрашња и спољна политика владика Петра I и Петра II и кнежева Данила и Николе Петровића; Срби под хабзбуршком влашћу – Јужна Угарска, Хрватска и Славонија, Далмација и Бока Которска; Срби у Револуцији 1848/1849. године, национални покрет, последице Аустро-угарске нагодбе и Хрватско-угарске нагодбе, политички живот; Босна и Херцеговина под османском и аустроугарском влашћу – простор, становништво, политички живот; Срби у Османском царству – Косово, Метохија, Рашка област и Македонија; Балкански ратови – сарадња и супротности између балканских националних политика, ратна хроника, последице ратова).</p> <ul style="list-style-type: none"> Привреда, култура и свакодневни живот (аграрни карактер привреде, развој занатства и трговине, зачеци индустрије, оснивање банака; значај делатности Доситеја Обрадовића и Вука Караџића, Матица српска, развој школства – од првих школа до Београдског универзитета, напредак науке и оснивање научних друштава, успон националне књижевности и уметности; настанак већих градских центара, успон грађанства; свакодневни живот на селу и у граду). Историјско наслеђе – повезивање прошлости и садашњости (присутност и утицај политичких идеја на савремено српско друштво, трајност установа и институција – Народни музеј, Народно позориште, Народна библиотека, академија наука, Народна банка...; културно-уметничко наслеђе 	<ul style="list-style-type: none"> наставник има слободу да сам одреди распоред и динамику активности за сваку тему, уважавајући циљеве предмета, програм се може допунити садржајима из прошлости завичаја, чиме се код ученика постиже јаснија представа о историјској и културној баштини у њиховом крају (археолошка налазишта, музејске збирке), у школама на наставном језику неке од националних мањина могу се обрадити и проширени наставни садржаји из прошлости тог народа, важно је искористити велике могућности које историја као наративни предмет пружа у подстицању ученичке радозналости, која је у основи сваког сазнања, наставни садржаји треба да буду представљени као „прича“ богата информацијама и детаљима, не зато да би оптеретили памћење ученика, већ да би им историјски догађаји, појаве и процеси били предочени јасно, детаљно, живо и динамично, посебно место у настави историје имају питања, како она која поставља
--	--	--	---	--

			као основ савремене српске културе).	наставник ученицима, тако и она која долазе од ученика, подстакнута onim што су чули у учионици или што су сазнали ван ње користећи различите изворе информација,
Први светски рат и револуције у Русији и Европи	<ul style="list-style-type: none"> Разумевање међународног контекста и узрока Првог светског рата. Продубљивање знања о току рата и његовим главним преломницама. Сагледавање рата као узрочника поништавања вредности и тековина цивилизације. Унапређивање знања о учешћу Србије и Црне Горе у Првом светском рату. Сагледавање Првог светског рата и његових последица у историји српског народа. 	<ul style="list-style-type: none"> уочи узроке и међународни контекст избијања Првог светског рата; описе ток Првог светског рата; наведе и анализира преломне догађаје Првог светског рата; сагледа утицај ратних искушења на појаву револуционарних идеја и покрета; уочи разлоге због који је Србија ушла у ратни сукоб са Аустроугарском и Немачком; лоцира места најважнијих битака које је српска војска водила током Првог светског рата; анализира последице Првог светског рата за српски народ; уочи утицај ратних збивања и искушења на уметничко стваралаштво. 	<ul style="list-style-type: none"> Политичко-историјски оквир (сукобљени интереси великих сила, савезништва и фронтони, преломнице рата; губици и жртве, водеће личности држава у сукобу; човек у рату – живот у позадини и на фронту; револуције у Русији и Европи – Фебруарска револуција, Октобарска револуција и грађански рат, утицај Октобарске револуције на прилике у Европи, револуционарно врење, револуције у Мађарској и Немачкој, анархија и распад великих царстава; Србија и Црна Гора у Великом рату – одбрана отаџбине 1914. године, војни слом 1915. године, Албанска голгота, окупациони системи, репресија, покушаји мењања националног и културног идентитета српског становништва, глад и епидемије; влада, војска и народ у избеглиштву, Солунски фронт, ослобођење Краљевине Србије и југословенских покрајина Аустроугарске, допринос победи Антанте; најзначајније војне и политичке личности; југословенска идеја, чиниоци југословенског уједињења – српска влада, Југословенски одбор, Народно вијеће СХС, утицај међународних прилика на настанак југословенске државе. Рат и култура – уметничко виђење рата, рат као поништавање цивилизацијских вредности; лични доживљај рата. 	<ul style="list-style-type: none"> добро осмишљена питања наставника имају подстицајну функцију за развој историјског мишљења и критичке свести, не само у фази утврђивања и систематизације градива, већ и у самој обради наставних садржаја, у зависности од циља који наставник жели да оствари, питања могу имати различите функције, као што су: фокусирање пажње на неки садржај или аспект, подстицање поређења, трагање за појашњењем, настава би требало да помогне ученицима у стварању што јасније представе не само о томе шта се десило, већ и зашто се то десило и какве су последице из тога проистекле, у настави треба што више користити различите облике организоване активности ученика (индивидуални рад, рад у пару, рад у групи, радионице или домаћи
Свет између Првог и Другог светског рата	<ul style="list-style-type: none"> Уочавање последица Првог светског рата на међународне односе и друштвене, 	<ul style="list-style-type: none"> сагледа промењену слику света после Првог светског рата; идентификује основне одлике историјског периода између два 	<ul style="list-style-type: none"> Политичко-историјски оквир, државни и друштвени поредак (друштвене прилике и превирања, криза демократије и појава тоталитарних 	

	<p>политичке, привредне и културне прилике.</p> <ul style="list-style-type: none"> Унапређивање знања о друштвеном, политичким и привредним процесима између два светска рата. Разумевање супротности које су свет водиле ка новом рату. Проширивање знања о научно-техничком напретку и културним достигнућима у периоду између два светска рата. Уочавање основних одлика привреде и свакодневног живота у периоду између два светска рата. Разумевање и вредновање утицаја историјског наслеђа периода између два светска рата на савремени свет. 	<p>светска рата;</p> <ul style="list-style-type: none"> опише, на примеру Француске, Велике Британије, Немачке, Италије, СССР-а, различита друштвена и државна уређења у периоду између два светска рата; сагледа значај и последице појаве тоталитарних политичких идеја и идеологија; сагледа значај и последице привредног и научног напретка у периоду између два светска рата; истакне одлике свакодневног живота у периоду између два светска рата у различитим друштвеним слојевима; издвоји најзначајније правце у књижевности и ликовним уметностима у периоду између два светска рата и именује истакнуте ствараоце; наведе главне тековине периода између два светска рата и препозна њихов значај у савременом добу. 	<p>идеја – комунизам, фашизам и нацизам; раднички покрет; прилике у СССР-у; међународни односи – победничке и поражене земље, настанак нових држава, Друштво народа, радикално заоштравање међународних односа – грађански рат у Шпанији, аншлус Аустрије, Минхенски споразум, Немачко-совјетски пакт).</p> <ul style="list-style-type: none"> Привреда, култура и свакодневни живот (напредак привреде; велика економска криза и модели њеног решавања; уметнички покрети, масовна забава, научна открића, употреба вештачких материјала у индустрији). Историјско наслеђе – повезивање прошлости и садашњости; тековине периода – научна и техничка открића (напредак медицине, појава радија, телевизије, звучног филма...) и културно-уметничко наслеђе. 	<p>залатак),</p> <ul style="list-style-type: none"> да би схватио догађаје из прошлости, ученик треба да их „оживи у свом уму“, у чему велику помоћ може пружити употреба различитих историјских текстова, карата и других извора историјских података (документарни и играни видео и дигитални материјали, музејски експонати, илустрације), обилажење културно-историјских споменика и посете установама културе, коришћење историјских карата изузетно је важно јер омогућавају ученицима да на очигледан и сликовит начин доживе простор на коме се неки од догађаја одвијао, помажући им да кроз време прате промене на одређеном простору, треба искористити и утицај наставе историје на развијање језичке и говорне културе (беседништва), јер историјски садржаји богате и оплемењују језички фонд ученика, у раду са ученицима неопходно је имати у виду интегративну функцију историје, која у образовном систему, где су знања подељена по наставним предметима, помаже ученицима да
<p>Југословенска краљевина</p>	<ul style="list-style-type: none"> Проширивање знања о југословенској идеји и чиниоцима стварања југословенске државе. Разумевање међународног контекста у коме 	<ul style="list-style-type: none"> образложи најважније мотиве и узроке стварање југословенске државе; уочи значај настанка југословенске државе за српски народ; идентификује одлике југословенске државе као монархије; уочи међународни положај југословенске краљевине; 	<ul style="list-style-type: none"> Политичко-историјски оквир, државни и друштвени поредак (југословенска идеја и конституисање државе, политичке борбе, национално и верско питање и питање демократије; Видовдански и Октобарски устав, лични режим краља Александра, атентат у Марсељу; влада Милана Стојадиновића – унутрашња политика 	

	<p>настаје југословенска држава.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Проширивање знања о одликама југословенске државе између два светска рата. • Проширивање знања о положају српског народа у југословенској краљевини. • Уочавање улоге знаменитих личности у политичком и друштвеном животу југословенске краљевине. • Сагледавање међународног положаја југословенске краљевине. 	<ul style="list-style-type: none"> • именује и сагледа улогу најважнијих личности које су утицале на друштвено-политичка збивања у југословенској краљевини; • уочи и објасни на историјској карти границе југословенске краљевине и њено административно уређење; • сагледа дубину и трајност националних, верских и политичких супротности у југословенској држави; • наведе најважније одлике привредног развитка у југословенској краљевини; • опише културно-просветне прилике и наведе културно-уметничка достигнућа у југословенској краљевини; • истакне одлике свакодневног живота друштвених слојева југословенској краљевини. 	<p>и промене у спољнополитичкој оријентацији; преуређење државе у сенци новог светског рата и међународних притисака – стварање Бановине Хрватске, влада Цветковић–Мачек, отварање српског питања).</p> <ul style="list-style-type: none"> • Привреда, култура и свакодневни живот (социјално-економске прилике, неуједначеност економског и културног развоја, индустријализација; присуство и утицај страног капитала; универзитет и наука; уметнички покрети, хуманитарна друштва и спортске организације; свакодневни живот – живот на селу и у граду, положај жене, обичаји, занимања, култура исхране и становања). • Историјско наслеђе – повезивање прошлости и садашњости (присутност и утицај политичких идеја на савремено српско друштво, трајност установа и институција; културно-уметничко наслеђе). 	<p>постигну целовито схватање о повезаности и условљености географских, економских и културних услова живота човека кроз простор и време.</p> <ul style="list-style-type: none"> • пожељно је избегавати фрагментарно и изоловано учење историјских чињеница јер оно има најкраће трајање у памћењу и најслабији трансфер у стицању других знања и вештина, • у настави треба, кад год је то могуће, примњивати дидактички концепт мултиперспективности, • одређене теме, по могућности, треба реализовати са одговарајућим садржајима из сродних предмета.
<p>Други светски рат</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Разумевање међународног контекста и узрока Другог светског рата. • Продубљивање знања о току рата и његовим главним преломницама. • Сагледавање рата као узрочника поништавања вредности и тековина цивилизације. • Разумевање значаја 	<ul style="list-style-type: none"> • уочи узроке и међународни контекст избијања Другог светског рата; • опише ток Другог светског рата; • наведе и анализира преломне догађаје Другог светског рата; • уочи посебности Другог светског рата у Југославији и препозна његову антиокупаторску, националну, верску и идеолошку садржину; • анализира последице Другог светског рата за српски народ; • образложи допринос југословенских антифашистичких покрета победи 	<ul style="list-style-type: none"> • Политичко-историјски оквир (карактер рата и главни фронтови; победе сила Осовине у првој фази рата; образовање Антифашистичке коалиције; прекретнице у рату – Москва, Стаљинград и Ел Аламејн; геноцид, Холокауст и концентрациони логори; покрети отпора у Европи; ратна свакодневица; савезничке конференције – Техеран, Јалта, Потсдам; људски и материјални губици, модерна војна технологија – употреба атомског оружја; Југославија у Другом светском рату – приступање Тројном пакту и пуч 27. марта 1941, Априлски рат и војни слом, окупација, деоба територија и квислиншки режими, Независна 	

	<p>изучавања холокауста и геноцида као феномена Другог светског рата.</p> <ul style="list-style-type: none"> Унапређивање знања о посебностима Другог светског рата на југословенском простору. Сагледавање Другог светског рата и његових последица у историји српског народа. 	<p>савезника у Другом светском рату;</p> <ul style="list-style-type: none"> уочи важност изучавања Холокауста и геноцида као феномена Другог светског рата; уочи утицај ратних збивања и искушења на уметничко стваралаштво. 	<p>Држава Хрватска и политика геноцида над Србима, Јеврејима и Ромима; устанци и организовани покрети отпора, револуционарно освајање власти, грађански рат, најзначајније војне операције, савезничка политика према Југославији, основи новог државног уређења, завршне операције за ослобођење југословенског простора, жртве рата и допринос савезничкој победи).</p> <ul style="list-style-type: none"> Рат и култура – уметничко виђење рата, рат као поништавање цивилизацијских вредности; уништавање и пљачка културних добара; лични доживљај рата. 	
<p>Свет после Другог светског рата</p>	<ul style="list-style-type: none"> Уочавање последица Другог светског рата на друштвене, политичке, привредне и културне прилике. Унапређивање знања о друштвеним, политичким и привредним процесима у другој половини XX века. Разумевање главних одлика хладног рата. Уочавање значаја деколонизације и других покрета еманципације. Сагледавање последица пада Берлинског зида и распада Совјетског Савеза. Проширивање знања о научно-техничком 	<ul style="list-style-type: none"> сагледа промењену слику света после Другог светског рата; идентификује основне одлике политичког, друштвеног, привредног, научног и културног развоја послератног света; препозна и упореди основне одлике различитих привредних система у комунистичким и капиталистичким државама у другој половини XX века; уочи узроке и последице хладноратовских сукоба; уочи распрострањеност покрета за ослобођење нација и угрожених мањинских група; сагледа значај и последице пораза идеје комунизма на крају XX века; уочи значај привредног напретка и научно-технолошке револуције; наведе и образложи проблеме савременог света; истакне одлике свакодневног живота на различитим просторима и у друштвеним срединама у 	<ul style="list-style-type: none"> Политичко-историјски оквир, државни и друштвени поредак (промена односа међу великим силама, стварање блокова; Хладни рат и трка у наоружању; улога ОУН у очувању мира, антиколонијални покрети и деколонизација; покрети еманципације – покрети за женска и мањинска права, антиратни и антирасни покрети; свет у савременом добу – распад СССР-а, нестанак Источног блока, европске интеграције – Европска унија, глобализација, тероризам, еколошки проблеми...). Привреда, култура и свакодневни живот (напредак привреде; економске институције у савременом свету – Међународни монетарни фонд, Светска банка...; стварање јединственог европског тржишта, заједничка монета; научно-технолошка револуција, освајање свемира, медији, популарна култура...). 	

	<p>напретку и културним достигнућима савременог света.</p> <ul style="list-style-type: none"> Уочавање изазова савременог света – глобализација, тероризам, глад, болести, еколошки проблеми. 	савременом свету.		
Југославија после Другог светског рата	<ul style="list-style-type: none"> Проширивање знања о државном и друштвеном поретку социјалистичке Југославије. Сагледавање међународног положаја југословенске државе у другој половини XX века. Продубљивање знања о положају српског народа у југословенској федерацији. Уочавање улоге знаменитих личности у политичком, научном и културном животу социјалистичке Југославије. Разумевање последица распада југословенске државе. Сагледавање међународног положаја савремене 	<ul style="list-style-type: none"> идентификује одлике југословенске државе као социјалистичке републике; уочи међународни положај и спољнополитичке односе социјалистичке Југославије; именује најважније личности које су утицале на друштвено-политичка и културна збивања у социјалистичкој Југославији; образложи политичке, друштвене, привредне и културне последице нестанка југословенске државе; уочи место и улогу Србије у савременом свету; утврди значај чланства Србије у међународним организацијама; идентификује проблеме савремене српске државе. 	<ul style="list-style-type: none"> Политичко-историјски оквир, државни и друштвени поредак (конституисање југословенске федерације и њено међународно признање; хегемонија комуниста и политичка репресија, сукоб са Информбироом, сарадња са Западом, улога у Покрету несврстаних; самоуправни концепт социјалистичког развоја, устав из 1974. године, разбијање и распад југословенске државе; велике силе и југословенска криза; настанак нових држава, питање статуса Косова и Метохије, НАТО интервенција 1999. године, раздвајање Србије и Црне Горе; српска држава у савременом свету). Привреда, култура и свакодневни живот (индустријализација, државна привреда и њене противречности; култура, наука и образовање; свакодневица, животни стандард, популарна култура; економске и културне последице нестанка Југославије). 	

	српске државе. • Идентификовање проблема савремене српске државе.			
--	--	--	--	--

Кључни појмови садржаја: револуција, индустријско доба, Источно питање, људска права, уставност, Сретењски устав, монархија – уставна и парламентарна, република, Кнежевина Србија, Краљевина Србија, југословенска држава, либерализам, национализам, социјализам, империјализам, колонијализам, расизам, тоталитаризам, комунизам, фашизам, нацизам, социјализам, антифашизам, антисемитизам, Холокауст, геноцид, Аушвиц, Јасеновац, Организација Уједињених нација, феминизам, пацифизам, антиколонијализам, тероризам, Хладни рат, глобализација, транзиција, дигитална револуција, популарна култура.

Назив предмета: **ГЕОГРАФИЈА**

Годишњи фонд часова: **33**

Разред: **Први**

- Циљеви учења предмета:
- Уочавање и схватање корелативних односа између географије и других природних и друштвених наука;
 - Развој географског логичког мишљења и стицање нових знања, вештина и ставова из области физичке географије;
 - Примена нових информационо-комуникационих технологија у географији и уочавање њихове важности у географским сазнањима;
 - Развијање свести о значају одрживог развоја, заштити и очувању природне и друштвене средине;
 - Унапређивање вештина и способности за проналажење, анализу, примену и саопштавање географских чињеница и законитости;
 - Унапређивање вештине активног, функционалног и кооперативног учења и развој мотивације за самостално учење.

ТЕМА	ЦИЉ	ИСХОДИ По завршетку теме ученик ће бити у стању да:	ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ ПО ТЕМАМА	УПУТСТВО ЗА ДИДАКТИЧКО- МЕТОДИЧКО ОСТВАРИВАЊЕ ПРОГРАМА
Увод	<ul style="list-style-type: none">• Стицање знања о предмету проучавања физичке географије, подели, значају у систему наука• Проширивање знања о међусобној условљености Земљиних сфера	<ul style="list-style-type: none">• дефинише предмет изучавања физичке географије, подела и значај• разликује Земљине сфере и уочава њихове узрочно-последичне везе	<ul style="list-style-type: none">• Физичка географија: предмет, подела и значај; условљеност и повезаност Земљиних сфера	На почетку теме ученике упознати са циљевима и исходима наставе / учења, планом рада и начинима оцењивања. Облици наставе Предмет се реализује кроз следеће облике наставе: теоријска настава (33 часа)
Литосфера, унутрашња грађа Земље и рељеф Земљине површине	<ul style="list-style-type: none">• Проширивање знања о унутрашњој грађи Земље и основним тектонским процесима• Стицање нових и продубљених знања о основним облицима рељефа на Земљи• Проширивање знања о основним ерозивним и акумулационим процесима	<ul style="list-style-type: none">• наведе особине унутрашњих Земљиних сфера• опише узроке кретања литосферних плоча• дефинише појам минерала и стена и познаје њихову поделу• објасни постанак континената и океанских басена• наведе основне облике рељефа континената• наведе вулканске и трусне зоне на Земљи• објасни деловање спољашњих сила• именује ерозивне и акумулационе облике	<ul style="list-style-type: none">• Унутрашња грађа Земље и тектоника плоча• Минерали и стене• Постанак континената и океанских басена, основни облици рељефа континената• Вулкани и земљотреси: процес и распрострањеност на Земљиној површини• Облици рељефа настали	Место реализације наставе Настава се реализује у кабинету, учионици и ваншколском амбијенту (непосредна природа и други потенцијали локалне средине). Организациони облици наставе: фронтални, групни, рад у пару, индивидуални и индивидуализовани рад. Наставне методе: монолошка метода, дијалогска метода, метод

		рељефа (распадање стена, денудација, флувијална ерозија, крашка ерозија, глацијална ерозија, еолска ерозија и абразија)	радом спољашњих сила (ерозија и акумулација) <ul style="list-style-type: none"> • Ерозивни облици • Акумулациони облици 	дискусије, илустративно-демонстративна метода, рад са текстом, кооперативно учење, практичан и истраживачки рад ученика, проблемска настава, тимска настава, учење по моделу, конвергентно учење, дивергентно учење, лабораторијско, експериментална метода, учење у школској и ваншколској библиотеци и медијатеци.
Атмосфера	<ul style="list-style-type: none"> • Проширивање основних знања о факторима и елементима климе • Стицање знања о утицају климе на живот људи 	<ul style="list-style-type: none"> • објасни факторе који утичу на климу • наведе елементе климе • објасни временске и климатске елементе који утичу на здравље човека (инсолација, температура ваздуха, ваздушни притисак, ветрови, влажност, облаци и облачност, падавине) • опише како време утиче на организам човека (живи барометри, осећај лагодности и нелагодности) • опише савремене промене у атмосфери и њихов утицај на здравље људи (загађење, климатске непогоде) 	<ul style="list-style-type: none"> • Климатски фактори и елементи климе (подела) • Основне карактеристике елемената климе • Време и клима (прогноза времена, типови климе) • Утицај климе на човека • Утицај човека на климу 	<p><u>Препоруке за реализацију наставе</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • коришћење савремених електронских помагала, аналогних и дигиталних географских карата различитог размера и садржаја • коришћење информација са Интернета • коришћење интерактивних метода рада • коришћење основне литературе уз употребу савремених технологија за презентовање • користити географске и историјске карте опште и тематске • коришћење писаних извора информација (књиге, статистички подаци, часописи...)
Хидросфера	<ul style="list-style-type: none"> • Развијање свести о значају светског мора за живот и рад људи • Проширивање знања о подземним и површинским водама • Стицање знања о утицају човека на водне ресурсе 	<ul style="list-style-type: none"> • дефинише појам Светског мора • лоцира на карти и објасни основне карактеристике: океана, мора, залива, мореуза • објасни различите вредности салинитета и температуре у односу на географски положај • објасни кретање морске воде (таласи, морске струје и морска доба) • дефинише појмове: издан, извор, термоминералне воде • дефинише основне елементе водотока: речни слив, речни систем, речна мрежа • објасни постанак и поделу језера • објасни антропогени утицај на водне ресурсе (коришћење, експлоатација, управљање, загађење, заштита) 	<ul style="list-style-type: none"> • Светско море: подела, особине и кретања морске воде • Подземне воде • Реке • Језера • Утицај човека на водне ресурсе 	
Биосфера	<ul style="list-style-type: none"> • Упознавање са типовима и географским распоредом земљишта 	<ul style="list-style-type: none"> • наведе типове земљишта и услове њиховог настанка • објасни распоред типова земљишта на Земљи 	<ul style="list-style-type: none"> • Постанак и основни типови тла • Биљне заједнице и животињски свет на 	<p><u>Праћење и вредновање</u></p> <p>Вредновање остварености исхода вршити кроз:</p> <ul style="list-style-type: none"> • праћење остварености

	<ul style="list-style-type: none"> • Развијање свести о законитостима распореда биљног и животињског света на Земљи 	<ul style="list-style-type: none"> • објасни географски распоред биљних заједница на Земљи • наведе заштићене биљне и животињске врсте 	Земљи	<p>исхода</p> <ul style="list-style-type: none"> • тестове знања <p>Оквирни број часова по темама</p> <ul style="list-style-type: none"> • Увод – 2 часа • Литосфера, унутрашња грађа Земље и рељеф Земљине површине – 9 часова • Атмосфера – 8 часова • Хидросфера – 7 часова • Биосфера – 3 часа • Природни услови у функцији туризма – 4 часа
Природни услови у функцији туризма	<ul style="list-style-type: none"> • Проширивање знања о утицају рељефа, временских прилика и водних објеката на туризам 	<ul style="list-style-type: none"> • објасни утицај рељефа на развој туризма (надморска висина, рашчлањеност, нагиб, експозиција) • анализира утицај временских прилика на различите видове туризма • објасни хидролошке појаве • именује елементе геонаслеђа и разуме њихов значај (геонаслеђе, паркови природе...) 	<ul style="list-style-type: none"> • Утицај рељефа на развој туризма • Временске прилике и туризам • Водни објекти и туризам • Заштићене природне вредности 	

Кључне речи садржаја: литосфера, рељеф, атмосфера, хидросфера, биосфера, геонаслеђе.

Назив предмета:
Годишњи фонд часова:
Разред:

ГЕОГРАФИЈА

64

Други

- Уочавање и схватање корелативних односа између Географије и других природних и друштвених наука.
- Стицање нових актуелних знања о положају, месту и улози Србије на Балканском полуострву и југоисточној Европи.
- Стицање знања о савременим географским појавама, објектима и процесима на територији Републике Србије.
- Стицање нових актуелних знања о порасту, кретањима, структурним променама и територијалном размештају становништва.
- Разумевање актуелне географске стварности наше земље и савременог света.
- Развијање осећања припадности својој нацији као делу интегралног света, изградња и неговање националног и културног идентитета у мултиетничком, мултикултуралном и мултијезичком свету.
- Оспособљавање ученика да примењују географско знање и вештине у даљем образовном и професионалном развоју.
- Оспособљавање ученика за одговорно опхођење према себи и окружењу и за активно учествовање у заштити, обнови и унапређивању животне средине.

Циљеви учења предмета:

ТЕМА	ЦИЉ	ИСХОДИ По завршетку теме ученик ће бити у стању да:	ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ ПО ТЕМАМА	УПУТСТВО ЗА ДИДАКТИЧКО- МЕТОДИЧКО ОСТВАРИВАЊЕ ПРОГРАМА
Увод	<ul style="list-style-type: none"> • Стицање знања о предмету проучавања, подели, значају и месту географије у систему наука • Уочавање и схватање корелативних односа између географије и других природних и друштвених наука 	<ul style="list-style-type: none"> • дефинише предмет изучавања, значај, развој и место Географије у систему наука • разликује природне и друштвене елементе географског простора и схвата њихове узајамне узрочно-последичне везе и односе • одреди место Географије у систему наука • препозна значај и практичну примену географских сазнања 	<ul style="list-style-type: none"> • Предмет проучавања, подела и значај • Место Географије у систему наука 	<p>На почетку теме ученике упознати са циљевима и исходима наставе / учења, планом рада и начинима оцењивања.</p> <p>Облици наставе Предмет се реализује кроз следеће облике наставе: теоријска настава (64 часа)</p> <p>Место реализације наставе Теоријска настава се реализује у учioniци</p> <p>Препоруке за реализацију наставе</p> <ul style="list-style-type: none"> • коришћење савремених
Савремене компоненте географског положаја Србије	<ul style="list-style-type: none"> • Проширивање знања о положају, месту и улози Србије на Балканском полуострву и југоисточној Европи • Сагледавање сложених друштвено-економских процеса и промена у југоисточној Европи 	<ul style="list-style-type: none"> • дефинише појам и функције државних граница, разуме државно уређење Србије и познаје државна обележја: грб, заставу, химну • лоцира на карти положај и величину територије Србије уз кратак опис битних 	<ul style="list-style-type: none"> • Површина, границе, државно уређење и државна обележја Србије • Регионалне географске компоненте у светлу савремених процеса на Балканском полуострву и југоисточној Европи 	

	<p>на Балканском полуострву и у нашој држави, уочавањем општих географских карактеристика</p>	<p>карактеристика граница са суседним земљама</p> <ul style="list-style-type: none"> • дефинише појам југоисточна Европа, лоцира на карти Балканско полуострво и идентификује његове опште географске карактеристике: физичке, културне и демографске • анализира промене на политичкој карти Балканског полуострва: настанак и распад Југославије, стварање нових држава и облици њихове сарадње • дефинише појам географски положај и наведе његову поделу • одреди укупан географски положај Србије (повољан, неповољан), анализом својстава чинилаца који га формирају: апсолутни и релативни положај • дискутује о предностима и недостацима географског положаја Србије 	<ul style="list-style-type: none"> • Компоненте географског положаја Србије 	<p>електронских помагала, аналогних и дигиталних географских карата различитог размера и садржаја</p> <ul style="list-style-type: none"> • коришћење информација са Интернета • коришћење интерактивних метода рада • коришћење основне литературе уз употребу савремених технологија за презентовање • користити географске и историјске карте опште и тематске. • коришћење писаних извора информација (књиге, статистички подаци, часописи...)
<p>Природни ресурси Србије и њихов економско географски значај</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Стицање нових и продубљених знања о природи Србије и њеном утицају на живот и привредне делатности људи • Сагледавање физичко-географских компонената простора Србије и разумевање њиховог значаја за живот људи и могућности развоја привреде 	<ul style="list-style-type: none"> • одреди у геолошком саставу Србије заступљеност стена различите старости, састава и порекла, значајних за појаву руда и минерала • лоцира у оквиру геотектонске структуре Србије велике целине: Динариди, Вардарска зона, Српско-македонска маса, Карпато-балканиди, Мезијска плоча, Тиса-Дакија и објасни њихов постанак (деловање унутрашњих тектонских и спољашњих сила); • идентификује основне макро-целине рељефа Србије: Панонски басен и Планинску област 	<ul style="list-style-type: none"> • Геолошки састав и постанак основних геотектонских целина • Панонска Србија и јужни обод Панонског басена • Планинско- котлинска Србија: планине Српско-македонске масе, Динарске планине, планине Вардаске зоне и Карпатско-балканске планине. • Клима. Одлике и економско-географски значај • Воде и водни ресурси. Реке, језера и термоминералне воде - одлике и економско-географски значај • Састав и карактер тла у 	<p><u>Праћење и вредновање</u></p> <p>Вредновање остварености исхода вршити кроз:</p> <ul style="list-style-type: none"> • праћење остварености исхода • тестове знања <p><u>Оквирни број часова по темама</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Увод – 2 часа • Савремене компоненте географског положаја Србије – 5 часова • Природни ресурси

		<ul style="list-style-type: none"> • кратко опише postanak Панонског басена, одвоји панонску Србију: Панонску низију и јужни обод Панонског басена са прегледом главних елемената рељефа • одреди планинску област и направи картографски преглед раседних и набраних планина и већих котлина • објасни елементе и факторе климе, разликује климатске типове у Србији и њихове одлике • направи преглед водног богатства Србије: одреди на карти развођа сливова, лоцира транзитне и домицилне реке, објасни postanak, поделу и значај језера и термоминералних вода • закључује о економском значају вода за снабдевање насеља, наводњавање тла, производњу хидроенергије, пловидбу, рибарство и туризам • дискутује о загађивачима, последицама и мерама заштите • дефинише појам земљиште (тло), одреди типове тла на простору Србије, њихов састав и карактер • познаје утицај физичко-географских фактора на формирање типова вегетације и разноврсност животињског света панонске и планинске области Србије • дефинише: појам природна средина, предмет проучавања заштите природе, значај заштите и унапређивања природе • наведе елементе природне 	<p>Србији - економско-географски значај.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Биљни и животињски свет. Одлике и економско-географски значај • Заштита, очување и унапређивање природе • Заштићена природна добра у Србији 	<p>Србије и њихов економско географски значај – 13 часова</p> <ul style="list-style-type: none"> • Становништво Србије - 8 часова • Насеља Србије – 8 часова • Привреда Србије – 8 часова • Регионалне целине Србије – 10 часова • Србија и савремени процеси у Европи и свету – 10 часова
--	--	---	--	---

		<p>средине, загађиваче воде, ваздуха, земљишта; последице загађивања и мере заштите</p> <ul style="list-style-type: none"> • препозна појаве штетне по своје природно и културно окружење и активно учествује у њиховој заштити, обнови и унапређивању • дефинише: парк природе, предео изузетних одлика, резерват природе, споменик природе и природне реткости <p>Разликује заштићена природна добра у Србији: Голија, Фрушка гора, Ђерапа, Тара и др.</p>		
Становништво Србије	<ul style="list-style-type: none"> • Проширивање знања о демографском развоју и распореду становништва у Србији • Уочавање демографских проблема и могућности њиховог превазилажења за свеукупни друштвено-економски развитак наше земље • Формирање свести о неговану националног и културног идентитета 	<ul style="list-style-type: none"> • опише антропогеографска обележја и историјско-географски континуитет насељавања Србије • објасни кретање становништва и територијални размештај становништва у Србији • укаже на промену броја становника Србије и наведе факторе који условљавају промене становништва • уз помоћ графичких метода анализира основне демографске одлике; објашњава их, врши предвиђања и изводи закључке • дефинише појмове: наталитет, морталитет и природни прираштај • дефинише појам миграције и разликује типове и видове миграција • објасни структуру становништва у Србији (биолошка, економска, социјална, национална) • разликује појмове националног, етничког и културног идентитета 	<ul style="list-style-type: none"> • Антропогеографска обележја. Историјско-географски континуитет насељавања Србије • Кретање и територијални размештај становништва (наталитет, морталитет и природни прираштај) • Миграције. Појам, значај, типови и видови • Структура становништва: биолошка, економска, социјална, национална (етничка и верска) • Демографски проблеми и популациона политика у Србији • Срби у непосредном и ширем окружењу • Срби и наше становништво у Европи и ваневропским континентима. Однос дијаспоре и Србије 	

		<ul style="list-style-type: none"> • изгради став о једнаким правима људи без обзира на расу, националну, верску и другу припадност • објасни демографске проблеме и популациону политику у Србији • дефинише појам дијаспоре • лоцира подручја на којима живи српско становништво у непосредном и ширем окружењу (Мађарска, Румунија, Македонија, Албанија, Црна Гора, Босна и Херцеговина, Хрватска и Словенија) • разликује компактну и појединачну насељеност српског становништва у подручјима непосредног и ширег окружења • објасни основне карактеристике становништва Републике Српске • лоцира аутохтоне српске територије (северни делови Далмације, Лика, Кордун, Банија, Славонија и Барања) • објасни радне миграције у европске земље и именује државе и градове у којима има нашег становништва • објасни иселавање нашег становништва на ваневропске континенте • разликује фазе у иселавању Срба у прекоокеанске земље • именује државе и градове у којима живи наше становништво • објасни однос и везе дијаспоре и Србије 		
Насеља Србије	<ul style="list-style-type: none"> • Проширивање знања о насељима и факторима њиховог развоја 	<ul style="list-style-type: none"> • дефинише појам насеља • објасни постанак, развој и размештај насеља Србије 	<ul style="list-style-type: none"> • Постанак, развој и размештај насеља Србије • Подела насеља.Сеооска, 	

	<ul style="list-style-type: none"> • Разумевање вредности сопственог културног наслеђа и повезаности са другим културама и традицијама • Развијање свести о вредности и значају антропогених културних добара • Уочавање трансформације насеља и њихових мрежа и система 	<ul style="list-style-type: none"> • наведе факторе развоја и трансформације насеља и њихових мрежа • лоцира градске центре Србије • образложи улогу градских центара у регионалној организацији Србије • лоцира осовине (појасеве) развоја Србије: Дунавско-савска, Велико-моравска и Јужно-моравска • разликује врсте, функције и типове насеља. • опише карактеристике урбаних целина. • разликује значење појмова урбанизација, деаграризација, индустријализација и терцијаризација. • именује антропогена културна добра и објасни њихову заштиту 	<p>градска, приградска и привремена</p> <ul style="list-style-type: none"> • Економско-географски фактори развоја и трансформације насеља и њихових мрежа и система (урбанизација, деаграризација, индустријализација и терцијаризација) • Градски центри и њихова улога у регионалној организацији Србије • Осовине (појасеви) развоја Србије: Дунавско-савска, Велико-моравска и Јужно-моравска • Антропогена културна добра и њихова заштита. 	
<p>Привреда Србије</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Проширивање и продубљивање знања о привреди Србије и њеним основним карактеристикама ▪ Сагледавање потенцијала и могућности Србије за њену конкурентност у светској привреди 	<ul style="list-style-type: none"> • анализира утицај природних и друштвених чиниоца на условљеност развоја и размештаја привреде Србије и групише гране привреде по секторима • објасни како природни и друштвени фактори утичу на развој и размештај пољопривреде Србије • дефинише гране пољопривреде у ужем смислу (земљорадња и сточарство) и ширем смислу (шумарство, лов и риболов), наведе значај пољопривреде • препозна основне функције шумарства, значај шума, факторе који их угрожавају и мере заштите • утврди значај лова и риболова • дефинише значај Енергетике и 	<ul style="list-style-type: none"> • Развој, размештај и основне карактеристике привреде Србије • Пољопривреда - развој, значај и подела • Шумарство, лов и риболов • Рударство и енергетика • Индустрија - појам, подела, структура и значај • Саобраћај и трговина • Туризам 	

		<p>Рударства; наведе енергетске ресурсе и минералне сировине и направи њихов картографски преглед на територији Србије</p> <ul style="list-style-type: none"> • објасни појмове: индустрија и индустријализација, одрживи развој и наведе факторе развоја и размештаја, поделу индустрије и њен значај • анализира утицај природних и друштвених фактора на развој саобраћаја, кратко опише врсте саобраћаја и њихов значај • направи картографски преглед главних друмских и железничких праваца у Србији, пловних река и канала, већих лука и аеродрома • дефинише појмове: трговина, трговински и платни биланс и одреди значај трговине • анализира утицај природних и друштвених фактора на развој туризма, дефинише и наведе поделу туризма 		
<p>Регионалне целине Србије</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Стицање и проширивање географских знања о регионалним целинама Србије и сагледавање њихових специфичности 	<ul style="list-style-type: none"> • дефинише појам регије и направи картографски преглед регионалних целина Србије • покаже на карти Србије границе Војводине и њених предеоних целина и препозна њене природне и друштвене одлике • покаже на карти Србије границе Шумадије и Поморавља и наведе њихове природне и друштвене одлике • покаже на карти Србије границе западне Србије и опише њене природне и друштвене одлике • покаже на карти Србије Старовлашко-рашку висију уз 	<ul style="list-style-type: none"> • Војводина • Шумадија и Поморавље (Западно и Велико) • Западна Србија • Старовлашко-рашка висија • Источна Србија • Јужно Поморавље • Косово и Метохија 	

		<p>анализу њених природних и друштвених одлика</p> <ul style="list-style-type: none"> • покаже на карти Србије границе источне Србије и наведе њене природне и друштвене одлике • покаже на карти Србије границе јужног Поморавља и препозна његове природне и друштвене одлике • покаже на карти Србије границе Косова и Метохије и дискутује о његовим природним и друштвеним одликама 		
<p>Србија и савремени процеси у Европи и Свету</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Стицање знања о савременим политичким и економским процесима у Европи и свету као услова напретка свих земаља и народа ▪ Стварање реалне слике о Србији у светским размерама и савременим међународним процесима 	<ul style="list-style-type: none"> • дефинише појмове: процес интеграције, глобализација • објасни економске интеграције на Балкану и у југоисточној Европи и познаје мирољубиву политику Србије у међународним оквирима и на Балкану • лоцира на карти Европе земље чланице ЕУ, опише историјат развоја, наведе циљеве и дефинише проблеме унутар Уније • објасни услове које Србија треба да испуни да би постала равноправна чланица заједнице. • разликује улогу, значај и видове деловања међународних организација: (CEFTA, EFTA, NAFTA, OECD, ОПЕК, АРЕК, G8, BRIK...) • објасни улогу, значај и видове деловања Светске банке и Међународног монетарног фонда и улогу Србије у овим организацијама • опише историјат развоја УН, наведе циљеве и структуру организације и образложи 	<ul style="list-style-type: none"> • Сарадња Србије са другим државама и међународним организацијама • Европска унија - оснивање, чланице, циљеви, проблеми, фондови и њихова приступачност • Однос Србије према осталим европским и ваневропским економским и политичким интеграцијама • Светско тржиште капитала, структура и међународни значај • Уједињене нације. Структура и међународни значај. Србија и УН • Глобализација као светски процес 	

		<p>приврженост Србије УН</p> <ul style="list-style-type: none">• дефинише појам глобализације и разликује политичке, територијалне, економске, културне и друге видове глобализације.		
--	--	---	--	--

Кључне речи садржаја: Србија, природни ресурси, популациона политика, национални идентитет, глобализација

Назив предмета:

ХЕМИЈА

Циљеви учења:

- Развој функционалног система хемијског знања као подршке за изучавање стручних предмета;
- Разумевање односа између структуре супстанци, њихових својстава као и могућности њихове примене;
- Разумевање природних појава и процеса и хемијског приступа у њиховом изучавању;
- Развој хемијске функционалне писмености;
- Препознавање, разумевање и примена хемијских знања у свакодневном животу и професионалном раду;
- Разумевање корисности од хемијске производње и за одабрану струку;
- Развој способности за сагледавање потенцијалних ризика, могућности превенције и мера заштите при хемијским незгодама у свакодневном животу и професионалном раду;
- Развој одговорног става према коришћењу супстанци у свакодневном животу и у професионалном раду;
- Развој комуникативности и спремности за сарадњу и тимски рад;
- Развој одговорности, систематичности, прецизности и позитивног става према учењу;
- Развој свести о сопственим знањима и потреби за даљим професионалним напредовањем.

Разред:

Први

Годишњи фонд часова:

66 часова

ТЕМА	ЦИЉ	ИСХОДИ По завршетку теме ученик ће бити у стању да:	ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ ПО ТЕМАМА	УПУТСТВО ЗА ДИДАКТИЧКО- МЕТОДИЧКО ОСТВАРИВАЊЕ ПРОГРАМА
Структура супстанци	<ul style="list-style-type: none">• Разумевање концепта о корпускуларној грађи супстанци• Разумевање односа између структуре супстанци и њихових својстава• Разумевање утицаја међумолекулских сила на физичка својства супстанци	<ul style="list-style-type: none">• објасни електронеутралност атома• објасни појам изотопа и примену изотопа• разликује атом од јона• напише симболе елемената и формуле једињења• објасни да су електрони у електронском омотачу распоређени према принципу минимума енергије• одреди број валентних електрона• објасни узрок хемијског везивања атома и типове хемијских веза• разликује јонску везу од ковалентне везе• разликује неполярну од поларне ковалентне везе• објасни да својства хемијских једињења зависе од типа хемијске везе• дефинише појам релативне атомске	<ul style="list-style-type: none">• Грађа атома, атомски и масени број• Хемијски симболи и формуле• Структура електронског омотача• Релативна атомска и молекулска маса• Јонска веза• Ковалентна веза• Метална веза• Кристали: атомски, јонски и молекулски• Количина супстанце и моларна маса <p>Демонстрациони огледи:</p> <ul style="list-style-type: none">• реактивност елемената 1.	<p>На почетку теме ученике упознати са циљевима и исходима наставе, односно учења, планом рада и начином праћења и вредновања.</p> <p>Облици наставе</p> <p>Предмет се реализује кроз следеће облике наставе:</p> <ul style="list-style-type: none">• теоријска настава• демонстрациони огледи <p>Место реализације наставе</p> <p>Теоријска настава се реализује у</p> <ul style="list-style-type: none">• одговарајућем кабинету

		<p>месе и појам релативне молекулске масе</p> <ul style="list-style-type: none"> • објасни појам количине супстанце и повезаност количине супстанце са масом супстанце • објасни квантитативно значење симбола и формула 	<p>групе ПСЕ</p> <ul style="list-style-type: none"> • бојење пламена • упоређивање реактивности елемената 17. групе ПСЕ • сублимација јода 	<ul style="list-style-type: none"> • специјализованој учионици • учионици <p><u>Препоруке за реализацију наставе</u></p>
Дисперзни системи	<ul style="list-style-type: none"> • Развој концепта о корпускуларној грађи супстанце на основу разумевања односа компоненти у дисперзном систему • Разумевање односа између квалитативног састава дисперзног система и његових својстава • Разумевање односа између квантитативног састава дисперзног система и његових својстава • Сагледавање значаја примене дисперзних система у свакодневном животу и професионалном раду 	<ul style="list-style-type: none"> • објасни да су дисперзни системи смеше више чистих супстанци • разликује дисперзну фазу и дисперзно средство • објасни појам хомогене смеше • објасни појам и наведе примену аеросола, суспензија, емулзија и колоида • објасни утицај температуре на растворљивост супстанци • израчуна масени процентни садржај раствора • објасни појам количинске концентрације раствора 	<ul style="list-style-type: none"> • Дисперзни системи • Растворљивост • Масени процентни садржај раствора • Количинска концентрација раствора <p>Демонстрациони огледи:</p> <ul style="list-style-type: none"> • припремање раствора познате количинске концентрације • припремање раствора познатог масеног процентног садржаја • размена енергије између система и околине (растварање амонијум-хлорида и растварање натријум-хидроксида у води) 	<ul style="list-style-type: none"> • неопходна предзнања поновити уз максимално ангажовање ученика • ново градиво обрадити увођењем што више примера из реалног живота и подстицати ученике на размишљање и самостално закључивање • у настави се изводе сви предвиђени демонстрациони огледи, како би ученици разумели значај хемијског експеримента као примарног извора знања и основног метода сазнавања у хемији • наставник бира примере и демонстрационе огледе у складу са потребама струке • прилагодити разматрање квантитативног аспекта хемијских реакција потребама образовног профила • упућивати ученике на претраживање различитих извора, применом савремених технологија за прикупљање хемијских података • указивати на корисност и штетност хемијских производа по здравље људи • указивати на повезаност хемије са техничко-технолошким, социо-економским и друштвеним наукама
Хемијске реакције	<ul style="list-style-type: none"> • Разумевање концепта одржања материје кроз принципе одржања масе и енергије • Развој концепта о корпускуларној грађи супстанце на основу разумевања хемијских реакција 	<ul style="list-style-type: none"> • објасни да хемијска промена значи настајање нових супстанци, раскидањем старих и стварањем нових хемијских веза • разликује реакције синтезе и анализе • напише једначине хемијских реакција • примени знања из стехиометријског израчунавања на хемијским једначинама • објасни да су неке реакције егзотермне а неке ендотермне у размени енергије са околином • наведе факторе који утичу на брзину хемијске реакције • објасни појам хемијске равнотеже 	<ul style="list-style-type: none"> • Хемијске реакције • Хемијске једначине • Реакције синтезе и анализе • Стехиометријска израчунавања на основу хемијских једначина • Топлотни ефекат при хемијским реакцијама • Брзина хемијске реакције • Фактори који утичу на брзину хемијске реакције • Хемијска равнотежа • Електролити • Електролитичка 	

		<ul style="list-style-type: none"> • разликује коначне и равнотежне хемијске реакције • илуструје примерима значај хемијске равнотеже за процесе из свакодневног живота • прикаже електролитичку дисоцијацију киселина, база и соли хемијским једначинама • разликује киселу, базну и неутралну средину на основу рН вредности раствора • објасни појам електролита • објасни појам јаких и слабих електролита • објасни напонски низ елемената • објасни процесе оксидације и редукције као отпуштања и примања електрона • објаснида је у оксидо-редукционим реакцијама број отпуштених електрона једнак броју примљених електрона • објасни шта је оксидациони број и како се одређује оксидациони број атома у молекулу • објасни да се при оксидацији оксидациони број повећава, а при редукцији оксидациони број смањује • одреди оксидационо и редукционо средство на основу хемијске једначине • објасни појам електролизе • објасни појам корозије • наведе поступке заштите од корозије 	<p>дисоцијација киселина, база и соли</p> <ul style="list-style-type: none"> • рН вредност • Оксидо-редукциони процеси • Електролиза • Корозија <p>Демонстрациони огледи:</p> <p>кретање честица као услов за хемијску реакцију (реакција између гасовитог амонијака и гасовитог хлороводоника)</p>	<p><u>Праћење и вредновање</u></p> <p>Вредновање остварености исхода вршити кроз:</p> <ul style="list-style-type: none"> • усмену проверу знања • писану проверу знања <p><u>Број часова по темама</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Структура супстанци (10) • Дисперзни системи (8) • Хемијске реакције (16) • Хемија елемената и једињења (30) • Хемијски аспекти загађивања животне средине (2)
<p>Хемија елемената и једињења</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Разумевање односа структуре супстанци и њихових својстава • Сагледавање значаја примене елемената и једињења у професионалном раду и свакодневном животу • Разумевање значаја и 	<ul style="list-style-type: none"> • објашњава периодичну промену својстава елемената у ПСЕ • разликује метале, неметале и металоиде • објасни стабилност атома племенитих гасова • описује карактеристична својства неметала: водоника, кисеоника, азота, угљеника, силицијума, фосфора, сумпора, хлора и њихових важнијих 	<ul style="list-style-type: none"> • Стабилност атома племенитих гасова • Упоредни преглед и општа својства елемената 17, 16, 15, 14, 13, и 12. групе ПСЕ • Упоредни преглед и општа својства елемената 1. и 2. групе ПСЕ • Опште карактеристике 	

	<p>примене елемената, једињења и легура у техничко-технолошким процесима</p>	<p>једињења, као и њихов утицај на живи свет</p> <ul style="list-style-type: none"> описује карактеристична својства метала: натријума, калијума, магнезијума, калцијума, алуминијума и олова и њихових важнијих једињења, као и њихов утицај на живи свет наведе општа својства прелазних метала и њихових једињења и њихову примену у струци описује својства атома угљеника у органским молекулама познаје класификацију органских једињења (према структури и врсти хемијских веза) објашњава како хемијска својства зависе од природе хемијске везе објашњава хемијска својства органских једињења која имају примену у струци и свакодневном животу 	<p>прелазних елемената и њихова практична примена</p> <ul style="list-style-type: none"> Својства атома угљеника Класификације органских једињења Типови органских реакција Основне класе органских једињења Биолошки важна органска једињења (угљени хидрати, масти, протеини) <p>Демонстрациони огледи:</p> <ul style="list-style-type: none"> реакција магнезијума и алуминијума са сирћетном киселином дејство сирћетне киселине на предмете од бакра припремање пенушавих освежавајућих пића доказивање скроба раствором јода 	
<p>Хемијски аспекти загађивања животне средине</p>	<ul style="list-style-type: none"> Развој одговорног става према коришћењу супстанци у свакодневном животу и професионалном раду Разумевање и просуђивање начина одлагања и уништавања хемијских загађивача животне средине 	<ul style="list-style-type: none"> објасни штетно дејство неких супстанци на животну средину и здравље људи наводи најчешће изворе загађивања атмосфере, воде и тла објасни значај пречишћавања воде и ваздуха објасни значај правилног одлагања секундарних сировина 	<ul style="list-style-type: none"> Загађивање атмосфере, воде и тла Извори загађивања Пречишћавање воде и ваздуха Заштита и одлагање секундарних сировина 	

Кључни појмови садржаја: структура супстанце, раствори, хемијске реакције, својства неорганских и органских једињења и хемијски аспекти загађивања животне средине.

Назив предмета: **ЕКОЛОГИЈА И ЗАШТИТА ЖИВОТНЕ СРЕДИНЕ**

Годишњи фонд часова: **66**

Разред: **Први**

Циљеви учења:

- Проширивање знања о односу човека и животне средине;
- Разумевање значаја биодиверзитета;
- Проширивање знања о различитим облицима загађивања животне средине, њиховим утицајима на здравље човека и мерама заштите.

ТЕМА	ЦИЉ	ИСХОДИ По завршетку теме ученик ће бити у стању да:	ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ ПО ТЕМАМА	УПУТСТВО ЗА ДИДАКТИЧКО- МЕТОДИЧКО ОСТВАРИВАЊЕ ПРОГРАМА
Основни појмови екологије	<ul style="list-style-type: none">• Проширивање знања о предмету истраживања и значају екологије• Схватање структуре екосистема/биосфере и процеса који се у њима одвијају• Разумевање значаја биодиверзитета за опстанак живота на Земљи	<ul style="list-style-type: none">• дефинише предмет истраживања и значај екологије• објасни структуру екосистема• објасни процесе који се одигравају у екосистему• анализира међусобне односе организама у ланцима исхране• објасни структуру биосфере• анализира биогеохемијске циклусе у биосфери• утврђује значај биодиверзитета за опстанак живота на Земљи	<ul style="list-style-type: none">• Дефиниција, предмет истраживања и значај екологије• Структура екосистема• Процеси који се одигравају у екосистему• Биодиверзитет• Биосфера као јединствени еколошки систем Земље	<ul style="list-style-type: none">• На почетку теме ученике упознати са циљевима и исходима наставе/учења, планом рада и начинима оцењивања. <p>Облици наставе Предмет се реализује кроз следеће облике наставе:</p> <ul style="list-style-type: none">• теоријска настава (66 часова) <p>Место реализације наставе</p> <ul style="list-style-type: none">• Теоријска настава се реализује у учионици <p>Праћење и вредновање Вредновање остварености исхода вршити кроз:</p> <ol style="list-style-type: none">1. праћење остварености исхода2. тестове знања <p>Оквирни број часова по теми</p> <ul style="list-style-type: none">• Основни појмови екологије (7 часова)• Човеков однос према животnoj средини (антропогени фактор) (8 часова)
Човеков однос према животnoj средини (антропогени фактор)	<ul style="list-style-type: none">• Проширивање знања о односу човека према животnoj средини	<ul style="list-style-type: none">• објасни појмове животна средина и антропогени фактор• објасни негативан утицај наведе класификацију еколошких фактора човека на животну средину	<ul style="list-style-type: none">• Животна средина и еколошки фактори• Класификација еколошких фактора• Утицај развоја човечанства на животну средину глобално и локално• Промене у животnoj средини под утицајем човека: промене физичких услова средине, промене у саставу живог света, интродукција.	

Загађење и токсикологија	<ul style="list-style-type: none"> Упознавање са појмовима загађење и токсикологија 	<ul style="list-style-type: none"> објасни појмове загађење и заштита животне средине објасни појмове токсин и токсикологија, класификује токсиканте и токсичне ефекте, објасни могућност неутрализације штетног дејства токсина објасни значај управљања ризицима 	<ul style="list-style-type: none"> Извори и врсте загађивања животне средине Токсикологија и екотоксикологија, класификација токсиканата Токсични ефекти - врсте и начини тровања, мутагено, канцерогено и тератогено дејство Здравствене последице (нервни, имуни, ендокрини систем) могућност неутрализације Ризици - управљање, хемијски удеси (акциденти) 	<ul style="list-style-type: none"> Загађење и токсикологија (8 часова) Загађивање и заштита ваздуха (8 часова) Загађивање и заштита вода као животног ресурса (8 часова) Загађивање и заштита земљишта (8 часова) Радиоактивно загађивање и заштита (5 часова) Загађивање и заштита хране (6 часова) Право и законска регулатива за заштиту животне средине (4 часа) Мониторинг систем и заштита природе (4 часа)
Загађивање и заштита ваздуха	<ul style="list-style-type: none"> Упознавање са загађивањем ваздуха и мерама заштите ваздуха од загађивања 	<ul style="list-style-type: none"> наведе изворе и класификује загађујуће материје у ваздуху објасни настанак и последице озонских рупа, киселих киша и ефекте стаклене баште објасни везу између саобраћаја и загађености ваздуха, наведе могућности коришћења еколошког горива објасни проблем глобалног загађивања објасни последице дејства на биљни и животињски свет и људско здравље објасни могуће мере заштите ваздуха од загађивања 	<ul style="list-style-type: none"> Извори загађења, класификација загађујућих материја и њихови ефекти Последица загађења: ефекат стаклене баште, киселе кише, озонске рупе Утицај времена и климе на аерозагађење Ваздушни и копнени саобраћај и загађивање ваздуха Енергетска потрошња савременог човека, обновљиви и необновљиви ресурси, биодизел Ефекти загађења на живи свет и здравље људи Мере заштите ваздуха од загађивања, прописи авиокомпанија Загађеност ваздуха у локалној средини 	
Загађивање и	<ul style="list-style-type: none"> Упознавање са 	<ul style="list-style-type: none"> наведе изворе загађивања воде и класификује 	<ul style="list-style-type: none"> Извори загађивања вода, 	

заштита вода као животног ресурса	загађивањем вода и могућим мерама заштите вода од загађивања	<p>категорије вода по квалитету</p> <ul style="list-style-type: none"> • разликује природно, хемијско, физичко и биолошко загађивање вода • објасни повезаност загађивања ваздуха и воде и значај пречишћавања отпадних вода • разликује категорије вода уз помоћ биоиндикатора 	<p>одређивање квалитета воде</p> <ul style="list-style-type: none"> • Начини загађивања: хемијско, биолошко, физичко • Загађивање воде путем загађеног ваздуха • Начини и методе пречишћавања отпадних вода • Контрола квалитета воде у локалној средини • Мере заштите вода од загађивања 	
Загађивање и заштита земљишта	<ul style="list-style-type: none"> • Упознавање са угрожавањем земљишта и могућим мерама заштите земљишта од загађивања 	<ul style="list-style-type: none"> • објасни критеријуме за одређивање квалитета земљишта, начине загађивања и угрожавања земљишта • објасни проблем депоновања чврстог комуналног и опасног отпада и значај смањивања количине комуналног отпада • објасни значај рециклаже и примене мера за заштиту земљишта од загађивања 	<ul style="list-style-type: none"> • Квалитет земљишта и критеријуми квалитета • Начини загађивања земљишта • Чврсте отпадне материје из града, опасне материје • Обрада, управљање, прерада и депоновање, отпадних материја, санитарне депоније • Производни процеси са мање отпада, рециклажа - појам, примери 	
Радиоактивно загађивање и заштита	<ul style="list-style-type: none"> • Упознавање са радиоактивним загађивањем, биолошким ефектима и мерама заштите од радијације 	<ul style="list-style-type: none"> • дефинише појам радијације, • наведе врсте и изворе радијације (природне и вештачке) • наведе последице радиоактивног загађивања животне средине и глобални проблем нуклеарног отпада • наведе мере заштите и начине контроле радијације у животној и радној средини 	<ul style="list-style-type: none"> • Радиоактивност, извори и врсте радијације, природна и вештачка радиоактивност • Последице радиоактивног загађивања по живе системе • Нуклеарни отпад - појам и класификација, глобални проблем депоновања • Мере заштите од радијације у животној и радној средини, дозвољене дозе зрачења 	
Загађивање и заштита хране	<ul style="list-style-type: none"> • Упознавање са изворима загађивања хране и мерама заштите 	<ul style="list-style-type: none"> • разликује физичко, хемијско, биолошко и радиоактивно загађивање хране, • објасни здравствене ефекте загађене хране • разликује могуће мере и начине заштите 	<ul style="list-style-type: none"> • Начини загађивања хране • Ефекти загађене хране на организам, биоакumulација • Мере заштите хране од 	

	хране од загађивања	хране од загађивања и објасни значај здраве исхране <ul style="list-style-type: none"> • изради сопствени недељни јеловник базиран на принципима здраве исхране 	загађивања, значај здравог начина исхране	
Право и законска регулатива за заштиту животне средине	<ul style="list-style-type: none"> • Упознавање са принципима политике и права за заштиту животне средине 	<ul style="list-style-type: none"> • објасни важност законског регулисања заштите и очувања животне средине 	<ul style="list-style-type: none"> • Право на здраву животну средину • Устав Републике Србије, Архуска конвенција, Бечка конвенција за заштиту озонског омотача, Монреалски протокол, ЦИТЕС конвенција, НАТУРА 2000, Дунавска комисија, Савска комисија • Оквирна конвенција УН о промени климе и Кјото протокол • Закон о заштити природе 	
Мониторинг систем и заштита природе	<ul style="list-style-type: none"> • Упознавање са облицима праћења промена квалитета и заштите животне средине 	<ul style="list-style-type: none"> • дефинише појам мониторинга, наведе врсте и значај мониторинга • наведе облике заштите природе и природних добара • наведе облике биомониторинга за праћење загађености ваздуха, воде и земљишта у окружењу 	<ul style="list-style-type: none"> • Мониторинг, значај и врсте • Заштита природе и природних добара - национални паркови и природни резервати 	

Кључни појмови садржаја: екосистем, животна средина, загађивање, одрживи развој, мере заштите

Назив предмета: **ЛИКОВНА КУЛТУРА**

Годишњи фонд часова: **33 часа**

Разред: **Први**

- развијање стваралачког мишљења, естетских критеријума, индивидуалности, самопоуздања, радозналости, предузимљивости, емпатије и толеранције, као и позитивног става према очувању националне и светске културне баштине;
- оспособљавање за изражавање идеја, ставова и емоција традиционалним и савременим средствима.

Циљеви учења предмета:

ТЕМА	ЦИЉ	ИСХОДИ По завршетку теме ученик ће бити у стању да:	ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ	УПУТСТВО ЗА ДИДАКТИЧКО-МЕТОДИЧКО ОСТВАРИВАЊЕ ПРОГРАМА
Композиција	<ul style="list-style-type: none">• Упознавање са улогом визуелне уметности у друштву;• Унапређивање визуелног опажања, естетских критеријума и визуелне комуникације;• Формирање толерантног става према разликама у индивидуалном опажању, тумачењу и доживљају опаженог.	<ul style="list-style-type: none">• разматра повезаност визуелне уметности и друштва кроз историју• опише однос елемената композиције који уочава• разматра теме и идеје у делима визуелне уметности и визуелне порукe са којима се среће• изрази своју замисао у одабраној традиционалној техници• укаже на естетичке вредности које уочава у радовима уметника	<ul style="list-style-type: none">• Улога визуелне уметности кроз периоде и епохе. Визуелна уметност у савременом друштву;• Материјали, технике и средства. Утицај савремене технологије на визуелну уметност;• Елементи и принципи компоновања, тематика, мотиви, порукe;• Уметничка дела и неуметнички радови. Разлике у индивидуалном доживљају уметничког дела.	<p>Препоруке за остваривање наставе</p> <ul style="list-style-type: none">• Наставник планира број часова за сваку тему, имајући у виду да је 7 часова минимум за реализацију једне теме. Треба предвидети и могућност да се ученици дуже задрже на теми која их нарочито интересује;• На почетку теме ученике упознати са циљевима и исходима учења, планом рада и начинима оцењивања. По завршетку теме изложити радове свих ученика ради процене и самопроцене и разговарати о начину на који су учили, као и о могућој примени наученог;• Предложени садржаји су полазна тачка за разговор, који наставник може да допуни другим садржајима, при чему треба имати у виду да садржаји и начин учења садржаја треба да буду везани за активности ученика које воде ка развијању креативности;• Приликом разматрања садржаја треба указати на повезаност садржаја са сродним садржајима других наставних предмета, са
Дизајн	<ul style="list-style-type: none">• Стицање основних знања о развоју дизајна, уметничким занимањима и занимањима која су непосредно повезана са дизајном;• Оспособљавање за коришћење различитих информација као подстицај за стваралачки рад;• Развијање креативности.	<ul style="list-style-type: none">• пореди врсте дизајна и радове дизајнера на основу одабраног или договореног критеријума• реши задати проблем комбинујући свесно или случајно одабране елементе/мотиве• изрази своју идеју у одабраном, задатом или доступном медију, материјалу и техници• користи различите информације као подстицај за стваралачки рад	<ul style="list-style-type: none">• Производи уметничких заната од првих цивилизација до појаве индустријског дизајна. Развој дизајна, врсте дизајна. Уметничка занимања и занимања која су непосредно повезана са дизајном;• Дизајн у XXI веку;• Извори (окружење, природа, уметничка дела, музика, филмови, литература...) и начини долажења до креативних идеја и решења.	
Простор	<ul style="list-style-type: none">• Упознавање са врстама	<ul style="list-style-type: none">• пореди амбијент простора	<ul style="list-style-type: none">• Реалан простор (дизајн)	

	<p>простора, елементима амбијента и значајем обликовања простора;</p> <ul style="list-style-type: none"> • Развијање опажања, креативности, радозналости и естетских критеријума; • Формирање позитивног става према естетичким вредностима у ужем и ширем окружењу. 	<p>различитих намена</p> <ul style="list-style-type: none"> • разматра значај обликовања простора за будуће занимање • реши проблем комбинујући задате и одабране елементе, материјале и/или информације • изрази своју замисао у одабраном медију, материјалу и техници 	<p>екстеријера и ентеријера). Амбијент (елементи који чине амбијент простора). Кретање облика у простору;</p> <ul style="list-style-type: none"> • Простор приказан на дводимензионалној подлози и илузија простора (на пример, илузија дубине простора на сцени постигнута помоћу кулиса, слике, огледала, светла...). Перспектива. Дигитална фотографија; • Виртуелни простор (екран, 3Д филмови, холограми...). 	<p>свакодневним животним ситуацијама и са будућим занимањем;</p> <ul style="list-style-type: none"> • Наставник припрема визуелне примере и презентације. Ученици могу да праве презентације у апликативном програму или на други начин; самостално, у пару или тиму. Наставник поставља критеријуме за израду презентације (садржај, однос слике и текста...). <p>Праћење и вредновање Вредновање вршити кроз:</p> <ul style="list-style-type: none"> • праћење остварености исхода • процену и самопроцену радова • разговор • презентацију
<p>Култура и уметничко наслеђе</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Упознавање са значајем визуелне уметности за савремено друштво и најзначајнијим националним и светским уметничким делима и споменицима културе; • Развијање опажања, естетских критеријума, критичког мишљења и радозналости; • Мотивисање ученика да прате дешавања у култури и уметности. 	<ul style="list-style-type: none"> • разматра значај визуелне уметности и културе у савременом друштву • прави, самостално или у сарадњи са другима, презентације о одабраним уметничким делима, уметницима или споменицима културе • користи уметничка дела као подстицај за стваралачки рад • предложи посету актуелном догађају културе или виртуелном музеју/галерији/локалитету 	<ul style="list-style-type: none"> • Значај културе и уметности за лични развој, комуникацију, будуће занимање, национални идентитет, развој туризма, привреду, очување животне средине, рециклажу и за смањење сиромаштва; • Најзначајнија дела светске и националне уметничке баштине; • Начин информисања о дешавањима у култури и уметности. 	

Кључни појмови садржаја: композиција, дизајн, простор, култура, наслеђе

Назив предмета:
Годишњи фонд часова:
Разред:

ФИЗИКА

64

Други

1. Развијање функционалне писмености - природно-научне и техничке;
2. Проширивање и продубљивање знања о основним физичким појавама значајним за струку и разумевање основних физичких закона;
3. Развијање логичког и апстрактног мишљења и критичког става у мишљењу;
4. Развијање свести о значају експеримента при упознавању, разумевању и проверавању физичких законитости;
5. Стицање способности за уочавање, формулисање и решавање једноставнијих проблема у струци;
6. Схватање значаја физике за технику и природне науке;
7. Развијање способности и вештина за примену знања из физике у струци;
8. Стицање знања о природним ресурсима, њиховој ограничености и одрживом коришћењу;
9. Развијање правилног односа ученика према заштити, обнови и унапређењу животне средине;
10. Стицање основних сазнања о процесима и производима различитих технологија;
11. Развијање радних навика и одговорности.

Циљеви предмета:

ТЕМА	ЦИЉ	ИСХОДИ По завршетку теме ученик ће бити у стању да:	ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ ПО ТЕМАМА	УПУТСТВО ЗА ДИДАКТИЧКО-МЕТОДИЧКО ОСТВАРИВАЊЕ ПРОГРАМА
Увод у физику	<ul style="list-style-type: none"> • Схватање значаја физике као науке и њене повезаности са другим наукама • Проширивање знања о физичким величина • Стицање основних знања о векторима 	<ul style="list-style-type: none"> • уочи значај физике као фундаменталне науке (посебно за медицину) и њену везу са другим природним и техничким наукама • наведе основне физичке величине и њихове мерне јединице и објасни како се добијају јединице изведених физичких величина • разликује скаларне и векторске величине и врши основне операције са њима 	<ul style="list-style-type: none"> • Физика – фундаментална природна наука • Физичке величине и њихове јединице • Вектори и основне операције са њима 	<p>На почетку теме ученике упознати са циљевима и исходима наставе, односно учења, планом рада и начинима оцењивања</p> <p>Облици наставе Предмет се реализује кроз следеће облике наставе:</p> <ul style="list-style-type: none"> • теоријска настава са демонстрационим огледима (58 часова) • Лабораторијске вежбе (6 часова) <p>Место реализације наставе</p> <ul style="list-style-type: none"> • Настава се реализује у учионици или у кабинету за физику
Кинематика	<ul style="list-style-type: none"> • Разумевање основних кинематичких величина и закона 	<ul style="list-style-type: none"> • дефинише појмове референтни систем, путања, пређени пут, материјална тачка, померај • користи појмове брзине и убрзања 	<ul style="list-style-type: none"> • Референтни систем, вектор положаја и померај • Подела кретања. Средња и тренутна брзина • Равномерно праволинијско кретање 	<p>Препоруке за реализацију наставе</p> <ul style="list-style-type: none"> • користити сва доступна наставна средства • користити мултимедијалне презентације • упућивати ученике да користе

		<ul style="list-style-type: none"> разликује равномерно и равномерно убрзано праволинијско кретање и примењује законе кретања у једноставнијим примерима изведе лабораторијску вежбу, правилно и безбедно рукује наставним средствима, изврши потребне прорачуне и израчуна грешке при мерењу 	<ul style="list-style-type: none"> Средње и тренутно убрзање. Равномерно промешливо праволинијско кретање (и вертикални хитац) Класичан закон сабирања брзина <i>Демонстрациони оглед:</i> <ul style="list-style-type: none"> Провера кинематичких закона праволинијског кретања помоћу колица, динамометра и тегова Лабораторијска вежба: <ul style="list-style-type: none"> Провера закона равномерног и равномерно убрзаног кретања помоћу Атвудове машине 	<p>интернет и стручну литературу</p> <ul style="list-style-type: none"> подстицати ученике да раде рачунске задатке примењивати рад у паровима и рад у мањим групама мотивисати ученике да самостално решавају проблеме користећи истраживачки приступ научном образовању континуирано упућивати ученике на примену физике у будућем позиву и свакодневном животу кроз примере из праксе <p><u>Праћење и вредновање</u> Вредновање остварености исхода вршити кроз:</p> <ul style="list-style-type: none"> праћење остварености исхода тестове знања <p><u>Оквирни број часова по темама</u></p> <p>Увод у физику (2 часа) Кинематика (6 часова) Динамика (12 часова) Кружно и ротационо кретање (9 часова) Статика (4 часа) Топлотне појаве (12 часова) Флуиди (13 часова)</p>
Динамика	<ul style="list-style-type: none"> Разумевање основних динамичких величина и Њутнових закона 	<ul style="list-style-type: none"> објасни и користи појмове масе, силе и импулса формулише и примењује Њутнове законе решава проблеме везане за системе различито повезаних тела (рачунски или експериментално) објасни улогу силе трења опише појмове рада, енергије и снаге и њихову међусобну везу схвати закон одржања механичке енергије и примењује га у пракси примењује законе динамике у струци изведе лабораторијску вежбу, правилно и безбедно рукује наставним средствима, изврши потребне прорачуне и израчуна грешке при мерењу 	<ul style="list-style-type: none"> Основне динамичке величине: маса, сила и импуле Први Њутнов закон – закон инерције Други Њутнов закон – основни закон динамике Трећи Њутнов закон – закон акције и реакције Инерцијални и неинерцијални системи референције Примери сила у механици Сила трења Рада, снага, механичка енергија Закон одржања механичке енергије <i>Демонстрациони огледи:</i> <ul style="list-style-type: none"> Мерење силе помоћу динамометра Провера другог Њутновог закона помоћу колица, динамометра и тега Демонстрација закона одржања механичке енергије помоћу Максвеловог точка, математичког клатна... Лабораторијска вежба: <ul style="list-style-type: none"> Провера другог Њутновог закона и закона одржања енергије помоћу колица са тегом 	
Кружно и ротационо кретање	<ul style="list-style-type: none"> Упознавање величина везаних за кинематику и динамику 	<ul style="list-style-type: none"> схвати промену брзине и појаву убрзања код равномерно кружног кретања познаје појмове период и 	<ul style="list-style-type: none"> Кинематика кружног и ротационог кретања Центрипетално убрзање Угаона брзина и угаоно убрзање 	

	<p>кружног и ротационог кретања</p>	<p>фреквенција, угаона брзина и угаоно убрзање и одређује их рачунски и експериментално уочи аналогију величина и једначина транслаторног и ротационог кретања</p> <ul style="list-style-type: none"> схвати центрипеталну и центрифугалну силу, момент силе, момент инерције и момент импулса и наведе примере њихове примене 	<ul style="list-style-type: none"> Динамика кружног и ротационог кретања Центрипетална и центрифугална сила Момент силе, момент импулса и момент инерције Други Њутнов закон за ротационо кретање <i>Демонстрациони огледи:</i> <ul style="list-style-type: none"> Демонстрација ротационог кретања помоћу Обербековог точка Демонстрација центрифугалне силе 	
Статика	<ul style="list-style-type: none"> Утврђивање и проширивање знања о равнотежи тела 	<ul style="list-style-type: none"> објасни услове равнотеже разликује стабилну, лабилну и индиферентну равнотежу и умеће да их препозна у конкретним примерима из праксе опише принцип рада полуге и знаће да га примени у пракси 	<ul style="list-style-type: none"> Услови и стабилност равнотеже Равнотежа полуге. Функционисање људског тела по принципу полуге <i>Демонстрациони огледи:</i> <ul style="list-style-type: none"> Демонстрација различитих врста равнотеже Полуга 	
Топлотне појаве	<ul style="list-style-type: none"> Проширивање знања о топлотним појавама 	<ul style="list-style-type: none"> опише појмове унутрашња енергија, количина топлоте, топлотни капацитет и разликује појмове температуре и топлоте објасни I принцип термодинамике анализира процесе преношења топлоте и транспорт топлоте кроз људски организам 	<ul style="list-style-type: none"> Температура, унутрашња енергија и топлота Топлотни капацитет I принцип термодинамике Начини преношења топлоте Транспорт топлоте кроз људски организам <i>Демонстрациони оглед:</i> <ul style="list-style-type: none"> Демонстрација различитих механизма преноса топлоте 	
Флуиди	<ul style="list-style-type: none"> Обнављање знања из статике флуида и његова примена у струци Упознавање основних појмова и једначина динамике флуида 	<ul style="list-style-type: none"> објасни појам притиска у флуидима и силу потиска тумачи основне једначине динамике флуида и примењује их у пракси објашњава појам вискозности и разликује ламинарно и турбулентно струјање изведе лабораторијску вежбу, правилно и безбедно рукује наставним средствима, изврши 	<ul style="list-style-type: none"> Притисак у течностима. Паскалов закон Сила потиска Основни појмови динамике флуида Једначина континуитета и Бернулијева једначина Вискозност Ламинарно и турбулентно струјање, Рејнолдсов број, мерење крвног притиска <i>Демонстрациони огледи:</i> 	

		потребне прорачуне и израчуна грешке при мерењу	<ul style="list-style-type: none"> - Демонстрација Паскаловог закона - Демонстрација ламинарног и турбулентног струјања • Лабораторијска вежба: - Провера Бернулијеве једначине 	
--	--	---	--	--

Кључни појмови садржаја: увод у физику, кинематика, динамика, кружно и ротационо кретање, статика, топлотне појаве, флуиди

Назив предмета: СОЦИОЛОГИЈА СА ПРАВИМА ГРАЂАНА

Годишњи фонд часова: 60

Разред: Четврти

- Оспособљава ученика за живот у друштву изложеном сталним променама и изазовима које доноси развој савременог друштва
- Развија способност код ученика за улогу одговорног грађанина за живот у демократски уређеном и хуманом друштву
- Унапређује ученичке способности за све облике комуникације, дијалога и исказивања аргументованог става

Циљеви учења предмета:

ТЕМА	ЦИЉ	ИСХОДИ По завршетку теме ученик ће бити у стању да:	ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ ПО ТЕМАМА	УПУТСТВО ЗА ДИДАКТИЧКО - МЕТОДИЧКО ОСТВАРИВАЊЕ ПРОГРАМА
Структура и организација друштва	<ul style="list-style-type: none">Упознавање са функционисањем, структуром и организацијом друштва	<ul style="list-style-type: none">објасни структуру и организацију друштваобјасни улогу друштвених група с посебним освртом на брак и породицуобјасни друштвену поделу радаобјасни узроке друштвеног раслојавањанаведе друштвене установе и друштвене организације и направи разлику између њихразликује особености сеоског и градског становништва	<ul style="list-style-type: none">Појам и елементи друштваДруштвене групеБрак и породицаДруштвена подела радаДруштвено раслојавањеДруштвене установе и организацијеНасеља и становништво	<ul style="list-style-type: none">На почетку теме ученике упознати са циљевима и исходима наставе / учења, планом рада и начинима оцењивања. <p><u>Облици наставе</u> Предмет се реализује кроз следеће облике наставе:</p> <ul style="list-style-type: none">теоријска настава (60 часова) <p><u>Место реализације наставе</u></p> <ul style="list-style-type: none">Теоријска настава се реализује у учионици <p><u>Препоруке за реализацију наставе</u></p> <ul style="list-style-type: none">Користити актуелне примере из штампе и других медија релевантне за предметКористити Устав и релевантне законе у зависности од садржаја који се обрађује <p><u>Праћење и вредновање</u> Вредновање остварености исхода вршити кроз:</p> <ol style="list-style-type: none">праћење остварености исходатестове знањатестове практичних вештина
Држава и политика	<ul style="list-style-type: none">Упознавање са политиком као вештином управљања друштвомОспособљавање за демократско мишљењеУпознавање са функционисањем државних институција и органа власти	<ul style="list-style-type: none">описује улогу политике у друштвуобјасни појам, развој и облике суверености и демократијеразликује законодавну, извршну и судску властразликује удружења грађана и политичке партијепрепозна идеолошке разлике партија и поделу на левицу, десницу и центаробјасни изборни поступак и конституисање скупштине и владеразликује државне органе власти	<ul style="list-style-type: none">Политика - вештина управљања друштвомПојам и развој демократијеКонститутивни елементи државеПодела властиОрганизације грађанаПолитичке партијеИзбориСкупштинаДржавни органи властиАутономијаЛокална самоуправа	

		<ul style="list-style-type: none"> • разликује аутономију и локалну самоуправу • објасни функционисање локалне самоуправе 		<p>Оквирни број часова по темама</p> <ul style="list-style-type: none"> • Структура и организација друштва (14 часова) • Држава и политика (14 часова) • Устав и правна држава (7 часова) • Људска права и слободе (7 часова) • Култура и друштво (13 часова) • Друштвене промене и развој друштва (5 часова)
Устав и правна држава	<ul style="list-style-type: none"> • Упознавање са Уставом Републике Србије, његовим историјским претечама и правосудним системом Републике Србије 	<ul style="list-style-type: none"> • образложи значај устава као највишег правног акта • разликује устав од закона • направи преглед развоја уставности у Србији • уочи значај владавине права и правне државе • наведе основне одредбе Устава Републике Србије • објасни функционисање правосудног система Републике Србије 	<ul style="list-style-type: none"> • Значење појма устав • Историјски развој уставности • Уставност и законитост • Владавина права – правна држава • Устав Републике Србије • Правосудни систем Републике Србије (судова и тужилаштва) 	
Људска права и слободе	<ul style="list-style-type: none"> • Богаћење знања о људским правима и слободама и о улози појединца у друштвеном и политичком животу 	<ul style="list-style-type: none"> • уочава значај поштовања људских права и слобода • наведе на који начин се штите права и слободе грађана 	<ul style="list-style-type: none"> • Појам грађанина и његове обавезе и права • Лична права и слободе грађана • Политичка права и слободе грађана • Економска права и слободе грађана • Породично право • Остала права и слободе грађана • Заштита права и слобода грађана 	
Култура и друштво	<ul style="list-style-type: none"> • Развијање знања о културним тековинама 	<ul style="list-style-type: none"> • уочи разлику и сличности између културе и цивилизације • објасни појам религије као важног облика друштвене свести • идентификује монотеистичке религије и објасни специфичности хришћанства • разликује обичај и морал • препознаје разлику између 	<ul style="list-style-type: none"> • Појам културе и цивилизације • Религија • Настанак религијског мишљења • Монотеистичке религије • Хришћанство • Обичај и морал • Уметност • Масовна култура 	

		уметности, масовне културе, подкултуре, шуида и кича		
Друштвене промене и развој друштва	<ul style="list-style-type: none"> • Оспособљавање за живот у друштву изложеном сталним променама и изазовима које доноси развој савременог друштва • Стицање знања о хоризонталној и вертикалној покретљивости друштва 	<ul style="list-style-type: none"> • идентификује друштвене промене • уочава основне карактеристике хоризонталне и вертикалне покретљивости • препозна друштвени развој • критички процењује различите аспекте глобализације 	<ul style="list-style-type: none"> • Појам и врсте друштвених промена • Друштвена покретљивост • Друштвени развој 	

Кључни појмови садржаја друштвени односи, друштвене групе, религија, породица, морал, друштво, политика.

A2: ОБАВЕЗНИ СТРУЧНИ ПРЕДМЕТИ

Назив предмета: ХИГИЈЕНА

1. ОСТВАРИВАЊЕ ОБРАЗОВНО-ВАСПИТНОГ РАДА – ОБЛИЦИ И ТРАЈАЊЕ

РАЗРЕД:	Теоријска настава	Вежбе	Практична настава	Настава у блоку	Укупно
I	66	0	0	0	66

2. ЦИЉЕВИ УЧЕЊА:

- Упознавање ученика са различитим факторима који утичу на систем здравља
- Развијање знања о основним принципима савремене заштите здравља, превентивним активностима које су најефикасније у заштити здравља становништва;
- Развијање знања о хигијенским принципима на основу којих ученици формирају позитиван став са циљем да се усвоји и увек примењује здраво понашање - здрав стил живљења, као основа за очување здравља;
- Оспособљавање за усвајање основних вештина о указивању прве помоћи

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

Разред: Први

Годишњи фонд часова: Теорија: **66 часова**;

ТЕМА	ИСХОДИ По завршетку теме ученик ће бити у стању да:	ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ / КЉУЧНИ ПОЈМОВИ САДРЖАЈА
Увод у хигијену	<ul style="list-style-type: none">• Дефинише здравље према дефиницији СЗО• објасни појам душевног и телесног здравља;• наведе факторе који утичу на здравље;• објасни значај редовног лекарског прегледа;• анализира сопствену бригу о здрављу	<ul style="list-style-type: none">• Предмет, задаци, подела хигијене• Савремено схватање здравља. Фактори који утичу на здравље
Лична хигијена	<ul style="list-style-type: none">• Правилно одржава личну хигијену;• одабере здравствено исправна средства за одржавање личне хигијене;• наведе болести до којих доводи неправилно одржавање хигијене• објасни мере заштите од вашљивости, шуге...• наведе полно преносиве болести• објасни мере заштите од болести које се преносе полным контактом;• разликује контрацептивна средства	<ul style="list-style-type: none">• Развој и значај личне хигијене.• Одржавање чистоће тела. (коже, слузокоже, аднекса). Средства за одржавање хигијене тела. Болести које настају као последица неправилног одржавања личне хигијене.• Превенција вашљивости, шуге, инфекција коже, гљивичних обољења• Хигијена органа за варење.• Интимна-генитална хигијена• Полно преносиве болести и превенција

	<ul style="list-style-type: none"> • наведе заразне болести • разликује појам епидемије и пандемије • примени мере заштите од заразних болести • изабере адекватан начин одржавања одеће и обуће • објасни значај физичке активности за здравље • планира лични пут ка здрављу 	<ul style="list-style-type: none"> • Контрацепција-здравствени аспекти, примена контрацептивних средстава • Заразне болести, извори инфекције, путеви преношења • Појам епидемије и пандемије. Заштита организма од инфекције: дезинфекција, вакцинација • Хигијенско одржавање одевних предмета-одеће и обуће • Утицај и значај спорта и физичких вежби на здравље-превенција разних болести
Ментална хигијена	<ul style="list-style-type: none"> • Разликује појмове менталног и физичког здравља; • објасни факторе који утичу на ментално здравље • опише мере које подижу ниво психичке кондиције; • усвоји здрав стил живота, што значи да не постане зависан од никотина, алкохола и опојних дрога. • наведе болести зависности • препозна опасности од болести зависности • наведе начине превенције болести зависности • примењује мере превенције болести зависности • разликује стручњаке који раде у области менталног здравља 	<ul style="list-style-type: none"> • Ментално здравље. Однос физичког и менталног здравља. Фактори који утичу на ментално здравље, унапређивање менталног здравља. • Специфичности менталног здравља деце и омладине • Стрес • Болести зависности: пушење, алкохолизам, наркоманија...- превенција, лечење
Хигијена исхране	<ul style="list-style-type: none"> • објасни улогу хранљивих материја у организму; • објасни принципе правилне исхране; • изради план исхране применом пирамиде исхране • опише исправну кулинарску обраду намирница • разликује исправне намирнице од неисправних • наведе последице неправилне исхране; • препозна поремећаје понашања у исхрани • објасни принципе исхране неких категорија здравих људи • рационално планира дневну исхрану 	<ul style="list-style-type: none"> • Улога исхране у здрављу. Хранљиве и заштитне материје. • Правилна исхрана Пирамида исхране. • Основни принципи правилне кулинарске обраде хране. Утврђивање исправности намирница. • Поремећаји понашања у исхрани • Болести неправилне исхране • Тровање храном-бактеријско тровање, тровање хемијским материјама, тровање отровним биљкама и животињама • Исхрана неких категорија здравих људи (труднице, деца, радници, стари људи. Исхрана у ванредним условима. • Унапређивање исхране становништва. Васпитање за рационално планирање дневне исхране.
Комунална хигијена	<ul style="list-style-type: none"> • наведе како влага, атмосферски притисак, кретање ваздуха и температура утичу на здравље; • објасни како аерозагађење доводи до настанка болести; • наведе одлике хигијенски исправне воде • опише значај хигијенски исправне воде за пиће и болести које се повезују са загађењем воде; • објасни хигијенски значај земљишта • наведе мере заштите земљишта од загађења • наведе методе пречишћавања воде; • објасни појам зрачења у животној средини • наведе методе хигијенског уклањања отпадних материја; 	<ul style="list-style-type: none"> • Ваздух (нормални састав, атмосферски притисак, токсично деловање гасова код повишеног притиска). Аерозагађење (порекло и извори загађивања, фактори који утичу на загађење ваздуха, мере за смањивање загађења) • Земљиште (хигијенски значај, способност земљишта за пречишћавање отпадних материја, распадање органских материја у земљишту, загађење, заштита од загађења) • Вода (вода и здравље, значај воде као епидемиолошког фактора, квалитет воде) • Зрачења у животној средини

	<ul style="list-style-type: none"> • разликује начине odlagaња материјала за рециклажу • анализира могућности унапређивања комуналне хигијене у локалној средини 	<ul style="list-style-type: none"> • Отпадне материје (хигијенски значај, течне и чврсте отпадне материје, уклањање отпадних материја из домаћинства и насеља, загађивање отпадним водама)
Хигијена радне средине. Прва помоћ	<ul style="list-style-type: none"> • Објасни утицај радне средине на здравље • наведе факторе и штетне ноксе које утичу на здравље у радној средини; • објасни последице деловања штетних фактора у радној средини; • опише значај умора, замора и премора код појединих врста рада; • примени хигијенске методе за обнављање радне способности; • наведе правила санитарно хигијенског надзора • планира мере заштите на раду • планира превентивне мере у циљу очувања здравља и спречавања професионалних болести и професионалног трауматизма • објасни принципе здравствене заштите радника • објасни захтеве санитарно хигијенског надзора • разликује повреде на раду • познаје поступак указивања прве помоћи • показује поступак указивања прве помоћи 	<ul style="list-style-type: none"> • Врсте и подела радне средине. Утицај на здравље. • Подела и значај штетних нокси радне средине; • Појава умора, замора и премора код појединих врста послова и хигијенске методе за обнављање радне способности. • Осветљење, загревање, вентилација радних просторија. • Мере заштите на раду. Личне и хигијенске мере. • Превенција професионалних обољења и професионалног трауматизма. • Здравствена заштита радника. Законодавно-административне мере. Санитарно-хигијенски надзор услова у радној средини; • Санитарно-хигијенски надзор запослених • Повреде при раду. Појам и значај прве помоћи. • Поступак указивање прве помоћи код отворених повреда-рана, заустављање крварења. Најчешће грешке. • Прва помоћ повређеном у бесвесном стању. Прва помоћ код опекотина

4. УПУТСТВО ЗА ДИДАКТИЧКО-МЕТОДИЧКО ОСТВАРИВАЊЕ ПРОГРАМА

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

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

Препоручени број часова по темама је следећи:

- Увод у хигијену (3 часа);
- Лична хигијена (24 часова)
- Ментална хигијена (8 часова);
- Хигијена исхране (10 часова);
- Комунална хигијена (7 часова);
- Хигијена радне средине, прва помоћ (14 часова);

При реализацији тема ослонити се на примере из свакодневног живота и праксе који су познати ученицима. У припреми часова ослањати се на градиво из куварства (хигијена исхране), може се радити међупредметно повезивање са предметима биологија и исхрана, који се изучава у трећем разреду.

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

Користити вербалне методе (метода усменог излагања и дијалогска метода), методе демонстрације, текстуално-илустративне методе.

Предложени облици рада су фронтални, рад у групи, рад у пару, индивидуални рад. Такође, препорука је примена пројектне наставе, а неке од тема могу бити: санитарни надзор радне средине, професионална обољења запослених у угоститељству, ментално здравље- превенција, третман.

5. УПУТСТВО ЗА ФОРМАТИВНО И СУМАТИВНО ОЦЕЊИВАЊЕ УЧЕНИКА

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

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

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

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

Назив предмета: ОСНОВЕ ТУРИЗМА И УГОСТИТЕЉСТВА

1. ОСТВАРИВАЊЕ ОБРАЗОВНО-ВАСПИТНОГ РАДА – ОБЛИЦИ И ТРАЈАЊЕ

РАЗРЕД:	Теоријска настава	Вежбе	Практична настава	Настава у блоку	Укупно
I	66	0	0	0	66

2. ЦИЉЕВИ УЧЕЊА:

- Упознавање са теоријским основама, облицима и функцијама туризма;
- Упознавање ученика са карактеристикама и специфичностима туристичког тржишта;
- Развијање знања о туристичкој индустрији кроз међузависности различитих сектора;
- Оспособљавање за предвиђање трендова у условима савремених туристичких кретања;
- Упознавање ученика са делатношћу угоститељства, његовим карактеристикама, кадровима и значајем.

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

Разред: **Први**

Годишњи фонд часова: Теорија: **66 часова**;

ТЕМА	ИСХОДИ По завршетку теме ученик ће бити у стању да:	ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ / КЉУЧНИ ПОЈМОВИ САДРЖАЈА
Појмовне основе туризма	<ul style="list-style-type: none"> • дефинише појмове: туризам, туриста, екскурзиста, привремени посетилац и пословни путник; • опише значај и задатке туризма; • наведе епохе развоја туризма; • опише карактеристике туризма као просторног, социјалног и економског феномена; • дефинише појмове: туристичка дестинација, туристичка регија туристичко место и туристички локалитет; • објасни појам туристичке потребе и мотива; • класификује појмове као дестинацију, регију, место, локалитет • објасни значај терцијарног сектора. • опише улогу туризма у терцијарном сектору 	<ul style="list-style-type: none"> • Појам, значај и задаци туризма; • Категорије потрошача у туризму (туриста, екскурзиста, привремени посетилац, пословни путник); • Историјски развој туризма (епохе развоја); • Основне карактеристике туризма као просторног, социјалног и економског феномена (атрактивни, комуникативни и рецептивни фактори, утицај туризма); • Појам туристичке дестинације, туристичке регије, туристичког места и туристичког локалитета; • Туристичке потребе и мотиви; • Улога туризма као привредне гране терцијарног сектора.
Облици туризма	<ul style="list-style-type: none"> • разликује облике и видове туризма; • описује облике и видове туризма; • наведе и објасни карактеристике посебних облика туризма. 	<ul style="list-style-type: none"> • Облици туризма. • Врсте туризма
Функције туризма	<ul style="list-style-type: none"> • наведе функције туризма; • објасни функције туризма; 	<ul style="list-style-type: none"> • Функције туризма; • Економске функције туризма (примарне);

	<ul style="list-style-type: none"> • разликује привредне и непривредне функције туризма. • на примеру препознаје функције туризма 	<ul style="list-style-type: none"> • Некономске функције туризма (последичне);
Туристичко тржиште	<ul style="list-style-type: none"> • дефинише туристичко тржиште; • познаје карактеристике туристичког тржишта; • дефинише туристичку тражњу; • описује специфичности туристичке тражње; • дефинише туристичку понуду; • описује специфичности туристичке понуде; • дефинише туристички промет; • разликује факторе понуде и тражње. • испланира туристичку понуду једног града/локалитета 	<ul style="list-style-type: none"> • Појам и карактеристике туристичког тржишта; • Појам и карактеристике туристичке понуде; • Појам и карактеристике туристичке тражње; • Туристички промет; • Фактори који одређују туристичку понуду и туристичку тражњу.
Трендови у туризму	<ul style="list-style-type: none"> • познаје карактеристике развоја домаћег и иностраног туризма; • опише нове форме туристичке индустрије • дефинише индустрију слободног времена; • дефинише подстицајна путовања; • дефинише хотелске и ресторанске ланце; • опише начине пословања у ланцима; • дефинише облике привредног раста и развоја туристичких предузећа; • наведе пример туристичких занимљивости из своје локалне средине. • планира примену трендова у туризму 	<ul style="list-style-type: none"> • Карактеристике и перспективе развоја међународног туризма; • Карактеристике и перспективе развоја туризма у Србији; • Timesharing-нова туристичка индустрија; • Индустрија слободног времена; • Подстицајна путовања; • Међународни хотелски и ресторатерски ланци; • Прилагођавање туристичке понуде новим трендовима.
Угоститељство	<ul style="list-style-type: none"> • наведе дефиницију појма угоститељства; • опише настанак и историјски развој угоститељства; • познаје место и улогу угоститељства у привреди земље; • објасни значај угоститељства за стратешки развој привреде Србије; • наведе задатке и објасни значај угоститељства. 	<ul style="list-style-type: none"> • Појам угоститељства; • Настанак и историјски развој • Улога угоститељства у привреди Србије; • Задатак и значај угоститељства.
Услуге у угоститељству	<ul style="list-style-type: none"> • објасни појам угоститељске услуге; • разликује врсте угоститељских услуга; • објасни појам угоститељске понуде. • представи угоститељску понуду - на примеру 	<ul style="list-style-type: none"> • Појам услуге у угоститељству; • Подела угоститељских услуга; • Квалитет угоститељских услуга; • Угоститељска понуда;
Угоститељске пословне јединице	<ul style="list-style-type: none"> • наводи дефиницију угоститељске пословне јединице; • разликује врсте угоститељско пословних јединица; • упоређи дужности и пословање пословних јединица у угоститељству; • дефинише категоризацију; • описује категоризацију хотела у свету; • познаје категоризацију угоститељских објеката у Србији; 	<ul style="list-style-type: none"> • Појам и карактеристике угоститељско пословних јединица и угоститељског објекта као основе пословања угоститељске пословне јединице; • Разврставање угоститељских пословних јединица; • Угоститељске пословне јединице за смешај; • Угоститељске пословне јединице за исхрану и пиће; • Кетеринг објекти; • Категоризација угоститељских пословних јединица;

	<ul style="list-style-type: none"> • користи правилник о категоризацији угоститељско пословних јединица; • (примењује, на примеру) 	<ul style="list-style-type: none"> • Правилник о стандардима за категоризацију угоститељских објеката за смештај;
Кадрови у угоститељству	<ul style="list-style-type: none"> • објасни значај и улогу кадрова у угоститељству; • објасни структуру кадрова у угоститељству. • анализира структуру кадрова на терену 	<ul style="list-style-type: none"> • Значај и улога кадрова у угоститељству; • Структура кадрова у угоститељству; • Улога кадрова у квалитету угоститељских услуга;

4. УПУТСТВО ЗА ДИДАКТИЧКО-МЕТОДИЧКО ОСТВАРИВАЊЕ ПРОГРАМА

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

Предмет се реализује кроз теоријску наставу у учионици. Одељење се не дели на групе.

Препоручени број часова по темама је следећи:

- Појмовне основе туризма (12 часова);
- Облици туризма (4 часа);
- Функције туризма (4 часа);
- Туристичко тржиште (8 часова);
- Трендови у туризму (10 часова);
- Угоститељство (5 часова);
- Услуге у угоститељству (5 часова);
- Угоститељске пословне јединице (12 часова)
- Кадрови у угоститељству (6 часова).

При реализацији тема ослонити се на примере из праксе које су познати ученицима, са посебним акцентом на њиховим искуствима у породичним или неким другим путовањима (излети и екскурзије из основне школе) и сл.

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

Користити вербалне методе (метода усменог излагања и дијалогска метода), методе демонстрације, симулације, текстуално-илустративне методе.

Предложени облици рада су фронтални, рад у групи, рад у пару, индивидуални рад. Такође, препорука је примена пројектне наставе, а неке од тема могу бити: угоститељска понуда једног а ла карт ресторана, организациона шема кухињског и услужног особља хотела, нови трендови у туризму једне туристичке дестинације. Теме се могу реализовати кроз теренску наставу- посета једном хотелу, мотелу, ресторану и сл (Ту могу реализовати исходе виших нивоа). Такође, препорука је да се одређене теме (услуге у угоститељству, угоститељско пословне јединице, кадрови у угоститељству) реализују у сарадњи са гостом предавачом који могу бити: директор или референт локалне туристичке организације, менаџер ресторана, менаџер хотела, шеф кухиње, шеф ресторана и сл.

Препорука је да се теме реализују кроз задатке ученицима да истраже на интернету: понуду хотела на мору, хотела на планини, мотела, ресторана, кафане.

5. УПУТСТВО ЗА ФОРМАТИВНО И СУМАТИВНО ОЦЕЊИВАЊЕ УЧЕНИКА

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

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

У формативном вредновању наставник би требало да промовише групни дијалог, да користи питања да би генерисао податке из ђачких идеја, али и да помогне развој ђачких идеја, даје ученицима повратне информације, а повратне информације добијене од ученика користи да прилагоди подучавање, охрабрује ученике да оцењују квалитет свог рада. Избор инструмента за формативно вредновање зависи од врсте активности која се вреднује. Када је у питању нпр. практичан рад (тимски

рад, пројектна настава, теренска настава и слично) може се применити чек листа у којој су приказани нивои постигнућеника са показатељима испуњености, а наставник треба да означи показатељ који одговара понашању ученика.

Назив предмета: КУВАРСТВО

1. ОСТВАРИВАЊА ОБРАЗОВНО-ВАСПИТНОГ РАДА - ОБЛИЦИ И ТРАЈАЊЕ

РАЗРЕД	НАСТАВА				ПРАКСА	УКУПНО
	Теоријска настава	Вежбе	Практична настава	Настава у блоку		
I		198	/	90		288
II		192	192	120		504
III		186	186	120		492
IV		180	180	120		480

2. ЦИЉЕВИ УЧЕЊА:

- Развијање знања и вештина потребних за обављање послова и радних задатака из области куварства;
- Развијање практичних вештина и
- Формирање радних навика и вештина за самостално обављање послова и задатака из области куварства;
- Повезивање и примена усвојених знања из других стручних предмета;
- Развијање знања о прописима, нормативима и стандардима у куварству као основа за успешно обављање свих будућих радних активности;
- Подстицање на усвајање савремених технологија, ради бржег, економичнијег и квалитетнијег процеса рада;
- Развијање личних и професионалних ставова;
- Развијање способности комуницирања и спремности на тимски рад;
- Развијање и неговање критичког односа према свом и туђем раду, у оквиру сложенијих процеса рада;
- Развијање потребе и навике очувања личног и туђег здравља, применом прописа о заштити на раду и заштити животне средине;
- Развијање и неговање интересовања за проблематику овог подручја рада, стручне радозналости и ствараличких способности

3. НАЗИВ И ТРАЈАЊЕ МОДУЛА ПРЕДМЕТА

Разред: **први**

Ред.бр	НАЗИВ МОДУЛА	Трајање модула (часови)
1	Увод у куварство	48
2	Сировине у куварству	84
3	Термичке-топлотне обраде намирница	30
4	Фондови и сосови	90
5	Салате и зимнице	36

Разред: **други**

Ред.бр	НАЗИВ МОДУЛА	Трајање модула (часови)
1.	Супе	156
2.	Прилози и варива	114
3.	Топла предјела	234

Разред: **трећи**

Ред.бр	НАЗИВ МОДУЛА	Трајање модула (часови)
1.	Хладна предјела	228
2.	Готова јела и печења	264

Разред: **четврти**

Ред.бр	НАЗИВ МОДУЛА	Трајање модула (часови)
1.	Јела по поруџбини и јела са роштиља	330
2.	Посластице	60
3.	Националне кухиње	90

тали

4. НАЗИВ МОДУЛА, ИСХОДИ, ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ / КЉУЧНИ ПОЈМОВИ САДРЖАЈА

Први разред

НАЗИВ МОДУЛА	ИСХОДИ По завршетку модула ученик ће бити у стању да:	ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈ / ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ / КЉУЧНИ ПОЈМОВИ САДРЖАЈА
Увод у куварство	<ul style="list-style-type: none"> • дефинише појмове: куварство и кухиња; • објасни значај куварства и задатке куварства; • опише историјски развој куварства; • разликује врсте кухиња и кухињских одељења; • објасни функцију сваког одељења; • користи опрему и инвентар у кухињи; • опише појам, значај и примену <i>НАССР</i>-а у куварству; • класификује принципе <i>НАССР</i>; • примењује <i>НАССР</i> током рада у кухињи; • анализира критичне тачке у систему <i>НАССР</i>-а; • користи стручну терминологију у раду; • наводи начине вођења евиденције у кухињи> • комуницира са другима у складу са правилима пословне комуникације • дефинише инструменте угоститељске понуде; • разликује појмове мени и јеловник; • планира мени; • групише јела у јеловнику; • дефинише дневне оброке у угоститељству; • наведе врсте доручака и њихов састав; • објасни састав понуде за свечане оброке; • разликује свечане оброке у угоститељству; • класификује асортиман хране за свечане оброке. 	<p>а) Хигијенски стандарди: Појам, значај, задаци и историјски развој куварства; Кухиња - појам и врсте кухиња; Кухињска одељења; Организација рада у кухињи - подела и дужности кухињског особља; Средства за рад - опрема и инвентар; Хигијенско техничка заштита на раду; НАССР стандард - појам, значај и примена основних принципа у производњи хране;</p> <p>б) Угоститељска понуда; Терминологија у куварству; Средства понуде у угоститељству и гастрономији - појам, подела, планирање менија и редослед јела у јеловнику; Оброци у угоститељству - подела и основне карактеристике; Доручак: комплет, бечки, француски, швајцарски, шведски, енглески, српски, англо-амерички; Свечани оброци у угоститељству - коктел партије, бифе сто и банкет.</p>
Сировине у куварству	<ul style="list-style-type: none"> • дефинише основне карактеристике животних намирница; • разликује појмове: месо и месне прерађевине; • објасни особине, категоризацију, оцену квалитета и расецање - говеђе, телеће, свињског, јагњеће-овчијег, живинског меса и меса дивљачи; • разликује органолептичка стања животних намирница; • класификује одређене делова меса према потребама у куварству; • описује начине складиштења и чувања меса до примене у куварству; • примени меса према производним потребама; 	<p>Животне намирнице:</p> <p>Појам и подела животних намирница; Намирнице животињског порекла - појам, подела и примена у куварству; Месо-појам, подела и примена у куварству; Говеђе - јунеће месо - основне особине, категоризација, оцена квалитета, расецање, складиштење и примена у куварству; Телеће месо - основне особине, категоризација - оцена квалитета, расецање, складиштење и примена у куварству;</p>

	<ul style="list-style-type: none"> • наводи основне карактеристике меса риба, ракова, шкољки и мекушаца; • класификује рибе према станишту и врстама; • наведе добробит морске рибе у исхрани; • примењује хигијенске стандарде у пријему, контроли, складиштењу и примени свих врста меса; • класира месо риба спрам угоститељске понуде; • опише употребу и значај млека и млечних производа; • складишти робу према упутствима са декларације; • испитује исправност намирница пре употребе; • правилно одлаже отворене производе; • економично располаже животним намирницама; • објасни употребу и значај јаја у куварству; • класификује јаја; • безбедно складишти и употребљава јаја у процесу производње; • дефинише појмове поврће и воће; • објасни поделу, основне особине, чување и употребу поврћа и воћа у куварству; • врши припрему воће и поврћа за обраду • класификује гљиве и повезује сличности са поврћем; • опише примену гљива у куварству; • припреми гњиве за обраду; • класификује зачине и дефинише њихову примену у куварству; • разликује зачине спрам њихових карактеристика; • употребљава масноће у односу на њихове карактеристике. • опише начине вођења евиденције у кухињи 	<p>Свињско месо - основне особине, категоризација, оцена квалитета, расецање, складиштење и примена у куварству;</p> <p>Јагњеће и овчије месо - основне особине, категоризација, оцена квалитета, расецање, складиштење и примена у куварству;</p> <p>Месо домаће перади – подела, основне особине, класификација, оцена квалитета, расецање, складиштење и примена у куварству;</p> <p>Месо дивљачи - основне особине, подела меса дивљачи, оцена квалитета, расецање, складиштење и примена у куварству;</p> <p>Месо риба, ракова, шкољки и мекушаца - подела, основне карактеристике, складиштење и примена у куварству;</p> <p>Млеко и млечни производи - појам, подела, складиштење и примена у куварству;</p> <p>Јаја - појам, класификација, складиштење и примена у куварству;</p> <p>Намирнице биљног порекла - појам и подела;</p> <p>Поврће - појам, подела и примена у куварству;</p> <p>Гљиве – употреба у куварству;</p> <p>Воће - појам, подела и примена у куварству; карактеристике и примена у куварству;</p> <p>Зачини - појам, подела и примена у куварству;</p> <p>Масноће - појам, подела и примена у куварству.</p>
<p>Термичке-топлотне обраде намирница</p>	<ul style="list-style-type: none"> • дефинише термичку –топлотну обраду намирница; • разликује врсте термичких обрада према средини у којој се спроводе; • опише врсте термичке обрада намирница; • термички обрађује животне намирнице; • бира одговарајућу термичку обраду намирница; • оцењује квалитет намирнице након термичке обраде; • примени одговарајућу термичке обраде. • наводи начине вођења евиденције у кухињи • води евиденцију у кухињи 	<p>Термичке - топлотне обраде намирница - појам и подела:</p> <p>Термичке- топлотне обраде намирница у води и/или воденој пари;</p> <p>Термичке – топлотне обраде намирница у масноћи;</p> <p>Сува термичка обрада;</p> <p>Термичке обраде намирница микроталасима;</p> <p>Комбинована термичка обрада.</p>

<p>Фондови и сосови</p>	<ul style="list-style-type: none"> • дефинише фондове и сосове; • класификује запршке спрам састава и употребе; • припрема запршке спрам састава и употребе; • наведе врсте фондова и сосова; • разликује нормативе за фондове и сосове; • израђује основне калкулације за фондове и сосове; • описује начине припремања намирница за фондове и сосове; • наводи примену фондова у куварству; • наводи примену сосова; • комбинује технике термичке обраде; • разликује изведене сосове из фондова; • припреми фондове и сосове; • контролише исправност до сервирања; • сервира сосове у складу са врстом гастрономског производа; • комбинује сосове са јелима; • користи дресинге у припремању одређених јела; • дефинише и класификује маринаде и саламуре; • описује састав маринада и процесе саламурања; • комбинује маринаде и саламуре у куварству; • припрема сложене маслаце; • примењује састављене маслаце у куварству. 	<p>Фондови и сосови - појам, дефиниција, лементи који означавају назив, ароматичне гарнитуре, класификација и чување;</p> <p>Средства за повезивање;</p> <p>Запршке - појам и подела:</p> <ul style="list-style-type: none"> • хладне запршке - клајстери и путери; • топле запршке - светле, тамне и црвене запршке; • дијеталне - суве запршке; <p>Основни, главни светли фондови:</p> <ul style="list-style-type: none"> • светли телећи фонд, • светли живински фонд, • светли говеђи фонд-лонац, • бујон од поврћа, • рибљи фонд; <p>Сосови којима је основа светли фонд, (плави сосови - велуте) :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Пилећи велуте сос, Изведени сосови: сипрем сос, - Телећи велуте сос, Изведени сосови: париски сос, вилероа сос; - Рибљи велуте сос, Изведени сосови: берси сос, аурора сос; <p>Светли сос (бели сос);</p> <ul style="list-style-type: none"> - Бешамел сос; Изведени сосови: крем сос, морнеј сос, субиз сос; <p>Основни, главни тамни фондови:</p> <ul style="list-style-type: none"> • тамни телећи фонд; • тамни живински фонд; • тамни фонд од патке; • тамни фонд од голуба; • тамни фонд од јагњетине; • тамни фонд од дивљачи; <p>Сосови којима је основа тамни фонд:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Еспањол сос, (деми глас, глас де вијанд); Изведени сосови: бордолез сос, мадера сос, порто сос, ловачки сос; <p>Емулзиони полукоагулациони сосови:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Холандез сос: Изведени сосови из холандез соса: муслин сос, микадо сос, сабајон сос; - Беарнез сос;
--------------------------------	---	---

		<p>Изведени сосови из беарнез соса: шорон сос, валоа сос, палоаз сос;</p> <p>Црвени сосови:</p> <ul style="list-style-type: none"> - парадајз сос; <p>Изведени сосови: португалски сос;</p> <p>Сосови хладне кухиње:</p> <ul style="list-style-type: none"> - мајонез сос ; <p>Изведени сосови из мајонез соса: андалузијски сос, коктел сос, тартар сос, зелени сос;</p> <ul style="list-style-type: none"> - винегрет сос; <p>Изведени сосови из винагрет соса: винагрет сос са сенфом, винагрет сос са зачинским травама;</p> <p>Специјални фонд хладне кухиње:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Аспик – сосови изведени од аспика ; шофроа- састав, техника израде и употреба у куварству; <p>Дресинзи и индустријски сосови:</p> <ul style="list-style-type: none"> • појам и примена у куварству; <p>Маринаде и саламуре:</p> <ul style="list-style-type: none"> • сирове, куване и тренутне; <p>Састављени путери - појам и подела:</p> <ul style="list-style-type: none"> • путер метр дотел; • путер монпеље; и путер колбер
<p>Салате и зимнице</p>	<ul style="list-style-type: none"> • дефинише салате; • наводи врсте поврћа за припремање салата; • примењује нормативе и израђује основне калкулације за салате; • контролише исправност намирница за употребу; • примењује хигијенске стандарде у раду; • бира намирнице за припремање салата; • припрема намирнице за салате; • термички обрађује намирница за салате; • припрема салате; • чува – складишти салате до сервирања, према природи салате; • контролише квалитет готовог производа пре сервирања; • сервира салате; • презентује готов производ; • декорише салате. 	<p>Салате - појам, подела, припремање, зачињавање и сервирање:</p> <p>једноставне салате</p> <ul style="list-style-type: none"> - од свежег поврћа: зелена салата, рукола салата, мимоза салата, - салата од свежег купуса, парадајз салата, краставац салата, - од печеног поврћа: салата од печене паприке са белим луком, салата од печених патлиџана, ; - од куваног поврћа: кромпир салата, салата од цвекле; <p>сложене салате:</p> <ul style="list-style-type: none"> - башта салата; <p>мешане салате:</p> <ul style="list-style-type: none"> - витаминска салата, српска салата, шопска салата, грчка; <p>салате од укишељеног поврћа и зимнице:</p> <ul style="list-style-type: none"> - салата од киселог купуса, салата од киселих краставаца, салата од киселих паприка, ајвар и пинђур.

5. УПУТСТВО ЗА ДИДАКТИЧКО-МЕТОДИЧКО ОСТВАРИВАЊЕ ПРОГРАМА

На почетку наставне теме ученике упознати са циљевима и исходима наставе/учења, планом рада и начинима оцењивања.

Модули се реализују кроз следеће облике наставе:

- вежбе: 198 часова
- настава у блоку: 90 часова

Одељење се дели на групе до 15 ученика, приликом реализације вежби и наставе у блоку.

Вежбе се реализују у кабинету за куварство и/или учионици, настава у блоку се реализује у школској радионици/кабинету за куварство, или угоститељском објекту.

Препоручени број часова по модулима:

- Увод у куварство: (48) часова;
- Сировине у куварству: (84) часа;
- Термичке-топлотне обраде намирница: (30) часова;
- Фондови и сосови: (90) часова;
- Салате и зимнице: (36) часова;

Избор метода и облика рада за сваку тему одређује наставник у зависности од наставних садржаја, способности и потреба ученика, материјалних и других услова. Користити вербалне методе (метода усменог излагања и дијалогска метода), методе демонстрације, извршење задатака, презентација радног задатка, текстуално-илустративне методе, практичан рад ученика. Предложени облици рада су фронтални, рад у групи, рад у пару, индивидуални рад, практичан рад.

Теоријски део на вежбама, реализовати уз помоћ слика, шематских приказа, проспеката, модела, и видео презентација. Инсистирати на примерима из свакодневног живота. Користити стручну литературу и аудио-визуелна средства.

Инсистирати на коришћењу свежих животних намирница и поштовању важећих прописа у кухињи.

Наставник и ученици су обавезни да имају радну одећу и придржавају се Правилника заштите на раду и заштите животне средине;

У сложеним и опширним наставним садржајима ставити акценат на оне делове програма који представљају основу предмета, а то су: намирнице животињског и биљног порекла, сви видови термичке обраде намирница, основни фондови топле и хладне кухиње, који чине основу за припремање свих врста јела;

Одређене модуле реализовати у сарадњи са гостом предавачем који може бити: наставник, шеф кухиње, менаџер хотела, шеф ресторана, и сл.

Модуле реализовати кроз задатке којим ће ученицима бити доступно истраживање путем интернета, кроз посету угоститељским објектима, објектима за производњу хране, индустријама хране, тржницама, пољопривредним добрима, препоручују се посете стручним сајмовима и изложбама.

Настава у блоку се реализује три пута годишње са по 30 часова (5 дана по 6 часова), или 90 часова у зависности од могућности и захтева организације.

Препоручени број часова по наставним темама за блок наставу:

- Увод у куварство: (6) часова;
- Сировине у куварству: (24) часова;
- Термичке-топлотне обраде намирница: (12) часова;
- Фондови и сосови: (36) часова;
- Салате и зимнице: (12) часова;

Обавезно је вођење дневника практичне наставе у блоку

У реализацији наставних тема, могуће је међупредметно повезивање са предметима основе туризма и угоститељства, хигијена (реализовати неке од наставних тема у сарадњи са наставником хигијене, како би прилагодили приступ теми). Предлози за пројектну наставу: историјски развој куварства на нашим просторима; значај контролисаног извора намирница; обрада и чување намирница у савременој гастрономији и сл.

6. УПУТСТВО ЗА ФОРМАТИВНО И СУМАТИВНО ОЦЕЊИВАЊЕ УЧЕНИКА

У настави оријентисаној ка достизању исхода прате се и вреднују процес наставе и учења, постигнућа ученика (продукти учења) и сопствени рад.

Наставник треба континуирано да прати напредак ученика, који се огледа у начину на који ученици учествују у раду, како прикупљају податке, како аргументују, евалуирају, документују итд. Да би вредновање било објективно и у функцији учења, потребно је ускладити нивое исхода и начине оцењивања.

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

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

Други разред

НАЗИВ МОДУЛА	ИСХОДИ По завршетку модула ученик ће бити у стању да:	ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈ / ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ / КЉУЧНИ ПОЈМОВИ САДРЖАЈА
Супе	<ul style="list-style-type: none"> • дефинише бистре и густе супе, чорбе; • наведе врсте бистрих и густих супа, чорби; • примењује нормативе за бистре и густе супе, чорбе; • израђује основне калкулације за бистре, густе супе и чорбе; • дефинише поделу додатака за супе; • наведе састав и технику израде додатака за супе; • припрема додатке за бистре и густе супе, чорбе • разликује додатке за бистре и густе супе; • бира одговарајући додаток спрам врсте супе која се служи; • описује начине припремања намирница за бистре, густе супе и чорбе; • користи одговарајућу опрему и алат за рад; • примењује хигијенске стандарде у припремању потребних намирница; • припрема бистре, густе супе и чорбе; • припрема националне густе супе - чорбе • користи одговарајућу термичку обраду; • чува јело до сервирања; • бира одговарајући инвентар за сервирање у складу са поруџбином; • бира одговарајући додаток за супе; • на адекватан начин дегустира и оцењује квалитет производа; • сервира припремљена јела; • декорише припремљена јела • презентује готов производ; • издаје поруџбину. • води вођењу евиденције у кухињи • комуницира са другима у складу са правилима пословне комуникације 	<p>Бистре супе: појам, припрема и примена у куварству:</p> <ul style="list-style-type: none"> • супа од говеђега меса; • супа од кокошијега меса; <p>Јаке бистер супе - консоме:</p> <ul style="list-style-type: none"> • консоме од говеђега меса; • консоме од кокошијега меса; • фламбирање консомеа; <p>Додаци за супе од:</p> <ul style="list-style-type: none"> • теста: резанци, флекуце, тарана, • ливеног теста: целестино и фригато; • гриза: кнедле од гриза и кнедле од цигерице; • поврћа: жилијен, • брантајг масе: профитероле, бисквит са шунком • јаја: ројал, поширана јаја; • хлеба: крутони; • комбиновани: колберт; <p>Густе супе:</p> <p>Потажи: појам, подела, припрема и примена у куварству:</p> <p>велуте потажи:</p> <ul style="list-style-type: none"> • велуте потаж од пилећега меса, велуте потаж од целера и артичока; <p>крем потажи:</p> <ul style="list-style-type: none"> • крем потаж од парадајза, крем потаж од поврћа, карфиола; <p>непасирани потажи:</p> <ul style="list-style-type: none"> • потаж од печурака; <p>пире потажи:</p> <ul style="list-style-type: none"> • пире потаж од грашка, кромпира; <p>Рагу супе: појам, подела, припрема и примена; рагу супе од:</p> <ul style="list-style-type: none"> • телећега меса, пилећега меса и јагњећега меса; <p>Националне густе супе - чорбе:</p> <p>српска чорба од телећега меса, пилећега меса и јагњећега меса, рибља чорба на српски начин, мађарска гулаш чорба, руски боршч, италијански министрон, провансалски бујабес;</p> <p>Хладне густе супе:</p> <p>гаспачо.</p>
Прилози и варива	<ul style="list-style-type: none"> • дефинише прилоге и варива; • разликује врсте прилога и варива; 	<p>Варива и прилози: дефинисање, обликовање, подела и карактеристике варива и прилога.</p>

	<ul style="list-style-type: none"> • примењује нормативе за варива и прилоге; • израђује основне калкулације за варива и прилоге; • бира и припрема намирница за варива и прилоге; • обликује поврће; • термички обрађује поврће; • користи одговарајућу врсту термичке обраде у припремању; • припреми прилоге и варива; • бира адекватан инвентар за рад и севирање; • контролише квалитет производа; • сервира вариво и прилоге према врсти поруџбине; • декорише варива и прилоге. • припрема прилоге за дивљач • комбинује прилоге • презентује готов производ; • издаје поруџбину. • води евиденцију у кухињи • комуницира са другима у складу са правилима пословне комуникације 	<p>Обликовано поврћа:</p> <ul style="list-style-type: none"> • куглице и цветови кромпира и шаргарепе; <p>Кувано варива и прилози:</p> <ul style="list-style-type: none"> • кувани слани кромпир, кувана шаргарепа на путеру, кувани грашак на путеру, кувани карфиол на путеру, прокељ на путеру; <p>Повезана варива и прилози:</p> <ul style="list-style-type: none"> • боранија на српски начин, спанаћ и шаргарепа а ла крем, фино вариво а ла крем; <p>Динстана варива и прилози:</p> <ul style="list-style-type: none"> • динстани пиринач, динстани подварак; <p>Гратинирано поврће:</p> <ul style="list-style-type: none"> • гратинирани карфиол са огратен сосом и на милански начин; <p>Печена варива и прилози:</p> <ul style="list-style-type: none"> • кромпир на пекарски начин, пасуљ пребранац; <p>Пржена и похована варива и прилози:</p> <ul style="list-style-type: none"> • помфрит, помчипс, помпај; поховане тиквице, патлиџан, црни лук, <p>Гриловано поврће:</p> <ul style="list-style-type: none"> • грилована паприка, гриловане тиквице, грилован патлиџан; <p>Рестовано поврће:</p> <ul style="list-style-type: none"> - рестован кромпир, <p>Пирен:</p> <ul style="list-style-type: none"> • од кромпира, грашка, пасуља, карфиола, броколија; <p>Прилози за дивљач:</p> <ul style="list-style-type: none"> • париске кнедле, чешке кнедле, печене и куване јабуке са брусницама; <p>Гарнитуре:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Гарнитура „Лепа Јелена“, гарнитура „Чиполата“, гарнитура „Брија-Саварен“.
<p>Топла предјела</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Дефинише топла предјела; • разликује врсте топлих предјела; • разликује рецептуре за топла предјела; • израђује основне калкулације за топла предјела; • класификује намирнице за употребу спрам врсте предјела које припрема; • припрема намирница за топла предјела; 	<p>Топла предјела: појам, подела и карактеристике.</p> <p>Топла предјела од јаја:</p> <ul style="list-style-type: none"> - омлет натур, омлет са сухомеснатим и млечним производима, омлет са печуркама; - кајгана натур, кајгана на српски начин; - пржена јаја са сланином или шунком; - специјалитети од јаја

	<ul style="list-style-type: none"> • користи одговарајућу врсту термичке обраде у припремању; • бира адекватан инвентар за рад и сервирање; • примењује хигијенске стандарде у раду; • припрема топла предјела; • чува до сервирања топла предјела; • контролише квалитет производа; • бира инвентар за сервирање; • сервира топла предјела; • декорише топла предјела; • презентује готов производ; • издаје поруџбину. • израђује топла предјела од рибе и морских плодова 	<p>поширана јаја на кладовски и ловачки начин;</p> <p>Топла предјела од теста:</p> <ul style="list-style-type: none"> • српска гибаница, пита зљаница, пита од печурака, њоке, равиоли, канелони; <p>Шпагети – пасте:</p> <ul style="list-style-type: none"> • напелитен, миланез, болоњез, карбонаре; <p>Топла предјела од палачинки:</p> <ul style="list-style-type: none"> • поховане палачинке са шунком и печуркама, гратиниране палачинке са сиром; <p>Топла предјела од пиринча:</p> <ul style="list-style-type: none"> • рижото од печурака, црни рижото, рижото са плодовима мора; <p>Топла предјела са сиром:</p> <ul style="list-style-type: none"> • крофне са сиром, поховани качкаваљ; <p>Топла предјела од печурака:</p> <ul style="list-style-type: none"> • печурке на жару, печурке на начин „Орли“; <p>Брускети:</p> <ul style="list-style-type: none"> • сицилијен; <p>Крокети од:</p> <ul style="list-style-type: none"> • кромпира, пиринча, шунке, печурака; <p>Суфлеи/ пудинзи:</p> <ul style="list-style-type: none"> • са сиром, печуракама, спанаћем; <p>Топла предјела од рибе и морских плодова:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Риба на начин „Орли“, лигње на провансалски начин, поховане лигње.
--	--	---

5. УПУТСТВО ЗА ДИДАКТИЧКО-МЕТОДИЧКО ОСТВАРИВАЊЕ ПРОГРАМА

На почетку наставне теме ученике упознати са циљевима и исходима наставе/учења, планом рада и начинима оцењивања.

Модул се реализује кроз следеће облике наставе :

- вежбе (192) часа;
- практична настава (192) часа;
- настава у блоку (120) часова

Одељење се дели на групе до 15 ученика приликом реализације :вежби, практичне наставе и наставе у блоку.

Вежбе се реализују у кабинету за куварство и/или учioniци;

Практична настава се реализује у школској кухињи /кабинету..Део часова, до 25% од укупног броја часова практичних облика наставе, се може реализовати и код послодавца, у угоститељском објекту.

Настава у блоку се реализује у угоститељском објекту или у кабинету за куварство

У случају када се део практичне наставе одвија у компанијама, школа одређује која знања, вештине и ставове ће ученици стицати у компанијама. Нагласак мора бити на развијању ставова (стицање самосталности и одговорности у обављању послова, развијање способности комуницирања и тимског рада, стицање и развијање радних навика и радне дисциплине...) у односу на саме вештине и знања које је ученик већ стекао кроз часове ПОН у школским радионицама и кабинетима.

Препоручени број часова:

- Супе (156) часова;
- Прилози и варива (114) часова;
- Топла предјела (234) часа;

Избор метода и облика рада за сваку тему одређује наставник у зависности од наставних садржаја, способности и потреба ученика, материјалних и других услова. Користити вербалне методе (метода усменог излагања и дијалогска метода), методе демонстрације, извршење задатака, презентација радног задатка, текстуално-илустративне методе, практичан рад ученика. Предложени облици рада су фронтални, рад у групи, рад у пару, индивидуални рад, практичан рад. Теоријски део наставе на вежбама реализовати уз помоћ слика, шематских приказа, проспеката, модела, и видео презентацији. Модуле реализовати кроз задатке којим ће ученицима бити доступно истраживање путем интернета, кроз посету угоститељским објектима, објектима за производњу хране, индустријама хране, тржницама, пољопривредним добрима и сл. Одређене модуле реализовати у сарадњи са гостом предавачем који може бити: наставник, шеф кухиње, менаџер хотела, шеф ресторана, и сл.

Инсистирати на примерима из свакодневног живота; Користити стручну литературу и аудио-визуелна средства; Користити свеже животне намирнице. Инсистирати на важећим прописима у кухињи; Наставник и ученици су обавезни да имају радну одећу и придржавају се Правилника заштите на раду и заштите животне средине. У сложеним и опширним наставним садржајима ставити акценат на оне делове програма који представљају основу предмета, а то су: намирнице животињског и биљног порекла, сви видови термичке обраде намирница, основни фондови топле и хладне кухиње, који чине основу за припремање свих врста јела; У реализацији наставних тема, могуће је међупредметно повезивање са предметима основе туризма и угоститељства, хигијена (реализовати неке од наставних тема у сарадњи са наставником хигијене, како би прилагодили приступ теми)

Настава у блоку се реализује четири пута годишње са по 30 часова (5 дана по 6 часова), или 120 часова у зависности од могућности и захтева организације;

Препоручени број часова по наставним темама за наставу у блоку:

- Супе (36) часова;
- Прилози и варива (30) часова;
- Топла предјела (54) часа.

Обавезно је вођење дневника практичне наставе у блоку;

Предлози за пројектну наставу: историјски развој куварства на нашим просторима; значај контролисаног извора намирница; обрада и чување намирница у савременој гастрономији и сл.

Када се практични облици наставе реализују у школи, методе учења, могу обухватати између осталог: учење посматрањем, опонашањем/имитирањем и вежбањем, учење кроз решавање реалних проблема, учење кроз непосредни рад робом и клијентима, увежбавање коришћења алата, уређаја и опреме, учење у виртуелном окружењу, учење кроз симулације и играње улога и слично.

Када се практични облици наставе реализују код послодавца, методе учења могу обухватати између осталог: обилазак радне средине, упознавање са радним местима и средствима за рад, посматрање процеса рада, демонстрацију процеса рада од стране запослених, ментора или наставника, када је то договорено. Након примене претходно наведених метода учења, ученик може и да индивидуално вежба и извршава предвиђене радне задатке у складу са прописима који уређују безбедност и здравље на раду и ППНУ. Ученик може да изврши предвиђени радни задатак, уз стручни надзор наставника или ментора код послодавца. Методе се прилагођавају условима који постоје код послодавца.

6. УПУТСТВО ЗА ФОРМАТИВНО И СУМАТИВНО ОЦЕЊИВАЊЕ УЧЕНИКА

У настави оријентисаној ка достизању исхода прате се и вреднују процес наставе и учења, постигнућа ученика (продукти учења) и сопствени рад.

Наставник треба континуирано да прати напредак ученика, који се огледа у начину на који ученици учествују у раду, како прикупљају податке, како аргументују, евалуирају, документују итд. Да би вредновање било објективно и у функцији учења, потребно је ускладити нивое исхода и начине оцењивања.

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

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

Трећи разред:

НАЗИВ МОДУЛА	ИСХОДИ По завршетку модула ученик ће бити у стању да:	ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈ / ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ / КЉУЧНИ ПОЈМОВИ САДРЖАЈА
Хладна предјела	<ul style="list-style-type: none"> • Дефинише хладна предјела и хладна јела; • разликује врсте хладних предјела и јела; • разликује декоративне елементе хладне кухиње; • примењује раније стечена знања из области сировина и фондова; • примењује нормативе • израђује основне калкулације за хладна предјела и јела; • бира намирнице за припремање; • примењује хигијенске стандарде у раду; • припрема намирница за хладна предјела и јела; • користи адекватну опрему за механичку и термичку обраду намирница; • припрема хладна предјела и јела; • користи одговарајући вид термичке обраде; • контролише квалитет производа; • бира инвентар за сервирање у складу са поруџбином; • сервира хладна предјела и јела; • чува хладна предјела и јела до примене; • декорише хладна предјела и јела; • презентује готов производ; • издаје поруџбину. • води евиденцију/документацију у кухињи • комуницира са другима у складу са правилима пословне комуникације 	<p>Хладна предјела и јела – појам, подела и карактеристике.</p> <p>Подлоге, декоративни елементи и прилози за украшавање хладних јела и педјела;</p> <p>Аспик и врсте шофроа сосова;</p> <ul style="list-style-type: none"> • припремање форми за хладна јела од аспика; <p>Везане салате као хладно предјело:</p> <ul style="list-style-type: none"> • руска салата, француска салата, валдорф салата, цезар салата, салата од лигања, салата од говеђег меса, салата од пилећег меса; <p>Хладна предјела од јаја:</p> <ul style="list-style-type: none"> • пуњена јаја на начин "Касино"; пуњена јаја са пилећом салатом; <p>Закуске и ордевери:</p> <ul style="list-style-type: none"> • српска закуска, вегетеријанско предјело, ордевер; <p>Наресци:</p> <ul style="list-style-type: none"> • његушка пршута, говеђа пршута, ужичка пршута; <p>Млечни производи као хладно предјело:</p> <ul style="list-style-type: none"> • српски сир, кајмак, бри, рокфор, гауда, ементалер, <p>Поврће као хладно предјело:</p> <ul style="list-style-type: none"> • пуњени плави патлиџан, пуњене суве паприке, манастирске сармице; <p>Хладна предјела од меса:</p> <ul style="list-style-type: none"> • хладан розбиф; хладан телећи фрикандо; пилећи галантин, <p>Хладна предјела од речних и морских риба и ракова:</p> <ul style="list-style-type: none"> • смуђ белви; пастрмка у аспику; смуђ у маринату од поврћа, попијети од рибе, <p>Хладна предјела – мус:</p> <ul style="list-style-type: none"> • од гушчије цигерице, рибљег меса, меса ракова; <p>Седвичи и канапеи:</p> <ul style="list-style-type: none"> • отворени и затворени сендвичи и канапеи са: месом, сухомеснатим производима, млечним производима, поврћем, рибљим месом и прерађевинама од рибе.
Готова јела и печења	<ul style="list-style-type: none"> • дефинише готова јела; • дефинише печења; • наводи порекло јела; • групише готова јела и печења; • класификује печења према врсти меса; 	<p>Готова јела - појам, подела и карактеристике.</p> <p>Кувана меса као готово јело:</p> <ul style="list-style-type: none"> • кувана говедина, кувана телетина, пилеће месо у супи; <p>Гулаш:</p> <ul style="list-style-type: none"> • говеђи гулаш, бакрач гулаш; <p>Паприкаш:</p>

	<ul style="list-style-type: none"> • класификује термичке обраде спрема врсте готових јела и печења; • примењује норматив • израђује основне калкулације за готова јела и печења; • бира намирнице за готова јела и печења; • припрема намирнице за готова јела и печења; • користи фондове у припремању јела; • употребљава одговарајући инвентар за рад; • примењује хигијенске стандарде у раду; • повезује начин припремања јела са сировинама, варивима, прилозима и фондовима; • користи раније стечена знања у производном процесу; • припрема готова јела и печења; • примењује адекватне термичке-топлотне обраде намирница; • бира прилог за готово јело у складу са врстом јела; • дегустира производ и процени квалитет производа; • одржава припремљено готово јело и печење до сервирања; • бира инвентар за сервирање у складу са поруцбином; • сервира готова јела и печења; • декорише готова јела и печења; • презентује готов производ; • издаје поруцбину. • 	<ul style="list-style-type: none"> • од телећег, свињског, пилећег или јагњећег меса; <p>Шпикована меса:</p> <ul style="list-style-type: none"> • шпикована говедина у пикант сосу, <p>Јела од поврћа и меса:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Сладак купус са свињским, јагњећим или овчијим месом; • свадбарски купус, • Чорбаст пасуљ са сувим месом; • Ђувеч са свињским месом; • Ризото: од пилећег, телећег или јагњећег меса; • Пилав: са телећим, јагњећим или пилећим месом; • Капама од јагњећег меса; • Ајмокац: од телећег, пилећег или јагњећег меса, • Соте: од телећег меса са печуркама, соте од пилећег меса на начин „Маренго“; <p>Јела од млевеног меса:</p> <p><i>од фаширане месне масе:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - припрема месне масе; фаширана шницла, ролат “Штефани“, ћуфте у сосу од парадајза, ћуфте на грчки начин; <p><i>од млевеног меса:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - сарма: од слатког и киселог купуса, сарма од зеља; - пуњено поврће: пуњене паприке у парадајз сосу, пуњене тиквице у мирођија сосу; пуњени плави патлиџан; - мусаке: од кромпира, тиквица, плавог патлиџана; <p>Јела од рибљег меса:</p> <ul style="list-style-type: none"> • паприкаш од шарана, пијани шаран; смуђ на смедеревски начин; <p>Јела од дивљачи:</p> <ul style="list-style-type: none"> • срнећи рагу са печуркама, леђа од срне или зеца у марсала сосу, шпикован срнећи бут у вилд сосу, фазан на ловачки начин; <p>Јела од изнутрица:</p> <ul style="list-style-type: none"> • шкембићи у сафту, трипе италијен, рестована цигерица, јагњећа сарма у марамици; <p>Печења:</p> <ul style="list-style-type: none"> • прасеће, телеће, јагњеће, пилеће печење, роловане пуњене телеће груди.
--	---	--

5. УПУТСТВО ЗА ДИДАКТИЧКО-МЕТОДИЧКО ОСТВАРИВАЊЕ ПРОГРАМА

На почетку наставне теме ученике упознати са циљевима и исходима наставе/учења, планом рада и начинима оцењивања.

Модул се реализује кроз следеће облике наставе:

- вежбе (186) часова;
- практична настава (186) часова;
- настава у блоку (120) часова

Одељење се дели на групе до 15 ученика приликом реализације: вежби, практичне наставе, наставе у блоку.

Вежбе се реализују у кабинету за куварство и/или учионици;

Практична настава се реализује у школској радионици/ кабинету. Део часова, до 25% од укупног броја часова практичних облика наставе, се може реализовати и код послодавца, у угоститељском објекту.

Настава у блоку се реализује у угоститељском објекту или у кабинету за куварство

У случају када се део практичне наставе одвија у компанијама, школа одређује која знања, вештине и ставове ће ученици стицати у компанијама. Нагласак мора бити на развијању ставова (стицање самосталности и одговорности у обављању послова, развијање способности комуницирања и тимског рада, стицање и развијање радних навика и радне дисциплине...) у односу на саме вештине и знања које је ученик већ стекао кроз часове ПОН у школским радионицама и кабинетима.

Препоручени број часова:

- Хладна предјела: 228 часова
- Готова јела и печења: 264 часа

Избор метода и облика рада за сваку тему одређује наставник у зависности од наставних садржаја, способности и потреба ученика, материјалних и других услова. Користити вербалне методе (метода усменог излагања и дијалогска метода), методе демонстрације, извршење задатака, презентација радног задатка, текстуално-илустративне методе, практичан рад ученика. Предложени облици рада су фронтални, рад у групи, рад у пару, индивидуални рад, практичан рад.

Теме реализовати кроз задатке којим ће ученицима бити доступно истраживање путем интернета, кроз посету угоститељским објектима, објектима за производњу хране, индустријама хране, тржницама, пољопривредним добрима и сл. Одређене теме реализовати у сарадњи са гостом предавачем који може бити: наставник, шеф кухиње, менаџер хотела, шеф ресторана, и сл. Инсистирати на примерима из свакодневног живота; Користити стручну литературу и аудио-визуелна средства; Користити свеже животне намирнице. Инсистирати на примени важећих прописа у кухињи. Наставник и ученици су обавезни да имају радну одећу и придржавају се Правилника заштите на раду и заштите животне средине;

У припреми и реализацији тема користити међупредметно повезивање са предметима: познавање робе, уметничко обликовање (сервирање и декорисање), исхрана, основе услуживања. Предлози за пројектну наставу: утицај амбалаже на квалитет производа; дозвољени и забрањени адитиви у храни, употреба јестивог ливадског биља у исхрани и сл.

Настава у блоку се реализује четири пута годишње са по 30 часова (5 дана по 6 часова), или 120 часова у зависности од могућности организације и захтева; Обавезно је вођење дневника практичне наставе у блоку;

Препоручени број часова за блок наставу по наставним темама:

- Хладна предјела и јела (48) часова;
- Готова јела (72) часа;

Када се практични облици наставе реализују у школи, методе учења, могу обухватати између осталог: учење посматрањем, опонашањем/имитирањем и вежбањем, учење кроз решавање реалних проблема, учење кроз непосредни рад робом и клијентима, увежбавање коришћења алата, уређаја и опреме, учење у виртуелном окружењу, учење кроз симулације и играње улога и слично.

Када се практични облици наставе реализују код послодавца, методе учења могу обухватати између осталог: обилазак радне средине, упознавање са радним местима и средствима за рад, посматрање процеса рада, демонстрацију процеса рада од стране запослених, ментора или наставника, када је то договорено. Након примене претходно наведених метода учења, ученик може и да индивидуално вежба и извршава предвиђене радне задатке у складу са прописима који уређују безбедност и здравље на раду и ППНУ. Ученик може да изврши предвиђени радни задатак, уз стручни надзор наставника или ментора код послодавца. Методе се прилагођавају условима који постоје код послодавца.

6. УПУТСТВО ЗА ФОРМАТИВНО И СУМАТИВНО ОЦЕЊИВАЊЕ УЧЕНИКА

У настави оријентисаној ка достизању исхода прате се и вреднују процес наставе и учења, постигнућа ученика (продукти учења) и сопствени рад.

Наставник треба континуирано да прати напредак ученика, који се огледа у начину на који ученици учествују у раду, како прикупљају податке, како аргументују, евалуирају, документују итд. Да би вредновање било објективно и у функцији учења, потребно је ускладити нивое исхода и начине оцењивања.

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

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

Четврти разред:

НАЗИВ МОДУЛА	ИСХОДИ По завршетку модула ученик ће бити у стању да:	ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈ / ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ / КЉУЧНИ ПОЈМОВИ САДРЖАЈА
<p>Јела по поруџбини и јела са роштиља</p>	<ul style="list-style-type: none"> • дефинише јела по поруџбини; • дефинише јела са роштиља; • класификује јела по поруџбини; • класификује јела са роштиља; • примењује нормативе • израђује основне калкулације за јела по поруџбини и јела са роштиља; • бира намирнице за припремање јела по поруџбини и јела са роштиља; • припрема намирнице за јела по поруџбини и јела са роштиља; • бира инвентар и опрему за рад; • користи фондове у припремању јела; • примењује хигијенске стандарде у раду, стандарде безбедности • повезује начин припремања јела са сировинама, варивима , приложима и фондовима; • користи раније стечена знања у производном процесу; • припрема јела по поруџбини и јела са роштиља; • примењује адекватне термичке-топлотне обраде намирница; • бира прилог за јело по поруџбини и за јело са роштиља у складу са врстом јела; • контролише и оцени квалитет производа; • чува припремљено јело до сервирања; • бира инвентар за сервирање у складу са поруџбином; • сервира јело по поруџбини и јело са роштиља; • декорише јело; • презентује готов производ; • издаје поруџбину. • припрема и води евиденцију/документацију у кухињи • комуницира са другима у складу са правилима пословне комуникације • организује рад у кухињи 	<p>Јела по поруџбини - појам, дефиниција, подела:</p> <p>Шницле:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Натур шницла, париска шницла, бечка шницла, прашка шницла, карађорђева шницла, кордон бле; <p>Котлет:</p> <ul style="list-style-type: none"> • на жару, котлет на путеру, котлет „Бон-фам“, котлет „Орлов“; котлет „Парма“; котлет „Миланез“; котлет „Империјал“; котлет на париски начин, котлет на бечки начин; <p>Медаљони:</p> <ul style="list-style-type: none"> • натур, на путеру, са печуркама, са сосом од печурака, „Букетијер“; <p>од крменадле:</p> <ul style="list-style-type: none"> • на жару, на путеру, на лионски начин, цигански и шумадијски начин; <p>од свињског филеа:</p> <ul style="list-style-type: none"> • царски филе - пуњени свињски филе; <p>од пилећег меса:</p> <ul style="list-style-type: none"> • пилеће месо на жару, пилеће месо на начин „Америкен“, Салтимбока од пилећег меса; <p>Ћевап:</p> <ul style="list-style-type: none"> • на чобански, хајдучки; <p>од говећег филеа:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Шатобријан на жару, бифтек на жару, бифтек „Монте Карло“; турнедо на жару, турнедо „Росини“, филе мињон са печуркама, филе мињон на ловачки и мексички начин, соте Строганов, Татар бифтек; <p>Рамстек:</p> <ul style="list-style-type: none"> • на жару, на начин шефа кухиње, рамстек „Мирабо“; <p>Јела са роштиља:</p> <ul style="list-style-type: none"> • плескавица на жару, плескавица на кајмаку; ћевапчићи на жару и на кајмаку; вешалице од свињског или телећег меса, димљена вешалица; ражњићи од свињског или телећег меса; лесковачка мућкалица на други начин, лесковачки уштипци, роловано пилеће бело месо у сланини. <p>од рибећег меса:</p> <ul style="list-style-type: none"> • пржена риба на тршћански и далматински начин.
	<ul style="list-style-type: none"> • Дефинише задатке и значај посластичарства; 	<p>Посластичарство:</p>

<p>Посластице</p>	<ul style="list-style-type: none"> • класификује посластичарство; • разликује врсте посласлица; • примењује нормативе • израђује основне калкулације једноставних посласлица; • употребљава стручне термине у посластичарству; • бира намирнице за израду посласлица; • припрема намирнице за посласлице; • повезује употребу сировина из куварства са посластичарством; • примењује хигијенске стандарде у раду, стандарде безбедности • бира адекватну опрему за рад и контролише безбедност; • припрема посласлице; • испитује квалитет готовог производа; • класификује инвентар спрам природе поруџбине; • чува готов производ до сервирања; • сервира посласлице; • презентује посласлице; • декорише посласлице. • издаје поруџбину. • организује рад у кухињи 	<p>Предмет, значај и задаци посластичарства; подела посластичарства.</p> <p>Основна теста:</p> <ul style="list-style-type: none"> - кисело или дизано тесто: штрудла са маком или орасима, - брантајг тесто: принцес крофне са шлагом; - линзер тесто: мирбер пита, - сува пита са орасима; <p>Хладне и ледене посласлице:</p> <ul style="list-style-type: none"> • воћна салата, парфе од лешника; <p>Топле посласлице и преливи:</p> <p>палачинке једноставне: са џемом, чоколадом, орасима; гратиниране палачинке са орасима или маком; палачинке са орасима у винском шатоу.</p>
<p>Националне кухиње</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Описује предмет изучавања; • увиђа значај изучавања националних кухиња; • повезује раније стечена знања, и уочава сличности ; • промовише националну кухињу у директном и индиректном контакту са гостима • описује карактеристике српске, француске, руске, италијанске, кинеске кухиње, грчке кухиње; • наведе најзаступљеније намирнице у исхрани; • наведе најпознатија јела поменутих кухиња; • разликује специфичности поменутих кухиња; • објасни културу исхране и обичаје народа поменутих кухиња; • класификује територијалну заступљеност поменутих кухиња; • разликује посуде и начине сервирања јела; • бира намирнице за рад; • припрема намирнице за употребу; • припрема јела наведених кухиња; • примењује адекватне термичке-топлотне обраде намирница; 	<p>Српска кухиња</p> <ul style="list-style-type: none"> • Сировине за припремање јела српске кухиње; • хлебови, погаче, проје, цицваре, качамак, попара, филије; • <i>Специфичности у сервирању јела српске кухиње (грчарија); култура исхране и народни обичаји;</i> <p>Француска кухиња</p> <ul style="list-style-type: none"> • Сировине за припремање јела француске кухиње; • француске закуске, супа од црног лука, рататуј ; • <i>Специфичности у сервирању јела француске кухиње; култура исхране и народни обичаји.</i> <p>Руска кухиња</p> <ul style="list-style-type: none"> • Сировине за припремање јела руске кухиње; • шчи, окрошка, блињи, • <i>Специфичности у сервирању јела руске кухиње; култура исхране и народни обичаји;</i> <p>Италијанска кухиња</p> <ul style="list-style-type: none"> • Сировине за припремање јела италијанске кухиње; • пасте, лазање, пице, особуко,

	<ul style="list-style-type: none"> • контролише и оцењује квалитет производа; • чува припремљено јело до сервирања; • бира инвентар за сервирање у складу са поруџбином; • одржава припремљено јело до сервирања; • сервира национална јела; • презентује јела; • декорише национална јела; • издаје поруџбину. 	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Специфичности у сервирању јела италијанске кухиње; култура исхране и народни обичаји;</i> <p>Грчка кухиња</p> <ul style="list-style-type: none"> • Сировине за припремање јела грчке кухиње; • мезедес, гирос, сувлаки, тзаики, <p><i>Специфичности у сервирању јела грчке кухиње; култура исхране и народни обичаји.</i></p> <p>Кинеска кухиња</p> <ul style="list-style-type: none"> • Сировине за припремање јела кинеске кухиње; • свињетина са кикирикијем, говеђи кари, пикантни патлиџан; • <i>Специфичности у сервирању јела кинеске кухиње; култура исхране и народни обичаји.</i>
--	---	---

5. УПУТСТВО ЗА ДИДАКТИЧКО-МЕТОДИЧКО ОСТВАРИВАЊЕ ПРОГРАМА

На почетку наставне теме ученике упознати са циљевима и исходима наставе/учења, планом рада и начинима оцењивања.

Модул се реализује кроз следеће облике наставе:

- вежбе (180) часова;
- практична настава (180) часова;
- настава у блоку (120) часова

Одељење се дели на групе до 15 ученика приликом реализације: вежби, практичне наставе, наставе у блоку.

Вежбе се реализују у кабинету за куварство и/или учионици;

Практична настава се реализује у школској радионици/ кабинету. Део часова, до 25% од укупног броја часова практичних облика наставе, се може реализовати и код послодавца, у угоститељском објекту.

Настава у блоку се реализује у угоститељском објекту или у кабинету за куварство

У случају када се део практичне наставе одвија у компанијама, школа одређује која знања, вештине и ставове ће ученици стицати у компанијама. Нагласак мора бити на развијању ставова (стицање самосталности и одговорности у обављању послова, развијање способности комуницирања и тимског рада, стицање и развијање радних навика и радне дисциплине...) у односу на саме вештине и знања које је ученик већ стекао кроз часове ПОН у школским радионицама и кабинетима.

Препоручени број часова:

- Јела по поруџбини и јела са роштиља (330) часова;
- Посластице (60) часова;
- Националне кухиње (90) часова

Избор метода и облика рада за сваку тему одређује наставник у зависности од наставних садржаја, способности и потреба ученика, материјалних и других услова. Користити вербалне методе (метода усменог излагања и дијалогска метода), методе демонстрације, извршење задатака, презентација радног задатка, текстуално-илустративне методе, практичан рад ученика. Предложени облици рада су фронтални, рад у групи, рад у пару, индивидуални рад, практичан рад.

Теме реализовати кроз задатке којим ће ученицима бити доступно истраживање путем интернета, кроз посету угоститељским објектима, објектима за производњу хране, индустријама хране, тржницама, пољопривредним добрима и сл. Одређене теме реализовати у сарадњи са гостом предавачем који може бити: наставник, шеф кухиње, менаџер хотела, шеф ресторана, и сл.

Инсистирати на примерима из свакодневног живота; Користити стручну литературу и аудио-визуелна средства; Користити свеже животне намирнице; Инсистирати на примени важећих прописа у кухињи;

Наставник и ученици су обавезни да имају радну одећу и придржавају се Правилника заштите на раду и заштите животне средине;

У припреми и реализацији тема користити међупредметно повезивање са предметима: познавање робе, уметничко обликовање (сервирање и декорисање), исхрана, основе услуживања.

Настава у блоку се реализује четири пута годишње са по 30 часова (5 дана по 6 часова), или 120 часова у зависности од могућности и захтева организације;

Препоручени број часова за блок наставу по наставним темама:

- Јела по поруџбини и јела са роштиља (90) часова;
- Посластице (12) часа;
- Националне кухиње (18) часова;

Обавезно је вођење дневника практичне наставе у блоку;

Предлози за пројектну наставу: значај асортимана производа у угоститељском објекту; традиционални и модерни приступи сервирања хране; молекуларна кухиња и сл.

Када се практични облици наставе реализују у школи, методе учења, могу обухватати између осталог: учење посматрањем, опонашањем/имитирањем и вежбањем, учење кроз решавање реалних проблема, учење кроз непосредни рад робом и клијентима, увежбавање коришћења алата, уређаја и опреме, учење у виртуелном окружењу, учење кроз симулације и играње улога и слично.

Када се практични облици наставе реализују код послодавца, методе учења могу обухватати између осталог: обилазак радне средине, упознавање са радним местима и средствима за рад, посматрање процеса рада, демонстрацију процеса рада од стране запослених, ментора или наставника, када је то договорено. Након примене претходно наведених метода учења, ученик може и да индивидуално вежба и извршава предвиђене радне задатке у складу са прописима који уређују безбедност и здравље на раду и ППНУ. Ученик може да изврши предвиђени радни задатак, уз стручни надзор наставника или ментора код послодавца. Методе се прилагођавају условима који постоје код послодавца.

6. УПУТСТВО ЗА ФОРМАТИВНО И СУМАТИВНО ОЦЕЊИВАЊЕ УЧЕНИКА

У настави оријентисаној ка достизању исхода прате се и вреднују процес наставе и учења, постигнућа ученика (продукти учења) и сопствени рад.

Наставник треба континуирано да прати напредак ученика, који се огледа у начину на који ученици учествују у раду, како прикупљају податке, како аргументују, евалуирају, документују итд. Да би вредновање било објективно и у функцији учења, потребно је ускладити нивое исхода и начине оцењивања.

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

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

Назив предмета: ПОСЛОВНА КОМУНИКАЦИЈА

1. ОСТВАРИВАЊЕ ОБРАЗОВНО-ВАСПИТНОГ РАДА – ОБЛИЦИ И ТРАЈАЊЕ

РАЗРЕД:	Теоријска настава	Вежбе	Практична настава	Настава у блоку	Укупно
I	0	66	0	0	66

2. ЦИЉЕВИ УЧЕЊА:

- Упознавање ученика са примењеном психологијом у свакодневном животу и радној средини
- Развијање свести о важности тимског рада, развијање вештина тимског рада
- Унапређивање вештина комуникације у свакодневном и радном окружењу
- Развијање вештина за решавање проблема и конфликтних ситуација
- Упознавање са реализацијом пословних састанака и руковођењем радом мање групе
- Развијање разумевања и прихватања различитости у циљу остваривања позитивне интеракције, позитивног радног окружења

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

Разред: **Први**

Годишњи фонд часова: Вежбе: **66 часова**;

ТЕМА	ИСХОДИ По завршетку теме ученик ће бити у стању да:	ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ / КЉУЧНИ ПОЈМОВИ САДРЖАЈА
Социјални и психички процеси у групи	<ul style="list-style-type: none"> • Објасни специфичности пословне психологије, као примењене гране • Објасни појмове групне динамике, групног процеса и структуре • дефинише појам и деловање групних норми • Анализира узроке и последице проиндивидуалног, просоцијалног и антисоцијалног понашања у пословном окружењу • Објасни утицај социјалних фактора на мишљење и расуђивање појединца • На примерима из свакодневног живота и рада препозна наведена понашања и њихове утицаје 	<ul style="list-style-type: none"> • Пословна психологија-специфичности • Групна динамика, групни процеси, структура групе (формалне, неформалне...) • Групне норме-механизми деловања. Подела улога у групи/тим. • Проиндивидуално, просоцијално, антисоцијално понашање • Утицај друштвених/социјалних фактора на мишљење и расуђивање (притисак групе, утицај ауторитета, дистрибуција моћи) • Стереотипи, ставови, предрасуде-могућности промене
Комуникација	<ul style="list-style-type: none"> • Објасни појам и типологију комуникације • Наведите структуру, елементе комуникације • Објасни карактеристике, међузависност вербалне и невербалне комуникације • Изабере различите канале комуникације у датој ситуацији 	<ul style="list-style-type: none"> • Појам и типови комуникације. Процес комуникације. • Структура, елементи комуникације • Карактеристике и међусобни утицај вербалне и невербалне комуникације • Канали комуникације

	<ul style="list-style-type: none"> • Наведе и опише факторе који утичу на процес комуникације • Објасни узроке проблема у вербалној и невербалној комуникацији • Опише технике успешне комуникације • Примени правила успешне комуникације на примеру • Упореди предности и недостатке електронске комуникације • Препозна грешке у комуникацији на примерима из свакодневног и радног окружења 	<ul style="list-style-type: none"> • Фактори који утичу на процес комуникације • Проблеми у вербалној и невербалној комуникацији (бука, придавање различитог значења вербалним симболима онога ко шаље и онога ко прима поруку, неусклађеност вербалне и невербалне комуникације). Извори неспоразума • Технике успешне комуникације, активно слушање • Предности и недостаци електронске комуникације • Правила успешне комуникације
Конфликти, решавање конфликтних ситуација Асертивни говор, асертивно понашање	<ul style="list-style-type: none"> • Објасни различите теоријске приступе тумачења конфликта • Опише могуће узроке конфликтних ситуација у пословном окружењу • Предложи различите начине решавања конфликта у радним условима, на примеру • Примењује асертивну комуникацију • Наведе факторе који утичу на професионално сагоревање • Наведе мере превенције и третман професионалног сагоревања • Препознаје примере механизма одбране према радном задатку, на примеру • Увиди сопствени стил комуникације и решавање конфликта 	<ul style="list-style-type: none"> • Теоријска тумачења конфликта • Узроци конфликтних ситуација (социјални, економски, идеолошки, историјски, лични...) • Различити стилови решавања конфликта (такмичење, сарадња, избегавање, прилагођавање, компромис) • Асертивна комуникација • Burn out-професионално сагоревање • Механизми одбране према радном задатку (негирање, пројекција, идентификација, порицање, рационализација, потискивање, регресија...)
Типови руковођења, начини одлучивања, преговарања у групи	<ul style="list-style-type: none"> • Наведе начела успешног пословног разговора • Препозна фазе пословног разговора • Наведе основне карактеристике различитих преговарачких стилова • Упореди различите стилове понашања у конфликту, приликом преговарања • Објасни принципе преговарања, чиниоце на које треба обратити пажњу у различитим фазама преговарања • Опише психосоцијалне особине које карактеришу улогу вође • Објасни различите начине одлучивања у групи • Идентификује типове руковођења • Опише различите типове моћи и стилове риковођења групом • Препозна наведене појмове на примерима из праксе, радног окружења и свакодневног живота 	<ul style="list-style-type: none"> • Пословни разговор- структура, начела • Различити преговарачки стилови (слушалац, стваралац, активиста, мислилац...) • Различити стилови понашања у конфликту приликом преговарања • Принципи и фазе (пре, у току, после преговор) преговарања (принципијелно преговарање, одвајање људи од проблема, фокус на интересима не на позицијама, проналажењ решења усмерених ка заједничком циљу, инсистирање на објективним критеријумима) • Особине вође-психосоцијалне • Различити начини одлучивања у групи • Типови моћи, стилови руковођења (типови моћи: функционална, статусна, манипулативна...)

<p>Друштвене групе</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Наведе појам групе, типологију група • Наведе, објасни најзначајније активности у процесу организације тима • Опише, објасни вештине потребне за тимски рад • Наведе претпоставке за успешно функционисање тимова • Опише успешног руководиоца • Објасни показатеље успешног рада групе • Означи грешке у тимском раду на задатом примеру • Примењује вештине тимског рада на задатом примеру • Током симулиране радне ситуације, презентује конструктивне моделе понашања • Организује рад у малој групи 	<ul style="list-style-type: none"> • Појам групе, типови/врсте група • Организација тима- активности (анализа радних задатака, избор чланова тима, подела улога у тиму, стварање климе поверења, сарадње и подршке, стратегија рада и делегирање задатака. • Вештине потребне за рад у тиму (размена идеја, уважавање различитости у радном искуству, мишљењу, учење из критике, конструктивна критика) • Претпоставке за успешно функционисање тимова (адекватан избор чланова тима, охрабривање различитих мишљења, неговање фокусиране активности, подстицање креативности, отворена комуникација...) • Успешан руководилац-карактеристике • Различити стилови руковођења • Показатељи успешног рада групе/тима (радни резултати, позитивна атмосфера, смањен ниво стреса-очување менталног здравља)
<p>Организациона култура</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Објасни појам организационе културе • Објасни симболички и когнитивни садржај организационе културе • Анализира типове организационе културе • Опише утицај организационе културе на успех у раду • Предложи начин организације рада, на примеру • Познаје начин функционисања мале групе 	<ul style="list-style-type: none"> • Појам организационе културе • Међуљудски односи као фактор успеха у раду • Симболички (језички, материјални, бихејвиорални симболи) и когнитивни садржај организационе културе (претпоставке, вредности, норме, ставови) • Типови организационе културе (култура моћи, улога, задацака, подршке- Handy класификација)
<p>Културолошке различитости међу народима</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Објасни препреке у интеркултурној комуникацији • Објасни појам културе пословног понашања • Анализира комуникацијске специфичности различитих култура • Образложи позитивно и негативно деловање културолошких разлика • Објасни културолошке разлике у пословним протоколима. • Примењује вештине кроскултуралне комуникације на задатом примеру 	<ul style="list-style-type: none"> • Препреке у интеркултурној комуникацији (етноцентризам, тумачење невербалне комуникације) • Култура пословног понашања • Специфичности у комуникацији појединих култура (избор).Разлике у гестикалацији, дефинисању личног простора, контакт очима и физички контакт, разлике у невербалној комуникацији...) • Културолошке разлике у пословним протоколима- етикеција, церемоније, кодекси понашања...
<p>Бонтон</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Објасни значај и функцију бонтона • Презентује правила бонтона у различитим ситуацијама • Опише правила пословног бонтона • Презентује правила пословног бонтона према припадницима различитих група • Објасни правила интернет бонтона • Опише елементе и врсте имица • Примени правила бонтона на задатом примеру 	<ul style="list-style-type: none"> • Значај, друштвена функција бонтона • Правила бонтона у различитим ситуацијама(Манири, понашање за столом, обележавање одређених датума, цветни бонтон, понашање на улици...туристички бонтон...) • Пословни бонтон • Интернет бонтон • Имиц- лични, професионални, дигитални

4. УПУТСТВО ЗА ДИДАКТИЧКО-МЕТОДИЧКО ОСТВАРИВАЊЕ ПРОГРАМА

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

Предмет се реализује кроз вежбе, у учионици/кабинету. Одељење се дели на групе на часовима вежби.

Препоручени број часова по темама је следећи:

- Социјални и психички процеси у групи (8 часова)
- Комуникација (12 часова)
- Конфликти, асертивно понашање (8 часова)
- Типови руковођења, начини одлучивања, преговарања (9 часова)
- Друштвене групе (9 часова)
- Организациона култура (4 часа)
- Културолошке разлике међу народима (8 часова)
- Бонтон (8 часова)

Препоруке за реализацију наставе:

При реализацији тема неопходно је да се наставник припреми да презентује ситуације, примере који се тичу процеса рада, у којима се ученици могу наћи, као и примере из свакодневног живота.

Избор метода и облика рада за сваку тему одређује наставник у зависности од наставних садржаја, способности и потреба ученика, материјалних и других услова. Пре свега, користити активне облике наставе-интерактивна предавања (филм, искуства ученика које можемо пренети у студијама случаја...), вербалне методе (метода усменог излагања и дијалогска метода), методе демонстрације, симулације, текстуално-илустративне методе.

Предложени облици рада су фронтални, рад у групи, рад у пару, индивидуални рад. Такође, препорука је примена пројектне наставе, а неке од тема могу бити: симулација и демонстрација вештина комуникације, решавања конфликта, вештина потребних за тимски рад- кроз игру улога, вежбање вештина. Ученици у виду пројекта (презентација, игра улога, костими и друге специфичности..., могу самостално, или у групи/ пару представљати културолошке разлике различитих народа. Теме се могу реализовати кроз искуства ученика из свакодневног живота, из праксе, анализом ситуација из појединих филмова-серија, са циљем препознавања правилног комуницирања и начина реаговања у конфликтима, препознавање типа руковођења, вештина потребних за тимски рад.

Препорука је да се приликом наставе у блоку, у објектима, користи знање и вештине ученика које су стекли на часовима пословне комуникације и да се ученици охрабрују да уочавају начин комуникације запослених и решавање конфликтних ситуација у објектима.

5. УПУТСТВО ЗА ФОРМАТИВНО И СУМАТИВНО ОЦЕЊИВАЊЕ УЧЕНИКА

У настави оријентисаној ка достизању исхода прате се и вреднују процес наставе и учења, постигнућа ученика (продукти учења) и сопствени рад.

Наставник треба континуирано да прати напредак ученика, који се огледа у начину на који ученици учествују у раду, како прикупљају податке, како аргументују, евалуирају, документују итд. Да би вредновање било објективно и у функцији учења, потребно је ускладити нивое исхода и начине оцењивања.

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

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

Назив предмета: ПОСЛОВНА ИНФОРМАТИКА

1. ОСТВАРИВАЊЕ ОБРАЗОВНО-ВАСПИТНОГ РАДА – ОБЛИЦИ И ТРАЈАЊЕ

РАЗРЕД:	Теоријска настава	Вежбе	Практична настава	Настава у блоку	Укупно
II	0	64	0	0	64

2. ЦИЉЕВИ УЧЕЊА:

- Развијање способности за примену информатике у угоститељству и туризму;
- Подстицање осамостаљивања ученика у коришћењу рачунарског система за радно место.
- Развијање способности за примену информационах технологија за прикупљање података, реализацију задатака и вођење евиденције

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

Разред: Други

Годишњи фонд часова: Вежбе: **64 часова**;

ТЕМА	ИСХОДИ По завршетку теме ученик ће бити у стању да:	ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ / КЉУЧНИ ПОЈМОВИ САДРЖАЈА
Табеларни прорачуни	<ul style="list-style-type: none"> • разликује апсолутно и релативно адресирање; • користи напредне функције за табеларне прорачуне; • креира норматив; • креира табеле за требовања намирница, • креира табеле за вођење залиха у кухињи, • креира табеле за калкулације obroка. 	<ul style="list-style-type: none"> • Апсолутно и релативно адресирање, • Напредне функције (IF, SUMIF, COUNTIF, LOOKUP...), • Табеле за дневна, недељна и месечна требовања, • Табеле за вођење залиха и праћење квантитета и квалитета намирница, • Табеле за калкулације посланица, дневних менија и за свечани мени.
Обрада цртежа на рачунару	<ul style="list-style-type: none"> • лоцира основне опције програма за обраду цртежа; • црта основне графичке објекте; • трансформише графичке објекте; • користи текст у графичком окружењу; • креира једноставне и сложене меније користећи програм за обраду цртежа ; • креира дневне и свечане меније користећи програм за обраду цртежа; • креира стандардне и дневне јеловнике користећи програм за обраду цртежа; • користи опције за штампу; • шаље цртеж помоћу електронске поште; 	<ul style="list-style-type: none"> • Припрема и пројектовање цртежа, • Цртање, измена и брисање основних графичких објеката, • Трансформација графичких објеката, • Манипулација графичким објектима, глобални преглед цртежа, • Текст у графичком окружењу, • Креирање једноставних и сложених менија помоћу програма за обраду цртежа, • Креирање дневних и свечаних менија помоћу програм за обраду цртежа, • Креирање стандардних и дневних јеловника помоћу програма за обраду цртежа,

		<ul style="list-style-type: none"> • Штампа цртежа и слање помоћу електронске поште.
Обрада видео и аудио записа	<ul style="list-style-type: none"> • обавља пренос видео записа са дигиталног камкордера на рачунар, • сними аудио запис, • наведе типове формата видео записа на рачунару, • наведе типове формата аудио записа на рачунару, • лоцира основне опције програма за обраду видео записа, • едитује видео секвенце, • додаје наслов, прелазе и ефекте. 	<ul style="list-style-type: none"> • Употреба дигиталног камкордера и пренос видео записа са дигиталног камкордера на рачунар, • Формати видео и аудио записа на рачунару, • Обрада видео записа • Додавање наслова, прелазе и ефеката
Обрада дигиталне фотографије на рачунару	<ul style="list-style-type: none"> • користи основне опције дигиталног фотоапарата, • обавља пренос фотографија са дигиталног фотоапарата на рачунар, • наведе типове формата записа слика на рачунару, • лоцира основне опције програма за обраду слика, • скенира користећи програм за обраду слика, • користи алате за селекцију делова слике, • користи алате за опсецање делова слике, • манипулише деловима слике, • промени величину слике и подлоге, • побољша квалитет контраста и осветљења делова слике, • црта основне графичке објекте, • користи опције за рад са текстом, • користи опције за филтере, • користи опције за рад са слојевима • обавља конверзију боја • одабере одговарајући формат за снимање слике, • штампа слику. 	<ul style="list-style-type: none"> • Пренос фотографија са дигиталног фотоапарата на рачунар, • Програми за обраду слика и селекцију делова слике • Опсецање и манипулација деловима слике, • Величина слике и подлоге, квалитет контраста и осветљења делова слике, • Основни графички објекти • Рад са текстом, филтери, слојеви • Конверзија боја и формати за снимање слике, штампање слике.
Презентације	<ul style="list-style-type: none"> • додаје мултимедијалне садржаје у презентацију, • примењује ефекте анимације над објектима презентације, • примењује ефекте транзиције слајдова, • управља начином приказа презентације, • креира мултимедијалну презентацију неких фаза процеса рада у конкретној струци ученика, • именује формате у којима може бити сачувана презентација. 	<ul style="list-style-type: none"> • Додавање мултимедијалних садржаја у презентацију (слика, звука, музике, видео записа...), • Динамички ефекти прелазе између слајдова (Slide Transition), • Ефекти анимације над објектима презентације (Custom Animation), • Контрола тока приказа презентације, • Припрема презентације за приказивање (Package for CD...), • Презентација процеса припреме намирница и јела по фазама,
Интернет презентације – основе језика HTML	<ul style="list-style-type: none"> • дефинише појам хипертекста и хипермедие, • разликује HTML и HTML едитор, • објасни код веб странице коју посете, 	<ul style="list-style-type: none"> • Појам HTML -а. Рад са таговима, познавање неопходне групе са таговима

	<ul style="list-style-type: none"> • чува и креирају HTML документ са основним елементима, • уреди позадину HTML документа • обликује текста у HTML документу (убацивање набрајање и динамичке елементе), • Убаца линкове до неке друге странице у оквиру свог Web site-а линкове до страница на неком сасвим другом Web site-у, • уметне слику као део HTML документа, • познаје погодне формате слика за HTML документ, • промени атрибуте слике могу извршити преко tag-а, • препознаје значај табеле при дизајну странице за распоред елемената странице, • изради формулар за поравнање елемената обрасца, • познаје широк спектар специјализираних програма за израду веб страница који омогућавају израду, уређивање и објаву веб страница. • примењује научено у другим програмима 	<ul style="list-style-type: none"> • Писање програма у најједноставнијем текст едитору (Notepad) • Форматирање текста, бојење позадине, убацивање објеката и слика • Креирање линкова, рад са сликом, табелама, фрејмовима • Стилони у HTML -у. Каскадни стилови (CSS). • Методе израде HTML документа и каскадних стилова • Појам и особине CMS -а • Најчешће коришћени CMS портали (Joomla, WordPress)
--	---	--

4. УПУТСТВО ЗА ДИДАКТИЧКО-МЕТОДИЧКО ОСТВАРИВАЊЕ ПРОГРАМА

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

Настава се реализује кроз вежбе, у кабинету за информатику или дигиталној учионици. Одељење се дели на групе, до 15 ученика у групи.

Препоручени број часова по темама је следећи:

- Табеларни прорачуни(11 часова)
- Обрада цртежа на рачунару (12 часова.)
- Обрада видео и аудио записа (9 часова).
- Обрада дигиталне фотографије на рачунару(12 часова).
- Презентације (12 часова).
- Интернет презентације –основе језика HTML(8 часова).

Приликом реализације тема ослонити се на предзнања ученика из рачунарства и информатике. Препорука је да се наводе примери из праксе са посебним акцентом на рад у кухињи хотела или ресторана. (програми које користе, потребе које имају)

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

Предложени облици рада су фронтални, рад у групи, рад у пару, индивидуални рад. Такође, препорука је примена пројектне наставе, а неке од тема могу бити: Израчунавање цене коштања конкретог јела или менија, израда презентација и сл.

5. УПУТСТВО ЗА ФОРМАТИВНО И СУМАТИВНО ОЦЕЊИВАЊЕ УЧЕНИКА

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

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

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

Наставник може поједине садржаје да релаизује у сарадњи са хотелским или ресторанским привредним друштвима- као примерима добре праксе.

Назив предмета: ЕКОНОМИКА И ОРГАНИЗАЦИЈА ПРЕДУЗЕЋА

1. ОСТВАРИВАЊЕ ОБРАЗОВНО-ВАСПИТНОГ РАДА – ОБЛИЦИ И ТРАЈАЊЕ

РАЗРЕД:	Теоријска настава	Вежбе	Практична настава	Настава у блоку	Укупно
II	64	0	0	0	64

2. ЦИЉЕВИ УЧЕЊА:

- Упознавање са циљевима и врстама предузећа у тржишној привреди;
- Развијање знања о пословању предузећа;
- Развијање основних знања о трошковима предузећа;
- Оспособљавање ученика за праћење пословања предузећа;
- Развијање знања о функционисању тржишта;
- Упознавање економских активности на нивоу привреде као целине;
- Оспособљавање ученика за успешно и рационално решавање основних економских и организационих питања предузећа;
- Упознавање организационе културе.

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

Разред: Други

Годишњи фонд часова: Теорија: **64 часова**;

ТЕМА	ИСХОДИ По завршетку теме ученик ће бити у стању да:	ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ / КЉУЧНИ ПОЈМОВИ САДРЖАЈА
Појмовно одређење економике и организације предузећа	<ul style="list-style-type: none"> • дефинише економику као науку; • дефинише организацију предузећа • познаје значај економике и организације предузећа. 	<ul style="list-style-type: none"> • Појам економике и организације предузећа; • Значај економике и организације у данашњим условима пословања.
Појам угоститељско- туристичког предузећа	<ul style="list-style-type: none"> • дефинише појам угоститељског и туристичког предузећа; • описује настанак угоститељских и туристичких предузећа; • наведе карактеристике угоститељских предузећа; • опише процес стварања вредности; • наведе разлоге постојања предузећа; • дефинише поделу и специјализацију рада; • класификује предузећа на основу критеријума; • наведе привредна друштва према важећем Закону о привредним друштвима; • дефинише и наведе врсте јавних предузећа; • идентификује значај циљева предузећа за ефикасност и ефективност предузећа; 	<ul style="list-style-type: none"> • Предузеће – појам, настанак и карактеристике; • Предузеће – самосталан економски субјекат; • Предузеће – организована целина; • Трансформација улагања у резултате – процес стварања вредности; • Разлози постојања предузећа; • Подела рада и специјализација; • Подела предузећа према делатностима – производна и услужна предузећа; • Подела предузећа према величини – мала, средња и велика;

	<ul style="list-style-type: none"> • дефинише окружење предузећа; • наведе врсте окружења предузећа; • дефинише функције туристичког и угоститељског предузећа; • разликује функције предузећа. 	<ul style="list-style-type: none"> • Привредна друштва – подела према Закону о привредним друштвима; • Јавно предузеће – појам и врсте; • Значај циљева предузећа за ефикасност и ефективност предузећа; • Окружење предузећа – појам и врсте; • Функције предузећа.
Средства туристичког предузећа	<ul style="list-style-type: none"> • дефинише средства предузећа; • препозна критеријуме за поделу средстава предузећа; • наведе врсте средстава предузећа; • дефинише основна средства; • наведе врсте основних средстава; • дефинише обртна средства; • наведе врсте обртних средстава. • разликује врсте средстава 	<ul style="list-style-type: none"> • Појам средстава предузећа; • Критеријуми за поделу средстава предузећа; • Врсте средстава предузећа; • Основна средства-појам и врсте; • Обртна средства-појам и врсте,
Извори средстава	<ul style="list-style-type: none"> • Објасни изворе средстава предузећа • класификује изворе средстава; • анализира изворе средстава 	<ul style="list-style-type: none"> • Извори средстава предузећа – појам и врсте; • Сопствени и туђи извори средстава предузећа.
Расходи туристичког предузећа	<ul style="list-style-type: none"> • разликује утрошке, трошкове и расходе предузећа; • повеже утрошке, трошкове и расходе предузећа • познаје врсте трошкова; • познаје карактеристике трошкова; • разликује врсте калкулација; • означи елементе калкулације • израђује калкулацију на основу задатих елемената • анализира специфичности обрачуна трошкова и утврђивање цена у туризму и угоститељству. 	<ul style="list-style-type: none"> • Појам расхода предузећа; • Појам утрошака; • Појам, подела и распоред трошкова; • Појам калкулације; • Врсте калкулације; • Специфичности обрачуна трошкова.
Резултати рада и расподела	<ul style="list-style-type: none"> • дефинише укупан приход; • разликује приходе предузећа; • утврђује резултате предузећа; • објасни начин распоређивања резултата предузећа (добитак, губитак). 	<ul style="list-style-type: none"> • Појам укупног прихода; • Утврђивање резултата предузећа; • Распоређивање резултата предузећа.
Мерила успешности пословања туристичког предузећа	<ul style="list-style-type: none"> • дефинише мерила успешности; • објасни продуктивност рада; • познаје економичност рада; • објасни рентабилност рада. • на примеру оцењује мерила успешности предузећа 	<ul style="list-style-type: none"> • Појам мерила пословног успеха; • Продуктивност; • Људски капитал; • Економичност рада; • Рентабилност.
Организација пословања предузећа	<ul style="list-style-type: none"> • дефинише предузеће као организациони систем; • објасни организациону структуру предузећа; • наведе специфичности организационе структуре предузећа у угоститељству и туризму; 	<ul style="list-style-type: none"> • Предузеће као организациони систем; • Организациона структура предузећа (организација радног колектива, организација средстава и организација функција у предузећу).

	<ul style="list-style-type: none"> • интерпретира специфичности организације функција у угоститељству и туризму. • направи разлику између организационе структуре предузећа у туризму и угоститељству 	
--	---	--

4. УПУТСТВО ЗА ДИДАКТИЧКО-МЕТОДИЧКО ОСТВАРИВАЊЕ ПРОГРАМА

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

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

Препоручени број часова по темама је следећи:

- Појмовно одређење економике и организације предузећа (4 часа);
- Појам угоститељско- туристичког предузећа (16 часова);
- Средства туристичког предузећа (8 часова);
- Извори средстава (4 часа);
- Расходи туристичког предузећа (11 часова);
- Резултати рада и расподела (6 часова);
- Мерила успешности пословања туристичког предузећа (8 часова) и
- Организација пословања предузећа (7 часова).

Приликом реализације тема ослонити се на предзнања ученика из основа туризма и угоститељства. Препорука је да се наводе примери из праксе са посебним акцентом на функционисање хотела, ресторана и других угоститељских објеката, са којима ученици и имају искуства. Примере добре праксе треба црпити из успешног угоститељског предузећа у локалној средини или опште познатих хотела.

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

Предложени облици рада су фронтални, рад у групи, рад у пару, индивидуални рад. Такође, препорука је примена пројектне наставе, а неке од тема могу бити: Израчунавање цене коштања порције неког јела, посластице и сл. Организациона структура хотела, ресторана, кафане и др.

Препоручује се посета једном успешном предузећу у окружењу и разговор са запосленима. Теме: Средства туристичког предузећа, Извори средстава, Расходи туристичког предузећа и Резултати рада и расподела, оплемењити са гостом предавачем- рачуноводствени радник неког предузећа по могућству угоститељског предузећа.

5. УПУТСТВО ЗА ФОРМАТИВНО И СУМАТИВНО ОЦЕЊИВАЊЕ УЧЕНИКА

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

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

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

Назив предмета: ПОЗНАВАЊЕ РОБЕ

1. ОСТВАРИВАЊЕ ОБРАЗОВНО-ВАСПИТНОГ РАДА – ОБЛИЦИ И ТРАЈАЊЕ

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

2. ЦИЉЕВИ УЧЕЊА:

- Упознавање са карактеристикама животних намирница, њиховом хемијском и биолошком саставу;
- Развијање знања о калоричној и хранљивој вредности животних намирница, физичким и хемијским процесима који доводе до промена;
- Оспособљавање за разликовање врста и карактеристика намирница биљног порекла;
- Оспособљавање за разликовање врста и карактеристика намирница животињског порекла;
- Оспособљавање ученика да препознају врсте и карактеристике пића и сокова;
- Оспособљавање ученика да чувају животне намирнице до употребе у кулинарству;
- Развијање знања о исхрани и њеном значају за човека и друштво;
- Упознавање ученика са условима промета робе која се користи у угоститељским објектима.

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

Разред: **Трећи**

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

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

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

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

	<ul style="list-style-type: none"> • класификује воће • наведе одлике, хемијски састав и хранљиву вредност воћа; • опише брање, транспорт и складиштење воћа; • објасни конзервисање воћа. 	<ul style="list-style-type: none"> • Воће – одлике, хемијски састав и хранљива вредност, сазревање, брање, транспорт, складиштење, кварење; • Врсте воћа (јабучасто воће, коштичаво воће, јагодасто и бобичасто воће, језграсто-(лупинасто воће, јужно воће) • Конзервисање воћа – воћни полуфабрикати и готови производи.
Материје за заслађивање	<ul style="list-style-type: none"> • објасни процес добијања меда; • опише својства квалитетног меда; • опише својства шећера; • наведе начин складиштења шећера; • опише употребу вештачких материја за заслађивање. 	<ul style="list-style-type: none"> • Мед – хранљива вредност, квалитет и складиштење. • Обичан шећер – производња, квалитет и складиштење. • Вештачке материје за заслађивање.

4. УПУТСТВО ЗА ДИДАКТИЧКО-МЕТОДИЧКО ОСТВАРИВАЊЕ ПРОГРАМА

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

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

Препоручени број часова по темама је следећи:

- Основни састојци прехранбених производа (7)
- Житарице (8 часова)
- Поврће и зачини (9 часова)
- Технологија меса (16 часова)
- Млеко, јаја, масти и уља (8 часова)
- Пића и воће (10 часова)
- Материје за заслађивање (4 часа)

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

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

Користити вербалне методе (метода усменог излагања и дијалогска метода), методе демонстрације, текстуално-илустративне методе.

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

Међупредметно повезивање- исхрана, у реализацији наставних тема, сарђивати са наставником исхране, како би се теме обрадиле са различитих аспеката. Препорука је да се поједини делови теме реализују у корелацији са часовима куварства и исхране како би се утврдиле практичне чињенице.

5. УПУТСТВО ЗА ФОРМАТИВНО И СУМАТИВНО ОЦЕЊИВАЊЕ УЧЕНИКА

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

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

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

Назив предмета: НАУКА О ИСХРАНИ

1. ОСТВАРИВАЊЕ ОБРАЗОВНО-ВАСПИТНОГ РАДА – ОБЛИЦИ И ТРАЈАЊЕ

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

2. ЦИЉЕВИ УЧЕЊА:

- Упознавање са хранљивим материјама и енергетској вредности животних намирница;
- Развијање знања о принципима правилне исхране и потребама у исхрани;
- Оспособљавање ученика да утврди састав оброка којима се задовољавају енергетске потребе људи;
- Развијање знања о болестима које изазива неправилна исхрана;
- Развијање знања о последицама неправилне исхране
- Развијање знања о основним принципима дијеталне исхране;
- Оспособљавање за сагледавање значаја исправности животних намирница
- Оспособљавање за праћење и примену прописа који се односе на контролу исправности намирница;
- Развијање знања о условима у којима се врши прерада хране и значај заштите од загађења.

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

Разред: **Трећи**

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

ТЕМА	ИСХОДИ По завршетку теме ученик ће бити у стању да:	ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ / КЉУЧНИ ПОЈМОВИ САДРЖАЈА
Хранљиве материје	<ul style="list-style-type: none"> • Дефинише појам хране; • дефинише појам исхране; • упореди појмове хране и исхране и њихове улоге; • објасни улогу појединих хранљивих материја у организму; • наведе намирнице биљног порекла • разликује намирнице по пореклу; • наведе хемијски састав и значај појединих намирница биљног порекла у исхрани; • наведе намирнице животињског порекла; • наведе хемијски састав и значај појединих намирница животињског порекла у исхрани; • аргументује предности употребе органских производа у људској исхрани; • разликује појмове органске и конвенционалне хране; 	<ul style="list-style-type: none"> • Појам хране; • Појам исхране; • Подела и врсте хранљивих материја и њихови извори; • Подела и врсте намирница биљног порекла; • Подела и врсте намирница животињског порекла; • Органска храна; • Генетски модификована храна; • Енергетска вредност намирница и енергетске потребе.

	<ul style="list-style-type: none"> • наведе ризике употребе генетски модификоване хране; • израчуна енергетску вредност појединих намирница. 	
II Правилна исхрана	<ul style="list-style-type: none"> • наведе принципе правилне исхране; • објасни пирамиду исхране; • наведе и анализира узроке неправилне исхране; • објасни последице неправилне исхране; • наведе болести изазване неправилном исхраном; • израчуна индекс ухрањености (БМИ); • састави одговарајући дневни оброк. • наведе основне принципе дијеталне исхране болесних људи • направи разлику у исхрани неких категорија здравих људи 	<ul style="list-style-type: none"> • Принципи правилне исхране; • Потребе у људској исхрани; • Пирамида исхране; • Болести изазване неправилном исхраном; • Индекс ухрањености (БМИ); • Правилно састављање дневног obroка. • Основни принципи дијеталне исхране-болесни људи • Исхрана неких категорија здравих људи- деце, радника, трудница, спортиста
III Кварење намирница и конзервисање	<ul style="list-style-type: none"> • наброји најчешће узроке квара намирница; • наведе корисна и штетна дејства; микроорганизама у храни; • објасни услове под којима настаје кварење намирница; • наведе начине смањења ризика кварања намирница; • опише различите начине тровања храном • наведе најчешће алергене у храни • наведе начине очувања (намирница); • опише методе конзервисања намирница; • наведе могуће узрочнике и начине тровања храном. 	<ul style="list-style-type: none"> • Микроорганизми у храни - корисна и штетна дејства; • Најчешћи узроци квара намирница; • Начини очувања намирница од производње до потрошње; • Методе конзервисања; • Хранљива вредност конзервисаних намирница; • Небактеријска тровања храном • Алергије на храну • Бактеријска тровања храном. Тровања храном условно патогеним и другим бактеријама; • Превенција бактеријских тровања храном; • Органолептичка својства намирница, провера декларације; • Биолошки, хемијски и радиолошки узрочници тровања храном.

4. УПУТСТВО ЗА ДИДАКТИЧКО-МЕТОДИЧКО ОСТВАРИВАЊЕ ПРОГРАМА

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

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

Број часова по темама је следећи:

- Хранљиве материје - 28 часова;
- Правилна исхрана – 16 часова;
- Кварење намирница и конзервисање – 18 часова.

Приликом реализације тема ослонити се на предзнања ученика из куварства, хигијене, познавања робе, хемије и биологије. Препорука је да се наводе примери из праксе и искуства ученика, са посебним акцентом на практичну наставу из куварства, студијска путовања ученика, излети и слично.

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

Користити вербалне методе (метода усменог излагања и дијалогска метода), методе демонстрације, текстуално-илустративне методе.

Предложени облици рада су фронтални, рад у групи, рад у пару, индивидуални рад. Такође, препорука је примена пројектне наставе, а неке од тема могу бити у корелацији са куварством, нпр. дијетална јела за различите захтеве, употреба зачина, дозирање, промене у поврћу/ месоу током термичке обраде, препознавање кварења намирница.

У реализацији наставних тема, сарађивати са наставником познавања робе и куварства, како би се теме обрадиле са различитих аспеката.

Препорука је и да се поједини делови теме реализују у корелацији са часовима куварства и познавањем робе како би се утврдиле практичне чињенице.

5. УПУТСТВО ЗА ФОРМАТИВНО И СУМАТИВНО ОЦЕЊИВАЊЕ УЧЕНИКА

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

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

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

Назив предмета: УМЕТНИЧКО ОБЛИКОВАЊЕ

1. ОСТВАРИВАЊЕ ОБРАЗОВНО-ВАСПИТНОГ РАДА – ОБЛИЦИ И ТРАЈАЊЕ

РАЗРЕД:	Теоријска настава	Вежбе	Практична настава	Настава у блоку	Укупно
IV	60	0	0	0	60

2. ЦИЉЕВИ УЧЕЊА:

- Упознавање ученика са обликовањем и компоновањем са нагласком на естетском изгледу намирница
- Подстицање ученике на стваралачко креативно размишљање
- Оспособљавање за римену ликовних принципа у струци
- Оспособљавање ученика за естетско обликовање, сервирање, декорисање и презентацију гастрономских производа.
- Развој оригиналности и креативности у раду
- Развијање способности учачања, опажања и представљања
- Развијање опажања, учачање односа величина и форме. Развијање способности репродуковања
- Оспособљавање за разликовање облика, разликовања монохромације и полихромације те начина представљања виђеног.
- Оспособљавање ученике за креативно коришћење боја.

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

Разред: **Четврти**

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

ТЕМА	ИСХОДИ По завршетку теме ученик ће бити у стању да:	ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ / КЉУЧНИ ПОЈМОВИ САДРЖАЈА
Цртање скице, рад по природи	<ul style="list-style-type: none"> • Самостално се ликовно изражава • Израђује цртеж/скицу/модел према инструкцији • Познаје склад геометријских фигура • Планира однос међу објектима у простору 	<ul style="list-style-type: none"> • Смештај облика задатог предмета посматраног са сваком новом скицом, из другог угла-напред, назад, велико, мало. • Однос предмета и преосталог дела површине папира. • Представљање геометријских правоугаоних предмета у разним положајима • Развој опажања • Цртање, сликање, вајање
Једноставне композиције, цртање студије, облик и простор	<ul style="list-style-type: none"> • Показује осећај за облик и простор • Самостално се ликовно изражава • Израђује скицу/цртеж/модел према инструкцији • Цртежом/моделом представља однос облика и простора • Цртежом/моделом представља однос светлости и сенке 	<ul style="list-style-type: none"> • Заједничке контуре облика и основе. Дубина, конкавно, конвексно, обједињавање простора и облика • Смештај облика у задату површину, смештај детаља тог предмета у облик предмета, као целину • Студија једног/више предмета с обзиром на светлост и сенке • Опажање, представљање, цртање

Облик и светлост	<ul style="list-style-type: none"> Показује осећај за светлосне односе Израђује цртеж-скицу/модел према инструкцији Опажа и представља цртежом/моделом однос облика и светлости 	<ul style="list-style-type: none"> Студија-светлосни односи. Однос светла и сенке представљени на посматраним мотивима, линијама-шрафирање, лавирање Једноставна композиција употребних предмета, распоред светлости и сенке у зависности од извора светлости Тонски односи на посматраној мркој природи Цртање, сликање, вајање
Облик и боја	<ul style="list-style-type: none"> Израђује цртеж/модел у складу са инструкцијом Представља цртежом/скицом однос боја и облика Комбинује различите облике Познаје склад боја 	<ul style="list-style-type: none"> Студија-локални тон. Међусобни утицај боја, њихово визуелно дејство на облик Једноставне композиције-предмети распоређени по колористичким вредностима, зависно од обојености Промене у локалном тону према посматраном предмету, настале под утицајем одсјаја из уже/шире околине Валерска, колористичка решења задате композиције задате композиције, у зависности од бојене површине и виђења облика у тој целини Сликање, комбиноване технике
Слободно компоновање употребних предмета	<ul style="list-style-type: none"> Израђује скице/моделе према инструкцији Користи различите могућности за представљање употребних предмета 	<ul style="list-style-type: none"> Студија- утицај функционалности на изглед предмета Компоновање употребних предмета-куварство Различите могућности за визуелно представљање употребних предмета Изглед употребног предмета као тродимензионалног тела, виђеног из одређених углова гледања Претапање једног у друго, њихово смењивање у опажају простора као целине Скица: орнамент састављен од сродних елемената Скица: Орнамент компонован од разнородних материјала употребних предмета Компоновање целине у одређеном ,ограниченом простору, састављене од паралелних употребних облика Цртање, сликање, вајање
Тематско компоновање употребних предмета	<ul style="list-style-type: none"> Израђује конкретне задатке различитог нивоа сложености Припрема скице на задате теме 	<ul style="list-style-type: none"> Студија 1-једноставни облици-конкретан задатак из куварства Студија 2- сложени облици-конкретан задатак из куварства Студија 3- припремање више скица, на задату тему
Тематски слободан рад на задату тему из куварства	<ul style="list-style-type: none"> Израђује скице по моделу Демонстрира различита идејна решења Материјализује дати задатак 	<ul style="list-style-type: none"> Развој осећаја за композицију и обликовање-материјализовање постављеног задатка Студија 1-рад по моделу, прављење скице-различите ликовне технике Студија 2- специфичности у обликовању предмета намењеним свакодневной употреби, израда скица, проналажење идејних решења

		<ul style="list-style-type: none"> • Студија 3- синтеза ликовне уметности и практичног рада • Студија 1- сликање модела, склад колористичких вредности • Индивидуалан израз ученика
Практичан рад на сликању	<ul style="list-style-type: none"> • Примењује у скици/моделу склад колористичких вредности • Гради сопствени индивидуални израз 	

4. УПУТСТВО ЗА ДИДАКТИЧКО-МЕТОДИЧКО ОСТВАРИВАЊЕ ПРОГРАМА

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

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

Препоручени број часова по темама је следећи:

- Цртање скице, рад по природи (8 часова)
- Једноставне композиције, цртање студије, облик и простор (6 часова)
- Облик и светлост (6 часова)
- Облик и боја (8 часова)
- Слободно компоновање употребних предмета (10 часова)
- Тематско компоновање употребних предмета (8 часова)
- Тематски, слободан рад на задату тему-куварство (8 часова)
- Практичан рад на сликању (6 часова)

Препорука је да се предмет реализује кроз двочас-блок час. Неке од тема могу се реализовати и у кабинету за куварство, кроз међупредметно повезивање ова два предмета. При реализацији тема ослонити се на примере из куварства и праксе које су познати ученицима; у припреми часова, модела и скица сарађивати са наставницима куварства.

Избор метода и облика рада за сваку тему одређује наставник у зависности од наставних садржаја, способности и потреба ученика, материјалних и других услова. Користити вербалне методе (метода усменог излагања и дијалогска метода) приликом теоријског дела наставе, као и приликом давања прецизних инструкција за рад, методе демонстрације, практичан рад ученика.

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

Као наставна средства користити различите материјале за ликовно изражавање- оловке, бојице, колаж папир, картон у боји, глину, пластелин. За наставни материјал можемо користити фотографије, презентације различитих идејних решења, као позитивних или негативних примера. У припреми ових наставних материјала могу учествовати и ученици, уз инструкције наставника.

Радови ученика могу бити и изложени.

Наставне садржаје треба конципирати тако да се ученици мотивишу, како би исказали свој доживљај у ликовној уметности, али и повезивали градиво са раније виђеним и рађеним у оквиру практичне наставе и рада.

5. УПУТСТВО ЗА ФОРМАТИВНО И СУМАТИВНО ОЦЕЊИВАЊЕ УЧЕНИКА

У настави оријентисаној ка достизању исхода прате се и вреднују процес наставе и учења, постигнућа ученика (продукти учења) и сопствени рад.

Наставник треба континуирано да прати напредак ученика, развој његове перцепције, самосталности и мотивисаности за рад. Треба имати на уму да неће сви ученици бити на истом нивоу опажања, примања и реализације задатака, али морамо имати у виду особености сваког појединог ученика.

Да би вредновање било објективно и у функцији учења, потребно је ускладити нивое исхода и начине оцењивања.

Сумативно оцењивање је вредновање постигнућа ученика на крају сваке реализоване теме. Сумативне оцене се добијају усменим испитивањем, анализом практичних радова ученика, самосталних или групних радова ученика (модела, скица, дизајнерских решења)

У формативном вредновању наставник би требало да промовише групни дијалог, да подстакне ученика, да повратне информације добијене од ученика користи да прилагоди подучавање, охрабрује ученике и да оцењују и евалуирају квалитет свог рада.

Назив предмета: ОСНОВЕ УСЛУЖИВАЊА

1. ОСТВАРИВАЊЕ ОБРАЗОВНО-ВАСПИТНОГ РАДА – ОБЛИЦИ И ТРАЈАЊЕ

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

2. ЦИЉЕВИ УЧЕЊА:

- Упознавање ученика са појмом, улогом, задацима и кадровима у угоститељству;
- Упознавање са функционисањем угоститељских пословних јединица у оквиру којих се врши услуживање;
- Упознавање ученика са уређајима, инвентаром, и оспособљавање за правилно и безбедно коришћење;
- Оспособљавање ученика за успешну комуникацију са гостима и запосленим особљем у угоститељским објектима;
- Развијање знања о коришћењу средстава угоститељске понуде;
- Упознавање ученика са услуживањем на свечаним пријемима.

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

Разред: **Трећи**

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

ТЕМА	ИСХОДИ По завршетку теме ученик ће бити у стању да:	ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ / КЉУЧНИ ПОЈМОВИ САДРЖАЈА
Услужна одељења и особље у угоститељским објектима	<ul style="list-style-type: none"> • Познаје појам, улогу и задатке услуживања у угоститељству; • Наведе дужности и обавезе угоститељског/услужног особља; • Разликује услужна одељења хотела; • Објасни функцију и повезаност хотелских одељења. 	<ul style="list-style-type: none"> • Упознавање ученика са планом и програмом рада; • Појам улога и задаци услуживања; • Услужно особље; • Услужна одељења хотела.
Инвентар за услуживање	<ul style="list-style-type: none"> • Разликује групе инвентара за услуживање; • Класификује инвентар за услуживање; • Наведе ситан стони инвентар; • Разликује опрему, уређаје и намештај за услуживање; • Користи стручну терминологију • Прилагођава инвентар за услуживање потреби 	<ul style="list-style-type: none"> • Инвентар за услуживање (подела); • Рубље, стакло, метално посуђе, порцелан, помоћни инвентар; • Прибор за јело, ситан стони инвентар; • Опрема и уређаји у угоститељству.
Оброци у угоститељству	<ul style="list-style-type: none"> • Разликује дневне оброке у угоститељству; • Разликује међуоброке и туристичке оброке; • Објасни дневне оброке у угоститељству; • Наведе врсте и састав доручака; • Наведе врсте ванредних оброка; • Објасни ванредне оброке у угоститељству. • Планира оброке у складу са стеченим знањем 	<ul style="list-style-type: none"> • Дневни оброци; • Међуоброци и туристички оброци; • Ванредни оброци .

<p>Системи рада и начини услуживања</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Објасни системе рада и начине услуживања • Дефинише реврни и реонски систем организације рада; • Разликује начине услуживања; • Опише енглески и француски начин услуживања; • опише бечки, руски и мешовити начин услуживања; • Наведете карактеристике услуживања по протоколу; • Разликује начине услуживања за услуживање хладних предјела, супа, чорби и потажа, топлих предјела, готових јела, печења, јела по поруџбини и послastiца. • Препознаје начине услуживања на примеру 	<ul style="list-style-type: none"> • Системи рада и начини услуживања; • Системи организације рада: реврни и реонски; • Бригадни систем организације рада; • Бечки, руски и мешовити начин услуживања; • Енглески и француски начин услуживања; • Услуживање по протоколу; • Услуживање хладних предјела; • Услуживање супа, чорби и потажа; • Услуживање топлих предјела; • Услуживање риба, ракова и шкољки; • Услуживање готових јела и печења; • Услуживање јела по поруџбини и јела са роштиља; • Услуживање послastiца.
<p>Пансионско пословање</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Објасни појам и поделу пансиона; • Разликује организацију рада и инструменте понуде у пансионском пословању; • Објасни карактеристике пансионског начина услуживања; • Дефинише организацију рада у пансионским ресторанима; • Описује услуживање хране и пића у пансионским ресторанима. 	<ul style="list-style-type: none"> • Појам и врсте пансиона; • Организација рада и инструменти понуде у пансионима; • Услуживање хране и пића у пансионским ресторанима.
<p>Свечани приједи</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Наведете дефиницију свечаних приједи; • Разликује врсте свечаних приједи; • Опише свечане приједи - врсте, места и поводе за приређивање; • Наведете карактеристике банкета; • Разликује припремне радове у офису, салону и банкет сали; • Објасни услуживање аперитива на банкету • Објасни припремање и аранжирање аперитив и дигестив салона • Наведете врсте коктел партије; • Наведете врсте јела и пића за коктел партију; • Објасни услуживање хране и пића на коктел партији и банкету. 	<ul style="list-style-type: none"> • Појам и подела свечаних приједи; • Појам и карактеристике банкета; • Припремање и аранжирање аперитив салона; • Припремни радови у офису, салону и банкет сали; • Услуживање хране и пића на банкету; • Дигестив салон • Појам, поводи и врсте коктел партије; • Врсте јела и пића за коктел партију; • Услуживање хране и пића на коктел партији.

4. УПУТСТВО ЗА ДИДАКТИЧКО-МЕТОДИЧКО ОСТВАРИВАЊЕ ПРОГРАМА

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

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

Препоручени број часова по темама је следећи:

- Услужна одељења и особље у угоститељским објектима (8) часова;
- Инвентар за услуживање (8) часова;

- Оброци у угоститељству (6) часова;
- Системи рада и начини услуживања (15) часова;
- Пансионско пословање (5) часова;
- Свечани приједи (20) часова.

При реализацији тема ослонити се на примере из праксе које су познати ученицима, са посебним акцентом на њихова искуства из праксе (путовања са школом и породицом-лична искуства)

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

Предложени облици рада су фронтални, рад у групи, рад у пару, индивидуални рад. Препорука је примена пројектне наставе, а неке од тема могу бити: угоститељска понуда једног а ла карт ресторана, организациона шема кухињског и услужног особља хотела, нови трендови у услуживању и сл.

Теме се могу реализовати кроз теренску наставу - посета једном хотелу, мотелу, ресторану и сл. (анализа начина рада услуживања, препознавање и примена наученог) Препорука је да се одређене теме реализују у сарадњи са гостом предавачем, који може бити: директор, менаџер ресторана, менаџер хотела, шеф ресторана и сл.

5. УПУТСТВО ЗА ФОРМАТИВНО И СУМАТИВНО ОЦЕЊИВАЊЕ УЧЕНИКА

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

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

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

Назив предмета: МАРКЕТИНГ У ТУРИЗМУ И УГОСТИТЕЉСТВУ

1. ОСТВАРИВАЊЕ ОБРАЗОВНО-ВАСПИТНОГ РАДА – ОБЛИЦИ И ТРАЈАЊЕ

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

2. ЦИЉЕВИ УЧЕЊА:

- Упознавање ученика са појмом и етапама развоја маркетинга у туризму
- Упознавање ученика са туристичким тржиштем (понуда и тражња)
- Развијање знања и вештина потребних за спровођење маркетинга у туризму и угоститељству.
- Оспособљавање ученика за примену инструмената маркетинг микса.
- Упознавање ученика са понашањем потрошача у куповини
- Упознавање ученика са основним техникама истраживања тржишта и базом података
- Оспособљавање ученика за коришћење "SWOT" анализе

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

Разред: **Трећи**

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

ТЕМА	ИСХОДИ По завршетку теме ученик ће бити у стању да:	ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ / КЉУЧНИ ПОЈМОВИ САДРЖАЈА
Увод у маркетинг у туризму	<ul style="list-style-type: none"> • Дефинише појам маркетинга; • Разликује етапе развоја маркетинга; • Објасни маркетинг оријентацију у туризму и угоститељству 	<ul style="list-style-type: none"> • Појам маркетинга; • Развој маркетинга; • Маркетиншка оријентација у сфери услуга.
Туристичко тржиште и примена маркетинга	<ul style="list-style-type: none"> • Дефинише туристичко тржиште; • Наведе и објасни специфичности туристичког тржишта; • Дефинише туристичку понуду и тражњу; • Наведе и објасни карактеристике туристичке понуде и тражње; • На задатом примеру истражује тржиште; • Тумачи појам „здрава конкуренција“ користећи конкретан пример из привреде • На задатом примеру изврши сегментацију тржишта 	<ul style="list-style-type: none"> • Појам и особине туристичког тржишта; • Појам и специфичности туристичке понуде; • Појам и специфичности туристичке тражње; • Стратегија маркетинга у туризму; • Маркетинг методе истраживања тржишта; • Избор тржишта; • Сегментација тржишта
Инструменти маркетинг микса	<ul style="list-style-type: none"> • Дефинише туристички производ; • Наведе факторе креирања туристичког производа; • Разликује фазе животног циклуса производа; 	<ul style="list-style-type: none"> • Појам туристичког производа; • Фактори креирања туристичког производа; • Животни циклус производа;

	<ul style="list-style-type: none"> • Опише квалитетан туристички производ; • Опише начин иновирања туристичког производа; • Дефинише цену туристичког производа; • Наведете факторе креирања цене; • Наведете елементе промотивне политике; • Разликује канале продаје; • Аргументује значај добре локације; • Употреби инструменте на примеру путем презентације. 	<ul style="list-style-type: none"> • Квалитет и иновирање туристичког производа; • Микс цене у туризму; • Микс презентације у туризму; • Директни и индиректни начини пласирања туристичког производа; • Инструменти маркетинг микса у сфери услуга - људи, процес и физички доказ; • Појам и значај локације
Понашање потрошача у процесу куповине у туризму	<ul style="list-style-type: none"> • Дефинише факторе који утичу на понашање људи као потрошача; • Објасни основне фазе процеса одлучивања; • Анализира основне ризике при куповини услуге. 	<ul style="list-style-type: none"> • Основни фактори друштвеног окружења; • Понашање потрошача.
Истраживање туристичког тржишта и формирање маркетиншке базе података	<ul style="list-style-type: none"> • Објасни поступак истраживања тржишта у реалном окружењу; • Разликује начине формирања маркетиншке базе података; • Наведете могуће проблеме у формирању базе података. • Планира истраживање у области гастрономије 	<ul style="list-style-type: none"> • Маркетинг - информациони системи и његови елементи; • Маркетинг истраживања.

4. УПУТСТВО ЗА ДИДАКТИЧКО-МЕТОДИЧКО ОСТВАРИВАЊЕ ПРОГРАМА

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

Предмет се реализује кроз теоријску наставу у учионици. Одељење се не дели на групе.

Препоручени број часова по темама је следећи:

- Увод у маркетинг у туризму (5 часова)
- Туристичко тржиште и примена маркетинга (23 часа)
- Инструменти маркетинг микса (24 часа)
- Понашање потрошача у процесу куповине у туризму (5 часова)
- Истраживање туристичког тржишта и формирање маркетиншке базе података (5 часова)

Приликом реализације тема ослонити се на предзнања ученика из предмета: Основе туризма и угоститељства и Економика и организација предузећа.

Препорука је да се приликом остваривања програма израђују задаци који ће се примењивати у практичној настави и стручним предметима.

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

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

Пре свега, користити активне облике наставе-интерактивна предавања (филм, искуства ученика у студијама случаја...), вербалне методе (метода усменог излагања и дијалогска метода), методе демонстрације, симулације, текстуално-илустративне методе, пројектна настава.

При реализацији тема неопходно је да се наставник припреми да презентује ситуације, примере из домена рада ученика. Препорука је да се опишу и анализирају маркетиншке активности у области гастрономије.

Ученици у виду пројекта, могу самостално, или у пару представљати инструменте маркетинг микса- задаци се могу поделити на основу избора туристичког производа који ће се обрађивати и ученици их могу и самостално обрађивати, уз инструкције наставника.

Препорука је да се приликом обраде тема, користи искуство ученика које су стекли на практичној настави у објектима и да се ученици охрабрују да уочавају инструменте маркетинг микса који су најзаступљенији у наведеним објектима.

5. УПУТСТВО ЗА ФОРМАТИВНО И СУМАТИВНО ОЦЕЊИВАЊЕ УЧЕНИКА

У настави оријентисаној ка достизању исхода прате се и вреднују процес наставе и учења, постигнућа ученика (продукти учења) и сопствени рад.

Наставник треба континуирано да прати напредак ученика, који се огледа у начину на који ученици учествују у раду, како прикупљају податке, како аргументују, евалуирају, документују итд. Да би вредновање било објективно и у функцији учења, потребно је ускладити нивое исхода и начине оцењивања.

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

У формативном вредновању наставник би требало да промовише групни дијалог, да користи питања да би генерисао податке из ђачких идеја, али и да помогне развој ђачких идеја, даје ученицима повратне информације, а повратне информације добијене од ученика користи да прилагоди подучавање, охрабрује ученике да оцењују квалитет свог рада. Избор инструмента за формативно вредновање зависи од врсте активности која се вреднује.

Када је у питању нпр. практичан рад (тимски рад, пројектна настава, слично) може се применити чек листа у којој су приказани нивои постигнућа ученика са показатељима испуњености, а наставник треба да означи показатељ који одговара понашању ученика.

Назив предмета: ХОТЕЛИЈЕРСТВО

1. ОСТВАРИВАЊЕ ОБРАЗОВНО-ВАСПИТНОГ РАДА – ОБЛИЦИ И ТРАЈАЊЕ

РАЗРЕД:	Теоријска настава	Вежбе	Практична настава	Настава у блоку	Укупно
IV	60	0	0	0	60

2. ЦИЉЕВИ УЧЕЊА:

- Упознавање са појмом, значајем и развојем хотелијерства,
- Упознавање са пословањем међународних хотелских и ресторанских ланаца,
- Развијање знања о пословању хотела у савременим условима привређивања,
- Оспособљавање за спровођење стратегије развоја и управљања у хотелијерству,
- Оспособљавање за прилагођавање брзим променама у хотелијерској индустрији.

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

Разред: **Четврти**

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

ТЕМА	ИСХОДИ По завршетку теме ученик ће бити у стању да:	ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ / КЉУЧНИ ПОЈМОВИ САДРЖАЈА
Појам, значај и историјски развој хотелијерства	<ul style="list-style-type: none"> • дефинише појмове угоститељство, хотелијерство и ресторатерство; • објасни улогу хотелијерства у склопу угоститељске делатности; • објасни значај хотелијерства за развој туризма; • повеже развој хотелијерства и туризма; • анализира на примеру међузависност развоја туризма и хотелијерства • описује настанак и развој хотелијерства у свету и Србији; • анализа присутности хотела у смештајним капацитетима у Србији-упоредна 	<ul style="list-style-type: none"> • Појам хотелијерства, • Угоститељство као услужна привредна делатност, • Улога хотелијерства у склопу угоститељске делатности, • Хотелијерство и ресторатерство, • Међузависност развоја хотелијерства и туризма, • Значај хотелијерства за развој туризма, • Међусобна условљеност у развоју хотелијерства и туризма, • Настанак и развој хотелијерства у свету и Србији.
Међународни хотелски и ресторански ланци	<ul style="list-style-type: none"> • дефинише појмове хотелски и ресторански ланац; • опише настанак хотелског и ресторанског ланца; • наведе карактеристике корпоративних ланаца, компанија за менаџмент и конзорцијума; • повеже раст и развој хотелских и ресторанских ланаца са развојем авио компанија 	<ul style="list-style-type: none"> • Појам хотелских и ресторанских ланаца, • Настанак и развој хотелских и ресторанских ланаца, • Корпоративни ланци, • Компанија за менаџмент, • Конзорцијуми (добровољни хотелски ланци), • Раст и развој хотелских и ресторанских ланаца,

	<ul style="list-style-type: none"> • наброји водеће хотелске ланце и њихове карактеристике; • опише начине пословања хотелских и ресторанских ланаца; 	<ul style="list-style-type: none"> • Франшизинг, • Уговор о менаџменту, • Аквизиција, • Водећи хотелски ланци- начини пословања и карактеристике, • Најпознатији ресторански ланци-начини пословања и карактеристике,
Хотел као угоститељско пословна јединица	<ul style="list-style-type: none"> • Интерпретира угоститељство и угоститељски објекат • дефинише хотел као угоститељску пословну јединицу и угоститељски објекат; • разликује врсте хотела и њихове карактеристике; • опише стандарде категоризације хотела; • разликује хотелске службе; • описује послове, задатке и радна места сваке хотелске службе; • класификује задатке различитих служби • тумачи зависност и повезаност хотелских служби. 	<ul style="list-style-type: none"> • Угоститељско пословне јединице за смештај- хотел, • Врсте хотела према критеријумима, • Специјалне врсте хотела, • Нове генерације хотела, • Стандарди категоризације хотела у Србији, • Појам и врсте хотелских служби, • Задаци, послови и радна места рецепцијске службе, • Задаци, послови и радна места службе хотелског домаћинства, • Задаци, послови и радна места финансијско- рачуноводствене службе, • Задаци, послови и радна места комерцијалне службе, • Задаци, послови и радна места техничке службе, • Задаци, послови и радна места службе исхране, • Повезаност и начини комуницирања хотелских служби у хотелу.
Стратегије управљања у хотелијерству	<ul style="list-style-type: none"> • дефинише стратегију управљања хотелским производима и услугама; • опише стратегије развоја хотела; • објасни начине управљања угоститељском понудом; • дефинише квалитет у хотелијерству; • описује управљање квалитетом у хотелијерству; • Разликује начине управљања људским ресурсима у хотелијерству. 	<ul style="list-style-type: none"> • Стратегија управљања хотелским производима и услугама, • Стратегије развоја хотела • Стратегије управљања иновацијама, • Појам и нивои квалитета производа и услуга у хотелијерству, • Стратегије управљања квалитетом, • Стратегија управљања људским ресурсима (кадровима).
Перспективе развоја савременог хотелијерског пословања	<ul style="list-style-type: none"> • Дефинише е- хотелијерство, • Наводи карактеристике е- хотелијерства, • Описује карактеристике хотелске организације будућности, • Наводи начине модернизације хотелских услуга, • Процењује изглед хотелске собе у будућности. 	<ul style="list-style-type: none"> • Појам и карактеристике е- хотелијерства, • Карактеристике хотелске организације у будућности, • Модернизација хотелске услуге, • Хотелска соба у будућности

4. УПУТСТВО ЗА ДИДАКТИЧКО-МЕТОДИЧКО ОСТВАРИВАЊЕ ПРОГРАМА

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

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

Препоручени број часова по темама је следећи:

- Појам, значај и историјски развој хотелијерства (12 часова),
- Међународни хотелски и ресторански ланци (14 часова),
- Хотел као угоститељско пословна јединица (16 часова),
- Стратегије управљања у хотелијерству (10 часова),
- Перспективе развоја савременог хотелијерског пословања (8 часова).

Приликом реализације тема ослонити се на предзнања ученика из предмета основе туризма и угоститељства, економике и организације предузећа и маркетинга у туризму и угоститељству. Препорука је да се наводе примери из праксе са посебним акцентом на хотеле у окружењу, где ученици одлазе на практичну наставу. Избор метода и облика рада за сваку тему одређује наставник у зависности од наставних садржаја, способности и потреба ученика, материјалних и других услова. Користити вербалне методе (метода усменог излагања и дијалогска метода), методе демонстрације, текстуално-илустративне методе. Предложени облици рада су фронтални, рад у групи, рад у пару, индивидуални рад. Такође, препорука је примена пројектне наставе, а неке од тема могу бити: Управљање иновацијама, управљање квалитетом, управљање људским ресурсима на примеру познатих хотела. У оквиру теренске наставе, треба припремити ученике да посете одређени хотел и дати им задатак да на терену истраже одређену тему која је саставни део овог предмета.

5. УПУТСТВО ЗА ФОРМАТИВНО И СУМАТИВНО ОЦЕЊИВАЊЕ УЧЕНИКА

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

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

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

Назив предмета: ПРЕДУЗЕТНИШТВО

1. ОСТВАРИВАЊЕ ОБРАЗОВНО-ВАСПИТНОГ РАДА – ОБЛИЦИ И ТРАЈАЊЕ

РАЗРЕД:	Теоријска настава	Вежбе	Практична настава	Настава у блоку	Укупно
IV	0	60	0	0	60

2. ЦИЉЕВИ УЧЕЊА:

- Упознавање ученика са појмом и значајем предузетништва
- Развијање предузетничких вредности и способности да се препозна предузетничка могућност (шанса) у пословном окружењу.
- Развијање пословног и предузетничког начина размишљања;
- Оспособљавање ученика за развијање пословних и предузетничких знања, вештина и понашања
- Развијање способности за тимски рад
- Упознавање са менаџментом у предузетничком бизнису
- Упознавање ученика са основним техникама истраживања тржишта и базом података
- Оспособљавање за формулисање и процену пословних идеја
- Оспособљавање ученика у вештинама састављања пословног плана
- Оспособљавање ученика за израду и презентовање бизнис плана
- Развијање пословних и предузетничких знања, вештина и понашања;
- Развијање интереса за даљи професионални развој у складу са сопственим потребама
- Оспособљавање за самозапошљавање;

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

Разред: **Четврти**

Годишњи фонд часова: Вежбе: **60 часова**;

ТЕМА	ИСХОДИ По завршетку теме ученик ће бити у стању да:	ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ / КЉУЧНИ ПОЈМОВИ САДРЖАЈА
Предузетништво и предузетник	<ul style="list-style-type: none"> • наведе адекватне примере предузетника из локалног окружења • наведе карактеристике предузетника • процени значај мотивационих фактора у предузетништву • доведе у однос појмове предузимљивост и предузетништво • анализира сопствене предузетничке предиспозиције 	<ul style="list-style-type: none"> • Појам и значај предузетништва; • Мотиви предузетника; • Основне одреднице предузетништва • Профил и карактеристике успешног предузетника; • Технике и критеријуми за утврђивање предузетничких предиспозиција.
Развијање и процена пословних идеја, маркетинг план	<ul style="list-style-type: none"> • Наведите одлике реалне предузетничке идеје • одабира из мноштва идеја ону која је применљива и реална за отпочињање бизниса • наведе различите начине отпочињања посла 	<ul style="list-style-type: none"> • Методе прикупљања прикупљања предузетничких идеја • Анализа предузетничких идеја • Анализа могућих начина реализације предузетничких идеја • Анализа могућих облика власништва

	<ul style="list-style-type: none"> • уочи међусобно деловање фактора који утичу на тржиште • самостално прикупи податке са тржишта – конкуренција, потенцијални клијенти, величина тржишта • изради понуду услуге • развија маркетинг стратегију за своју пословну идеју и презентује свој маркетинг план 	<ul style="list-style-type: none"> • Извори финансирања предузетничких идеја
Управљање и организација, правни оквир за оснивање и функционисање делатности	<ul style="list-style-type: none"> • наведе правне аспекте и институције за подршку предузетништва • наведе особине успешног менаџера • објасни основе менаџмента услуга/ производње • објасни појам и врсте трошкова, цену коштања и инвестиције • образложи значај планирања и одабира људских ресурса за потребе организације • објасни значај информационих технологија за савремено пословање • оправда непрекидно иновирање производа и услуга • изабере најповољнију организациону и правну форму привредне активности • изради и презентује организациони план 	<ul style="list-style-type: none"> • Правни аспекти покретања бизниса. • Институције и инфраструктура за подршку предузетништва у Србији • Нефинансијска подршка развоју предузетништва • Финансијска подршка развоју предузетништва • Менаџмент функције (планирање, организовање, вођење и контрола); • Информационо-комуникационе технологије (ИКТ) у пословању
Економија пословања, финансијски план	<ul style="list-style-type: none"> • састави биланс стања на најједноставнијем примеру • састави биланс успеха и утврдити пословни резултат • направи разлику између прихода и расхода с једне стране и прилива и одлива новца са друге стране • наведе могуће начине финансирања сопствене делатности • самостално прикупи информације о релевантним питањима од значаја за покретање бизниса и одржавање ликвидности • састави сопствени план за покретање бизниса • презентује финансијски план за сопствени бизнис 	<ul style="list-style-type: none"> • Зашто је важно имати квалитетан бизнис план? • Структура бизнис плана • Менаџмент људских ресурса • Менаџмент производње и производних процеса; • Тржишне могућности пословног подухвата • Елементи маркетинг микса, • SWOT анализа; • Истраживање тржишта- прикупљање и анализирање информација о купцима и конкуренцији; • Финансијски извештаји: биланс стања, биланс успеха, биланс токова готовине (cash flow); • Калкулација прихода, трошкова и профита
Ученички пројект – презентација пословног плана	<ul style="list-style-type: none"> • изради једноставан пословни план (део пословног плана) према усвојеној пословној идеји • презентује пословни план (део) у оквиру своје тимске улоге 	<ul style="list-style-type: none"> • Калкулација обима инвестиције • Преломна тачка рентабилности • Израда целовитог бизнис плана за сопствену бизнис идеју; • Презентација појединачних/групних бизнис планова.

4. УПУТСТВО ЗА ДИДАКТИЧКО-МЕТОДИЧКО ОСТВАРИВАЊЕ ПРОГРАМА

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

Предмет се реализује кроз вежбе у учионици и кабинету. Приликом остваривања програма одељење се дели на групе до 15 ученика. Препорука је да се настава изводи кроз двочас.

Препоручени број часова по темама је следећи:

- Предузетништво и предузетник (6 часова)
- Развијање и процена пословних идеја, маркетинг план (18 часова)
- Управљање и организација, правни оквир за оснивање и функционисање делатности (12 часова)
- Економија пословања, финансијски план (16 часова)
- Ученички пројект – презентација пословног плана (8 часова)

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

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

Пре свега, користити активне облике наставе-интерактивна предавања (филм, искуства ученика у студијама случаја...), вербалне методе (метода усменог излагања и дијалогска метода), методе демонстрације, симулације, текстуално-илустративне методе, дискусију.

Приликом реализације тема ослонити се на предзнања ученика из предмета: Основе туризма и угоститељства, Економика и организација туристичких предузећа, Маркетинг у туризму и угоститељству. Сви исходи се реализују кроз двочас, теме се реализују кроз методе активно оријентисане наставе. Приликом реализације наставних јединица користити презентације.

У оквиру теме Предузетништво и предузетник, дати пример успешног предузетника и/или позвати на час госта – предузетника који би говорио ученицима о својим искуствима или посета успешном предузетнику. Приликом развијање пословне идеје као метод користити „олују идеја“ и вођене дискусије да се ученицима помогне у креативном осмишљавању бизнис идеја и одабиру најповољније. Препоручити ученицима да бизнис идеје траже у оквиру свог подручја рада али не инсистирати на томе. Ученици се потом, деле на групе окупљене око једне пословне идеје у којима остају до краја. Групе ученика окупљене око једне пословне идеје врше истраживање тржишта по наставниковим упутствима. Пожељно је организовати посету малим предузећима где ће се ученици информисати о начину деловања и опстанка тог предузећа на тржишту.

5. УПУТСТВО ЗА ФОРМАТИВНО И СУМАТИВНО ОЦЕЊИВАЊЕ УЧЕНИКА

У настави оријентисаној ка достизању исхода прате се и вреднују процес наставе и учења, постигнућа ученика (продукти учења) и сопствени рад.

Наставник треба континуирано да прати напредак ученика, који се огледа у начину на који ученици учествују у раду, како прикупљају податке, како аргументују, евалуирају, документују итд. Да би вредновање било објективно и у функцији учења, потребно је ускладити нивое исхода и начине оцењивања.

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

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

Приликом оцена пословне идеје: Могуће је користити формулар за бизнис план Националне службе запошљавања или једноставнију форму бизнис плана прилагођену ученицима. Користити најједноставније табеле за израду биланса стања, биланса успеха и биланса новчаних токова. Обрадити садржај на примерима из праксе.

Вредновање остварености исхода вршити кроз: активност ученика на часу, домаће задатке, тестове знања, израду практичних радова (маркетинг, организационо-производни и финансијски план), израду коначне верзије бизнис плана и презентацију бизнис плана.

Назив предмета: ПРОФЕСИОНАЛНА ПРАКСА

1. ОСТВАРИВАЊЕ ОБРАЗОВНО-ВАСПИТНОГ РАДА – ОБЛИЦИ И ТРАЈАЊЕ

РАЗРЕД:	Теоријска настава	Вежбе	Практична настава	Настава у блоку	Укупно
I	0	0	0	30	30

2. ЦИЉЕВИ УЧЕЊА:

- Оспособљавање ученика за рад у условима производног процеса;
- Оспособљавање ученика за израду фондова и сосова у куварству;
- Оспособљавање ученика са припремањем и сервирање салата и зимница;
- Развијање вештина, прецизности и одговорног односа према раду.

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

Разред: **Први**

Годишњи фонд часова: Настава у блоку: **30 часова**;

ТЕМА	ИСХОДИ По завршетку теме ученик ће бити у стању да:	ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ / КЉУЧНИ ПОЈМОВИ САДРЖАЈА
Фондови и сосови	<ul style="list-style-type: none"> • одржава личну и радну хигијену; • примени хигијенске стандарде; • примени правила заштите на раду; • примени НАССР принципе у току рада; • употреби стручну терминологију • комуницира у складу са правилима пословне комуникације • припреми радно место • издвоји потребан алат и инвентар • изабере намирнице за фондове и сосове; • примењује нормативеза фондове и сосове; • израђује основне калкулације за фондове и сосове; • разликује начине припремања намирница за фондове и сосове; • примењује фондове у куварству; • комбинује технике термичке обраде; • разликује изведене сосове из фондова; • припреми фондове и сосове; • контролише исправност до сервирања; • сервира сосове у складу са врстом гастрономског производа; • комбинује сосове са јелима; 	<p>Фондови и сосови Индивидуална припрема:</p> <ul style="list-style-type: none"> • радног простора; • потребних намирница; • потребног инвентара и алата; <p>Средства за повезивање; Запршке - појам и подела:</p> <ul style="list-style-type: none"> • хладне запршке - клајстери и путери; • топле запршке - светле, тамне и црвене запршке; • дијеталне - суве запршке; <p>Основни, главни светли фондови:</p> <ul style="list-style-type: none"> • светли телећи фонд, • светли живински фонд, • светли говеђи фонд-лонац, • бујон од поврћа, • рибљи фонд; <p>Сосови којима је основа светли фонд, (плави сосови - велуте) :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Пилећи велуте сос,

	<ul style="list-style-type: none"> • припрема сложене маслаце; • примењује састављене маслаце у куварству; • класификује маринаде и саламуре; • примењује маринаде и саламуре у куварству. • учествује у изради пратеће документације и евиденције у кухињи 	<p><i>Изведени сосови: сипрем сос,</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Телећи велуте сос, <i>Изведени сосови: париски сос, вилероа сос;</i> - Рибљи велуте сос, <i>Изведени сосови: берси сос, аурора сос;</i> <p>Светли сос (бели сос);</p> <ul style="list-style-type: none"> - Бешамел сос; <i>Изведени сосови: крем сос, морнеј сос, субиз сос;</i> <p>Основни, главни тамни фондови:</p> <ul style="list-style-type: none"> • тамни телећи фонд; • тамни живински фонд; • тамни фонд од патке; • тамни фонд од голуба; • тамни фонд од јагњетине; • тамни фонд од дивљачи; <p>Сосови којима је основа тамни фонд:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Еспањол сос, (деми глас, глас де вијанд); <i>Изведени сосови: бордозез сос, мадера сос, порто сос, ловачки сос;</i> <p>Емулзиони полукоагулациони сосови:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Холандез сос: <i>Изведени сосови из холандез соса: муслин сос, микадо сос, сабајон сос;</i> - Беарнез сос; <i>Изведени сосови из беарнез соса: шорон сос, валоа сос, палоаз сос;</i> <p>Црвени сосови:</p> <ul style="list-style-type: none"> - парадајз сос; <i>Изведени сосови: португалски сос;</i> <p>Сосови хладне кухиње:</p> <ul style="list-style-type: none"> - мајонез сос ; <i>Изведени сосови из мајонез соса: андалузијски сос, коктел сос, тартар сос, зелени сос;</i> - винегрет сос; <i>Изведени сосови из винагрет соса: винагрет сос са сенфом, винагрет сос са зачинским травама;</i> <p>Специјални фонд хладне кухиње:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Аспик – сосови изведени од аспика ; шофроа- састав, техника израде и употреба у куварству; <p>Дресинзи и индустријски сосови:</p> <ul style="list-style-type: none"> • појам и примена у куварству;
--	--	---

		<p>Маринаде и саламуре:</p> <ul style="list-style-type: none"> • сирове, куване и тренутне; <p>Састављени путери - појам и подела:</p> <ul style="list-style-type: none"> • путер метр дотел; • путер монпеље; • путер колбер;
Салате и зимница	<ul style="list-style-type: none"> • одржава личну и радну хигијену; • припрема радно место и потребни алат и инвентар за припремање салата; • примењује НАССР принципе у току рада; • употребљава стручну терминологију • комуницира у складу са правилима пословне комуникације • примењује нормативе • израђује основне калкулације за салате; • контролише исправност намирница за употребу; • примењује хигијенске стандарде у раду; • бира намирнице за припремање салата; • припрема намирнице за салате; • термички обрађује намирница за салате; • припрема салате; • чува – складишти салате до сервирања, према природи салате; • контролише квалитет готовог производа пре сервирања; • сервира салате; • декорише салате. • Учествоје у вођњеу евиденције у кухињи 	<p>Салате - појам, подела, припремање, зачињавање и сервирање:</p> <p>Индивидуална припрема:</p> <ul style="list-style-type: none"> - радног простора; - потребних намирница; - потребног инвентара и алата; <p><i>припрема салата:</i></p> <p>једноставне салате</p> <ul style="list-style-type: none"> - од свежег поврћа: зелена салата, рукола салата, мимоза салата, салата од свежег купуса, парадајз салата, краставац салата, - од печеног поврћа: салата од печене паприке са белим луком, салата од печених патлиџана, ; - од куваног поврћа: кромпир салата, салата од цвекле; <p>сложене салате:</p> <ul style="list-style-type: none"> • башта салата; <p>мешане салате:</p> <ul style="list-style-type: none"> • витаминска салата, српска салата, шопска салата, грчка салата; <p>салата од укишељеног поврћа:</p> <ul style="list-style-type: none"> • салата од киселог купуса, салата од киселих краставаца.

4. УПУТСТВО ЗА ДИДАКТИЧКО-МЕТОДИЧКО ОСТВАРИВАЊЕ ПРОГРАМА

Пред почетак професионалне праксе ученике упознати са циљевима и исходима наставе/учења, планом рада и начинима оцењивања.

Теме се реализују кроз наставу у блоку у школској радионици или угоститељском објекту.

Одељење се дели на групе до 15 ученика приликом реализације наставе у блоку предмета професионална пракса.

Препоручени број часова по наставним темама:

- Фондови и сосови: (18) часова;
- Салате: (12) часова;

Професионална пракса се реализује по завршетку наставе у трајању од 30 часова, и то: 5 дана по 6 часова, до 15. августа текуће школске године, или у зависности од могућности и захтева објекта у ком се реализује; Избор метода и облика рада за сваку тему одређује наставник/инструктор у зависности од наставних садржаја, способности и потреба ученика, материјалних и других услова. Користити вербалне методе (метода усменог излагања и дијалогска метода), методе демонстрације, извршење задатака, презентација радног задатка, практичан рад. Предложени облици рада су индивидуални рад, или тимски рад.

У случају када се професионална пракса одвија у компанијама, школа одређује која знања, вештине и ставове ће ученици стицати у компанијама. Нагласак мора бити на развијању ставова (стицање самосталности и одговорности у обављању послова, развијање способности комуницирања и тимског рада, стицање и развијање радних навика и радне дисциплине...) у односу на саме вештине и знања које је ученик већ стекао кроз часове у школским радионицама и кабинетима.

Специфичност професионалне праксе као наставног предмета, огледа се у истовременој производњи више гастрономских производа, по програму производног процеса. Ученик се укључује у делове процеса, или ради више операција у кухињи. Наставник/инструктор укључује ученике у фазе производног процеса и контролише њихов рад, Уз краћа објашњења наставник/инструктор препушта ученицима да самостално изведу задатак. Користити свеже животне намирнице и инсистирати на важећим прописима у кухињи. Наставник/инструктор и ученици су у обавезни да имају радну одећу и придржавају се Правилника заштите на раду и заштите животне средине-

5. УПУТСТВО ЗА ФОРМАТИВНО И СУМАТИВНО ОЦЕЊИВАЊЕ УЧЕНИКА

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

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

У формативном вредновању наставник би требало да промовише групни дијалог, да користи питања да би генерисао податке из ђачких идеја, али и да помогне развој ђачких идеја, да је ученицима повратне информације, а повратне информације добијене од ученика користи да прилагоди подучавање, охрабрује ученике да оцењују квалитет свог рада. Избор инструмента за формативно вредновање зависи од врсте активности која се вреднује. Избор инструмента за формативно вредновање зависи од врсте активности која се вреднује. Када је у питању практична настава или настава у блоку Вредновање остварености исхода се врши кроз праћење остварености исхода; тестове практичних вештина; и дневника практичне наставе /наставе/професионалне праксе а може се применити и „чек листа“ у којој су приказани нивои постигнућа ученика са показатељима испуњености, а наставник/ментор треба да означи показатељ који одговара понашању ученика.

Назив предмета: ПРОФЕСИОНАЛНА ПРАКСА

1. ОСТВАРИВАЊЕ ОБРАЗОВНО-ВАСПИТНОГ РАДА – ОБЛИЦИ И ТРАЈАЊЕ

РАЗРЕД:	Теоријска настава	Вежбе	Практична настава	Настава у блоку	Укупно
II	0	0	0	30	30

2. ЦИЉЕВИ УЧЕЊА:

- Оспособљавање ученика за припремање, примену и издавање бистрих , густих супа и чорби;
- Оспособљавање ученика за припремање и издавање прилога и варива;
- Оспособљавање ученика за припремање и издавање топлих прејела;
- Развијање вештина, прецизности, одговорног односа према раду и тимском раду.

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

Разред: **Други**

Годишњи фонд часова: Настава у блоку: **30 часова**;

ТЕМА	ИСХОДИ По завршетку теме ученик ће бити у стању да:	ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ / КЉУЧНИ ПОЈМОВИ САДРЖАЈА
Супе	<ul style="list-style-type: none"> • Одржава личну и радну хигијену; • примени хигијенске стандарде; • примени правила заштите на раду; • примени НАССР принципе у току рада; • употреби стручну терминологију • комуницира у складу са правилима пословне комуникације • припреми радно место • издвоји потребан алат и инвентар • примењује нормативе за бистре и густе супе, чорбе; • израђује основне калкулације за бистре, густе супе и чорбе; • припрема додатке за бистре и густе супе • разликује додатке за бистре и густе супе; • изабере начине припремања намирница за бистре, густе супе и чорбе; • припрема бистре, густе супе и чорбе; • користи одговарајућу термичку обраду; • бира одговарајући додатак за супе; • бира одговарајући инвентар • сервира припремљена јела; 	<p>Бистре супе: појам, припрема и примена у куварству: Индивидуална припрема:</p> <ul style="list-style-type: none"> - радног простора; - потребних намирница; - потребног инвентара и алата. <p>Супе:</p> <ul style="list-style-type: none"> • супа од говеђег меса; • супа од кокошијег меса; <p>Јаке бистер супе - консомеи:</p> <ul style="list-style-type: none"> • консоме од говеђег меса; • консоме од кокошијег меса; • фламбирање консомеа; <p>Додаци за супе од:</p> <ul style="list-style-type: none"> • теста: резанци, флекуце, тарана, • ливеног теста: целестино и фригато; • гриза: кнедле од гриза и кнедле од цигерице; • поврћа: жилијен, • брантајг масе: профитероле, бисквит са шунком • јаја: ројал, поширана јаја;

	<ul style="list-style-type: none"> • декорише припремљена јела • презентује готов производ; • издаје поруџбину • води потребну евиденцију у кухињи 	<ul style="list-style-type: none"> • хлеба: крутони; • комбиновани: колберт; <p>Густе супе: Потажи: појам, подела, припрема и примена у куварству: велуте потажи:</p> <ul style="list-style-type: none"> • велуте потаж од пилећег меса, велуте потаж од целера и артичока; • крем потажи: • крем потаж од парадајза, крем потаж од поврћа, карфиола; • непасирани потажи: • потаж од печурака; • пире потажи: • пире потаж од грашка, кромпира; <p>Рагу супе: појам, подела, припрема и примена; рагу супе од;</p> <ul style="list-style-type: none"> • телећег меса, пилећег меса и јагњећег меса; <p>Националне густе супе - чорбе:</p> <ul style="list-style-type: none"> • српска чорба од телећег меса, пилећег меса и јагњећег меса, рибља чорба на српски начин, мађарска гулаш чорба, руски боршч, италијански минестрон, провансалски бујабес; <p>Хладне густе супе: - гаспачо.</p>
<p>II Прилози и варива</p>	<ul style="list-style-type: none"> • одржава личну и радну хигијену; • примени хигијенске стандарде; • примени правила заштите на раду; • примени НАССР принципе у току рада; • употреби стручну терминологију • комуницира у складу са правилима пословне комуникације • припреми радно место • издвоји потребан алат и инвентар • примењује нормативе за варива и прилоге; • израђује основне калкулације за варива и прилоге; • бира и припрема намирнице за варива и прилоге; • обликује поврће; • термички обрађује поврће; • користи одговарајућу врсту термичке обраде у припремању; • припреми прилоге и варива; • сервира вариво и прилоге према врсти поруџбине; • декорише варива и прилоге; 	<p>Варива и прилози: Индивидуална припрема:</p> <ul style="list-style-type: none"> • радног простора; • потребних намирница; • потребног инвентара и алата; <p>Обликовано поврћа:</p> <ul style="list-style-type: none"> • куглице и цветови кромпира и шаргарепе; <p>Кувано варива и прилози:</p> <ul style="list-style-type: none"> • кувани слани кромпир, кувана шаргарепа на путеру, кувани грашак на путеру, кувани карфиол на путеру, прокељ на путеру; <p>Повезана варива и прилози:</p> <ul style="list-style-type: none"> • боранија на српски начин, спанаћ и шаргарепа а ла крем, фино вариво а ла крем; <p>Динстана варива и прилози:</p> <ul style="list-style-type: none"> • динстани пиринач, динстани подварак; <p>Гратинирано поврће:</p>

	<ul style="list-style-type: none"> • презентује готов производ; • издаје поруџбину. • води потребну евиденцију у кухињи 	<ul style="list-style-type: none"> • гратинирани карфиол са огратен сосом и на милански начин; <p>Печена варива и прилози:</p> <ul style="list-style-type: none"> • кромпир на пекарски начин, пасуљ пребранац; <p>Пржена и похована варива и прилози:</p> <ul style="list-style-type: none"> • помфрит, помчипс, помпај; поховане тиквице, патлиџан, црни лук, <p>Гриловано поврће:</p> <ul style="list-style-type: none"> • грилована паприка, гриловане тиквице, грилован патлиџан; <p>Рестовано поврће:</p> <ul style="list-style-type: none"> • рестован кромпир, <p>Пиреи:</p> <ul style="list-style-type: none"> • од кромпира, грашка, пасуља, карфиола, броколија; <p>Прилози за дивљач:</p> <ul style="list-style-type: none"> • париске кнедле, чешке кнедле, печене и куване јабуке са брусницама; <p>Гарнитуре:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Гарнитура „Лепа Јелена“, гарнитура „Чиполата“, гарнитура „Брија-Саварен“.
<p>III Топла предјела</p>	<ul style="list-style-type: none"> • одржава личну и радну хигијену; • примени хигијенске стандарде; • примени правила заштите на раду; • примени НАССР принципе у току рада; • употреби стручну терминологију • комуницира у складу са правилима пословне комуникације • припреми радно место • издвоји потребан алат и инвентар • разликује рецептуре за топла предјела; • израђује основне калкулације за топла предјела; • припрема намирница за топла предјела; • користи одговарајућу врсту термичке обраде у припремању; • примењује хигијенске стандарде у раду; • припрема топла предјела; • чува до сервирања топла предјела; • контролише квалитет производа; • сервира топла предјела; • декорише топла предјела; • презентује готов производ; • издаје поруџбину; • води потребну евиденцију у кухињи 	<p>Топла предјела: појам и подела; Индивидуална припрема:</p> <ul style="list-style-type: none"> - радног простора; - потребних намирница; - потребног инвентара и алата. <p>Топла предјела од јаја:</p> <ul style="list-style-type: none"> - омлет натур, омлет са сухомеснатим и млечним производима, омлет са печуркама; - кајгана натур, кајгана на српски начин; - пржена јаја са сланином или шунком; - специјалитети од јаја поширана јаја на кладовски и ловачки начин; <p>Топла предјела од теста:</p> <ul style="list-style-type: none"> • српска гибаница, пита зељаница, пита од печурака, њоке, равиоли, канелони; <p>Шпагети – пасте:</p> <ul style="list-style-type: none"> • наполитен, миланез, болоњез, карбонаре; <p>Топла предјела од палачинки:</p> <ul style="list-style-type: none"> • поховане палачинке са шунком и печуркама, гратиниране палачинке са сиром; <p>Топла предјела од пиринча:</p>

		<ul style="list-style-type: none"> • рижото од печурака, црни рижото, рижото са плодовима мора; Топла предјела са сиром: <ul style="list-style-type: none"> • крофне са сиром, поховани качкаваљ; Топла предјела од печурака: <ul style="list-style-type: none"> • печурке на жару, печурке на начин „Орли“; Брускети: <ul style="list-style-type: none"> • сицилијен; Крокети од: <ul style="list-style-type: none"> • кромпира, пиринча, шунке, печурака; Суфлеи/ пудинзи: <ul style="list-style-type: none"> • са сиром, печуракама, спанаћем; Топла предјела од рибе и морских плодова: <ul style="list-style-type: none"> - Риба на начин „Орли“, лигње на провансалски начин, поховане лигње. <ul style="list-style-type: none"> - комуницира са запосленима у складу са правилима пословне комуникације - економично користи сировине ,енергију - ефикасно планира време
--	--	--

4. УПУТСТВО ЗА ДИДАКТИЧКО-МЕТОДИЧКО ОСТВАРИВАЊЕ ПРОГРАМА

Пред почетак професионалне праксе ученике упознати са циљевима и исходима наставе/учења, планом рада и начинима оцењивања.

Теме се реализују кроз наставу у блоку школској радионици или угоститељском објекту.

Одељење се дели на групе до 15 ученика приликом реализације наставе у блоку предмета професионална пракса.

Препоручени број часова по наставним темама:

- Супе и чорбе: (12) часова;
- Прилози и варива: (6) часова;
- Топла предјела: (12) часова.

Професионална пракса се реализује по завршетку наставе у трајању од 30 часова, и то: 5 дана по 6 часова, до 15. Августа, или у зависности од могућности и захтева објекта у ком се реализује. Ученици воде дневник професионалне праксе.

Избор метода и облика рада за сваку тему одређује наставник/инструктор у зависности од наставних садржаја, способности и потреба ученика, материјалних и других услова. Користити вербалне методе (метода усменог излагања и дијалогска метода), методе демонстрације, извршење задатака, презентација радног задатка, практичан рад. Предложени облици рада су индивидуални рад, или тимски рад.

У случају када се професионална пракса одвија у компанијама, школа одређује која знања, вештине и ставове ће ученици стицати у компанијама. Нагласак мора бити на развијању ставова (стицање самосталности и одговорности у обављању послова, развијање способности комуницирања и тимског рада, стицање и развијање радних навика и радне дисциплине...) у односу на саме вештине и знања које је ученик већ стекао кроз часове у школским радионицама и кабинетима.

Специфичност професионалне праксе као наставног предмета, огледа се у истовременој производњи више гастрономских производа, по програму производног процеса. Ученик се укључује у делове процеса, или ради више операција у кухињи. Наставник/инструктор укључује ученике у фазе производног процеса и контролише њихов рад, Уз краћа објашњења наставник/инструктор препушта ученицима да самостално изведу задатак. Користити свеже животне намирнице и инсистирати на важећим прописима у кухињи. Наставник/инструктор и ученици су у обавезни да имају радну одећу и придржавају се Правилника заштите на раду и заштите животне средине.

5. УПУТСТВО ЗА ФОРМАТИВНО И СУМАТИВНО ОЦЕЊИВАЊЕ УЧЕНИКА

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

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

У формативном вредновању наставник би требало да промовише групни дијалог, да користи питања да би генерисао податке из ђачких идеја, али и да помогне развој ђачких идеја, да је ученицима повратне информације, а повратне информације добијене од ученика користи да прилагоди подучавање, охрабрује ученике да оцењују квалитет свог рада. Избор инструмента за формативно вредновање зависи од врсте активности која се вреднује. Избор инструмента за формативно вредновање зависи од врсте активности која се вреднује. Када је у питању практична настава или настава у блоку Вредновање остварености исхода се врши кроз праћење остварености исхода; тестове практичних вештина; и дневника практичне наставе /наставе/професионалне праксе а може се применити и „чек листа” у којој су приказани нивои постигнућа ученика са показатељима испуњености, а наставник/ментор треба да означи показатељ који одговара понашању ученика.

Назив предмета: ПРОФЕСИОНАЛНА ПРАКСА

1. ОСТВАРИВАЊЕ ОБРАЗОВНО-ВАСПИТНОГ РАДА – ОБЛИЦИ И ТРАЈАЊЕ

РАЗРЕД:	Теоријска настава	Вежбе	Практична настава	Настава у блоку	Укупно
III	0	0	0	30	60

2. ЦИЉЕВИ УЧЕЊА:

- Оспособљавање ученика за припрему и издавање хладних предјела;
- Оспособљавање ученика за припрему и издавање готових јела;
- Оспособљавање ученика за припрему и издавање печења;
- Оспособљавање ученика за израду основних калкулација;
- Развијање вештина, прецизности, одговорног односа према раду и тимском раду.
- Развијање вештина за организовање рад у кухињи

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

Разред: **Трећи**

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

ТЕМА	ИСХОДИ По завршетку теме ученик ће бити у стању да:	ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ / КЉУЧНИ ПОЈМОВИ САДРЖАЈА
I Хладна предјела	<ul style="list-style-type: none"> • Одржава личну и радну хигијену; • примени хигијенске стандарде; • примени правила заштите на раду; • примени НАССР принципе у току рада; • употреби стручну терминологију • комуницира у складу са правилима пословне комуникације • припреми радно место • издвоји потребан алат и инвентар • изабере декоративне елементе хладне кухиње; • примењује раније стечена знања из области сировина и фондова; • припрема намирница за хладна предјела и јела; • припрема хладна предјела и јела; • користи одговарајући вид термичке обраде; • сервира хладна предјела и јела; • чува хладна предјела и јела до примене; • декорише хладна предјела и јела; 	<p>Хладна предјела и јела – појам, подела и карактеристике.</p> <p>Индивидуална припрема:</p> <ul style="list-style-type: none"> - радног простора; - потребних намирница; - потребног инвентара и алата; <p>Подлоге, декоративни елементи и прилози за украшавање хладних јела и предјела;</p> <p>Аспик и врсте шофроа сосова;</p> <ul style="list-style-type: none"> - припремање форми за хладна јела од аспика; <p>Везане салате као хладно предјело:</p> <ul style="list-style-type: none"> - руска салата, француска салата, валдорф салата, цезар салата, салата од лигања, салата од говеђег меса, салата од пилећег меса; <p>Хладна предјела од јаја:</p> <ul style="list-style-type: none"> - пуњена јаја на начин "Касино"; пуњена јаја са пилећом салатом;

	<ul style="list-style-type: none"> • презентује готов производ; • издаје поруџбину. • води потребну евиденцију у кухињи 	<p>Закуске и ордевери:</p> <ul style="list-style-type: none"> - српска закуска, вегетеријанско предјело, ордевер; <p>Наресци:</p> <ul style="list-style-type: none"> - његушка пршута, говеђа пршута, ужичка пршута; <p>Млечни производи као хладно предјело:</p> <ul style="list-style-type: none"> - српски сир, кајмак, бри, рокфор, гауда, ементалер, <p>Поврће као хладно предјело:</p> <ul style="list-style-type: none"> - пуњени плави патлиџан, пуњене суве паприке, манастирске сармице; <p>Хладна предјела од меса:</p> <ul style="list-style-type: none"> - хладан розбиф; хладан телећи фрикандо; пилећи галантин, <p>Хладна предјела од речних и морских риба и ракова:</p> <ul style="list-style-type: none"> - смуђ белви; пастрмка у аспику; смуђ у маринату од поврћа, попијети од рибе, <p>Хладна предјела – мус:</p> <ul style="list-style-type: none"> - од гушчије цигерице, рибљег меса, меса ракова; <p>Седвичи и канапеи:</p> <ul style="list-style-type: none"> - отворени и затворени сендвичи и канапеи са: месом, сухомеснатим производима, млечним производима, поврћем, рибљим месом и прерађевинама од рибе.
<p>II Готова јела и печења</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Одржава личну и радну хигијену; • примени правила заштите на раду; • примени НАССР принципе у току рада; • употреби стручну терминологију • комуницира у складу са правилима пословне комуникације • припреми радно место • издвоји потребан алат и инвентар • групише готова јела ; • класификује печења према врсти меса; • примењује норматив • израђује основне калкулације за готова јела и печења; • бира намирнице за готова јела и печења; • припрема намирнице за готова јела и печења; • користи фондове у припремању јела; • употребљава одговарајући инвентар за рад; • примењује хигијенске стандарде у раду; • повезује начин припремања јела са сировинама, варивима , прилозима и фондовима; • корист раније стечена знања у производном процесу; • припрема готова јела и печења; 	<p>Готова јела - појам, подела и карактеристике.</p> <p>Индивидуална припрема: радног простора; потребних намирница; потребног инвентара и алата.</p> <p>Кувана меса као готово јело:</p> <ul style="list-style-type: none"> • кувана говедина, кувана телетина, пилеће месо у супи; <p>Гулаш:</p> <ul style="list-style-type: none"> • говеђи гулаш, бакрач гулаш; <p>Паприкаш:</p> <ul style="list-style-type: none"> • од телећег, свињског, пилећег или јагњећег меса; <p>Шпикована меса:</p> <ul style="list-style-type: none"> • шпикована говедина у пикант сосу, <p>Јела од поврћа и меса:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Сладак купус са свињским, јагњећим или овчијим месом; • свадбарски купус, • Чорбаст пасуљ са сувим месом; • Ђувеч: са свињским месом; • Ризото: ризото са пилећим, телећим, јагњећим месом;

	<ul style="list-style-type: none"> • примењује адекватне термичке-топлотне обраде намирница; • бира прилог за готово јело у складу са врстом јел • бира инвентар за сервирање у складу са поруџбином; • сервира готова јела и печења; • декорише готова јела и печења; • презентује готов производ; • издаје поруџбину. • води потребну евиденцију у кухињи 	<ul style="list-style-type: none"> • Пилав: пилав са телећим месом, са јагњећим месом, са пилећим месом; • Капама од јагњећег меса; • Ајмокац од телећег, пилећег или јагњећег меса, • Соте: од телећег меса са печуркама, соте од пилећег меса на начин „Маренго“; <p>Јела од млевеног меса:</p> <p><i>од фаширане месне масе:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - припрема месне масе; фаширана шницла, ролат “Штефани“, ћуфте у сосу од парадајза, ћуфте на грчки начин; <p><i>од млевеног меса:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - сарма: од слатког и киселог купуса, сарма од зеља; - пуњено поврће: пуњене паприке у парадајз сосу, пуњене тиквице у мирођија сосу; пуњени плави патлиџан; - мусаке: од кромпира, тиквица, плавог патлиџана; <p>Јела од рибљег меса:</p> <ul style="list-style-type: none"> • паприкаш од шарана, пијани шаран; смуђ на смедеревски начин; <p>Јела од дивљачи:</p> <ul style="list-style-type: none"> • срнећи рагу са печуркама, леђа од срне или зеца у марсала сосу, шпикован срнећи бут у вилд сосу, фазан на ловачки начин; <p>Јела од изнутрица:</p> <ul style="list-style-type: none"> • шкембићи у сафту, трипе италијен, рестована цигерица, јагњећа сарма у марамици; <p>Печења:</p> <ul style="list-style-type: none"> • прасеће, телеће, јагњеће, пилеће печење, роловане пуњене телеће груди.
--	---	---

4. УПУТСТВО ЗА ДИДАКТИЧКО-МЕТОДИЧКО ОСТВАРИВАЊЕ ПРОГРАМА

Пред почетак професионалне праксе ученике упознати са циљевима и исходима наставе/учења, планом рада и начинима оцењивања.

Теме се реализују кроз наставу у блоку у школској радионици или угоститељском објекту.

Одељење се дели на групе до 15 ученика приликом реализације наставе у блоку предмета професионална пракса.

Препоручени број часова по наставним темама:

- Хладна предјела: (30) часова;
- Готова јела и печења: (30) часова;

Професионална пракса се реализује по завршетку наставе у трајању од 60 часова, и то: 10 дана по 6 часова до 15. августа, или у зависности од могућности и захтева објекта у ком се реализује.

Избор метода и облика рада за сваку тему одређује наставник/инструктор у зависности од наставних садржаја, способности и потреба ученика, материјалних и других услова. Користити вербалне методе (метода усменог излагања и дијалошка метода), методе демонстрације, извршење задатака, презентација радног задатка, практичан рад. Предложени облици рада су индивидуални рад, или тимски рад.

У случају када се професионална пракса одвија у компанијама, школа одређује која знања, вештине и ставове ће ученици стицати у компанијама. Нагласак мора бити на развијању ставова (стицање самосталности и одговорности у обављању послова, развијање способности комуницирања и тимског рада, стицање и развијање радних навика и радне дисциплине...) у односу на саме вештине и знања које је ученик већ стекао кроз часове у школским радионицама и кабинетима.

Специфичност професионалне праксе као наставног предмета, огледа се у истовременој производњи више гастрономских производа, по програму производног процеса. Ученик се укључује у делове процеса, или ради више операција у кухињи. Наставник/инструктор укључује ученике у фазе производног процеса и контролише њихов рад, Уз краћа објашњења наставник/инструктор препушта ученицима да самостално изведу задатак. Користити свеже животне намирнице и инсистирати на важећим прописима у кухињи. Наставник/инструктор и ученици су у обавезни да имају радну одећу и придржавају се Правилника заштите на раду и заштите животне средине. Ученици воде дневник професионалне праксе.

5. УПУТСТВО ЗА ФОРМАТИВНО И СУМАТИВНО ОЦЕЊИВАЊЕ УЧЕНИКА

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

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

У формативном вредновању наставник би требало да промовише групни дијалог, да користи питања да би генерисао податке из ђачких идеја, али и да помогне развој ђачких идеја, да је ученицима повратне информације, а повратне информације добијене од ученика користи да прилагоди подучавање, охрабрује ученике да оцењују квалитет свог рада. Избор инструмента за формативно вредновање зависи од врсте активности која се вреднује. Избор инструмента за формативно вредновање зависи од врсте активности која се вреднује. Када је у питању практична настава или настава у блоку Вредновање остварености исхода се врши кроз праћење остварености исхода; тестове практичних вештина; и дневника практичне наставе /наставе/професионалне праксе а може се применити и „чек листа“ у којој су приказани нивои постигнућа ученика са показатељима испуњености, а наставник/ментор треба да означи показатељ који одговара понашању ученика.

Остали облици образовно васпитног рада

Остали облици образовно васпитног рада

Остали обавезни облици непосредног образовно-васпитног рада су: додатна, допунска и припремна настава.

Додатни рад се остварује за ученике који постижу изузетне резултате и показују интересовање за продубљивање знања из одређеног предмета.

Циљ додатног рада је да омогући одабраним и талентованим ученицима да прошире и продубе своја знања и вештине из неких наставних области и предмета у складу са својим интересовањима, способностима и склоностима, као и да подстиче ученике на самосталан рад, развој логичког, стваралачког и критичког мишљења и да допринесе њиховом оспособљавању за даље самообразовање.

Задаци су:

- задовољавање индивидуалних особености ученика, склоности, интересовања, способности за учење;
- подстицање индивидуалног развоја ученика, пре свега њихових интелектуалних карактеристика, што омогућава брже напредовање ученика;
- проширивање и продубљивање обима и садржаја појединих предмета за које ученици показују интересовање и способности;
- груписање ученика према способностима и интересовањима чиме се стварају улови за индивидуализацију додатног рада;
- идентификовање обдарених и талентованих ученика.

Организација и извођење ове наставе обављаће се на садржајима предвиђеним радовним наставним планом и програмом, али се сходно интересовањима и потребама ученика ти садржаји проширују, продубљују и допуњују новим садржајима одређених наука, и као такви важе само за ученике обухваћене овим обликом рада.

Наставник треба да упућује ученике да самостално испитују разне појаве, да се служе литературом, приручницима, користе Интернет, да помаже у истраживању...

Допунски рад се организује за ученике који стално или повремено заостају у савлађивању образовно-васпитних садржаја у редовној настави и самим тим не постижу задовољавајући успех из појединих предмета.

Потреба за организовање допунског рада утврђује се током школске године чим се испоље тешкоће и уочи заостајање појединих ученика у савлађивању садржаја неких наставних предмета.

Припремни рад се организује за редовне ученике који су због болести упућени на полагање разредног испита и за ванредне ученике. Организује се према садржајима из програма образовања пре полагања разредног испита. Припремни рад се организује и за полагање стручно-теоријског и матурског испита за профил-кулинарски техничар и за полагање завршног испита за образовни профил-оператер у прехранбеној индустрији.

Циљ допунског и припремног рада је да омогуће ученицима да се лакше укључе у редован образовно-васпитни процес.

Задаци су:

- ближе одређивање програмских садржаја у којима ученици не постижу добре резултате;
- усклађивање овако утврђених садржаја са потребама и могућностима ученика;
- пружање помоћи ученицима да се лакше уклопе у редовну наставу и праћење њиховог напредовања.
- припрема ученика завршних разреда за полагање завршног и матурског испита

Факултативни ваннаставни облици

Факултативни ваннаставни облици имају за циљ да допринесу развоју личности на образовном, сазнајном, креативном, друштвеном и личном плану. Задаци су:

- проширивање и продубљивање, као и стицање нових знања и умења а према интересовањима ученика;
- задовољавање специфичних интересовања ученика уз активно усмеравање њихових склоности, способности интересовања и подстицање професионалног развоја;
- мотивисање и оспособљавање ученика за самосталан и креативан рад;
- омогућавање ученицима организовање забаве и рекреације као и других услова да самостално користе слободно време и организују духовни, културни и друштвени живот у средини у којој раде.

Факултативни ваннаставни облици се организују као:

1. екскурзија,
2. студијска путовања
3. стваралачке и слободне активности ученика (хор, секције, друштвенкористан рад и друго),
4. културна и јавна делатност школе,

5. остале активности.

1. Екскурзије

Екскурзија је факултативна ваннаставна активност која се остварује ван школе.

Циљ екскурзије је непосредно упознавање појава и односа у природној и друштвеној средини, упознавање културног наслеђа и привредних достигнућа која су у вези са делатношћу школе.

Задаци екскурзије су:

- проучавање објеката и феномена у природи;
- уочавање узрочно-последичних односа у конкретним природним и друштвеним условима;
- развијање интересовања за природу и изграђивање еколошких навика;
- упознавање начина живота и рада људи појединих крајева;
- развијање позитивног односа према: националним, културним и естетским вредностима, спортским потребама и навикама, позитивним социјалним односима, као и схватање значаја здравља и здравих стилова живота;
- подстицање испољавања позитивних емоционалних доживљаја.
- савлађивање и продубљивање дела наставног програма непосредним упознавањем садржаја наставних предмета.

Садржаји екскурзије остварују се на основу наставног плана и програма образовно-васпитног рада и саставни су део годишњег програма рада школе.

Програм екскурзије садржи:

- образовно-васпитне циљеве и задатке,
- садржаје којима се постављени циљеви остварују,
- планирани обухват ученика
- носиоце предвиђених садржаја и активности,
- време трајања екскурзије,
- путне правце,
- техничку организацију и
- начин финансирања.

Екскурзија за први и други разред се одвија унутар граница наше земље. Екскурзија за трећи и четврти разред може да се организује у иностранству.

Екскурзија може да траје:

- за ученике првог разреда – до три дана;

- за ученике другог разреда – до пет дана
- за ученике трећег и четвртог разреда – до пет наставних дана.

Школа ће у складу са потребама образовних профила организовати стручне посете које ће детаљније бити уређене годишњим планом рада школе.

2. Студијско путовање

Студијско путовање или студијска посета јесте путовање, односно планирана активност, којим се остварују циљеви и исходи образовања и васпитања на нивоу разреда или циклуса, односно на нивоу образовања и васпитања.

Основни циљеви студијског путовања су остваривање циљева и исхода образовања и васпитања на нивоу разреда или циклуса, односно на нивоу образовања и васпитања и/или остваривање програма стручног усавршавања наставника и програма хоризонталног учења које се остварује у професионалној заједници.

Студијско путовање организује школа у току школске године у земљама окружења за ученике, наставнике и друге запослене у складу са утврђеним циљевима и задацима студијског путовања.

У односу на циљеве студијског путовања, остварују се следећи задаци:

- учење језика;
- упознавање националне и културе других народа, односно културе националних мањина – националних заједница;
- сарадња у оквиру пројеката и програма размене;
- посета местима историјских догађаја;
- посета местима страдања цивилног становништва и споменицима учесника ослободилачких ратова и борби;
- посета меморијалним центрима, спомен-парковима и спомен-подручјима;
- посете заштићеним подручјима у складу са прописима којима се уређује заштита природе;
- други задаци којима се реализују циљеви студијског путовања, у складу са прописаним циљевима образовања и васпитања.

У складу са дефинисаним циљем студијског путовања, установа дефинише и задатке студијског путовања, имајући у виду место реализације, узраст ученика и потребе учесника.

3. Стваралачке и слободне активности ученике (хор, секције, друштвенкористан рад и друго)

У школи се ученици на основу својих интересовања одређују за учешће у стваралачким и слободним активностима. За рад слободних активности школа ствара неопходне услове (простор, водитељски рад наставника и др.). Слободне активности су многобројне и разноврсне и омогућавају укључивање сваког ученика у поједине облике рада (хор, секције, друштвенкористан рад и друго)

Преглед секција:

Назив секције
Рецитаторско-драмска
Информатичка
Кошаркашка
Одбојкашка
Фудбалска
Стони тенис

Друштвено – користан и хуманитаран рад реализује се са циљем да васпитава ученике да добровољним радом самостално и у оквиру друштвено-организованих активности у слободном времену, допринесе стварању и унапређивању услова живота и рада људи у ужој и широј друштвеној заједници али и у остваривању васпитних циљева у процесу појачаног васпитног рада разредног старешине и саветодавног рада школског психолога.

Задачи су:

- развијање навика ученика да стално и рационално обављају различите послове ради задовољавања личних потреба, потреба породице и друштвене средине;
- стицање навика и одговорности за чување и естетски изглед средине у којој ученик учи, ради и живи; развој и неговање урбане и комуналне културе;
- развијање свести о потреби колективног рада и принципима који се примењују у акцијама и активностима друштвено-корисног рада;
- развијање осећања одговорности за преузете обавезе и радне задатке уз неговање радне културе ученика и спремности за сарадњу.

Садржај и облици друштвено корисног рада су следећи:

- одржавање школског простора: уређење учионица, заједничких просторија, уређење школског дворишта (неговање зеленила у згради и дворишту)
- рад у школској библиотеци,

- учествовање у акцијама пошумљавања
- израда паноа и зидних новина, израда шема и графикона и других наставних средстава
- друге активности за којима се буде указала прилика

4. Културна и јавна делатност школе

- рад на припреми, издавању и промоцији школског листа,
- рад на промоцији образовних профила по основним школама,
- учествовање на сајмовима (сајам туризма, сајам књига, сајам пољопривреде, сајам образовања, сајам виртуелних предузећа),
- учествовање ученика на Републичком Кросу РТС-а,
- учешће ученика у органима Регионалног центра за таленте Врање,
- учествовање у културним и јавним манифестацијама у граду (свечане академије, трибине, дебате, промоције, музички наступи),
- учествовање у посетама Београду – Белом двору, Народној скупштини, у оквиру верске наставе посете већим манастирима у Србији,
- активно учешће у пројектима НВО (обуке, семинари, акције на нивоу града),
- учествовање у пројектима прекограничне сарадње и Ерасмус пројектима мобилности међународног карактера,
- учествовање на јавним државним и међудржавним конкурсима (литералним и ликовним радовима),
- друге активности за којима се буде указала прилика.

5. Остале активности

- хуманитарне активности: учешће у акцијама Црвеног крста у добровољном давању крви, сакупљање добровољних новчаних и других прилога,
- учествовање у културним и свечаним манифестацијама у локалној заједници (Дани крушке, Дани воденице, етно манифестације, Роштињијада, градски маратон итд.),
- друге активности за којима се буде указала прилика.

Програм културних, уметничких, друштвених и спортских активности

Септембар

29.9. 2022. године обележавање Дана школе.

Октобар

Обележавање 11. октобра – Дан ослобођења Лесковца .

КРОС. Јесењи и пролећни.

Учествовање у манифестацијама и на такмичењима у организацији Туристичке организације Лесковац и Културног центра – Вучје: „Изађи ми на теглу“, „Дани воденице“ и слично.

Новембар

Посета изложбе у граду. Посета биоскопској представи.

Децембар – Јануар

Обележавање Нове године. Обележавање Светог Саве – школске славе (наступ ученика, рецитал и хор).

Март

Обележавање 8. марта – Дана жена, предавања на нивоу одељењских заједница посета позоришној представи, посета културно-уметничким представама и изложбама у Културном центру Вучје.

Април

Акција уређења дворишта и учионица, лицитација ускршњих јаја, планира се организација журке за све ученик школе , или излет у околини.

Мај

Обележавање 1. маја – празник рада.

Обележавање Недеље сећања и заједништва

Сарадња са родитељима и породицама

Помоћ и подршка родитеља су корисни у различитим сегментима остваривања циљева и задатака школе. Управо због тога неопходна је стална сарадња школе и родитеља. У овој сарадњи посебну улогу и задатке имају одељењске старешине, психолог и директор школе. Сарадња са родитељима се обавља путем разговора, саветовања, анализе докумената и сл. Обавља се у оквиру родитељских састанака и индивидуалних и групних разговораи данима предвиђеним за Дан отворених врата. У току једне школске године одржаће се најмање четири родитељских састанака. Носиоци сарадње су сви учесници образовно-васпитног процеса, а нарочито одељењске старешине, школски психолог и предметни професори.

Први родитељски састанак је почетком септембра на коме се родитељи упознају са Програмом рада школе за нову школску годину, Правилима понашања ученика, о снабдевању ученика са уџбеницима, Успехом и дисциплином на крају школске године, са тимовима у школи, о екскурзији, о правима и обавезама ученика, и сл.

Други родитељски састанак је после 1. тромесечја на коме се родитељи упознају са успехом ученика и њиховом изостајању из школе, о мерама за побољшање успеха, смањењу изостајања и сл.

Трећи родитељски састанак је на почетку 2. полугођа, на коме се родитељи упознају са успехом на крају 1. полугођа.

Четврти родитељски састанака је у априлу, на коме се упознају родитељи са успехом на 3. класификационом периоду. На сваком родитељском састанку разматра се дисциплина ученика, дисциплинске мере у школи и сл.

По потреби родитељски састанци се могу заказивати мимо наведених тремина.

Могући различити начини укључивања родитеља у рад школе:

- учешће у остваривању програма ваннаставних активности
- учешће у остваривању друштвено корисног рада
- организација програма културне и јавне делатности школе
- помоћ у реализацији наставе у блоку
- помоћ у уређењу учионица и школског простора
- учешће у тимовима школе, Савету родитеља
- учешће у Школском развојном планирању, самовредновању рада школе и остваривању активности запланираних Школским развојним планом

Безбедност ученика и дежурство у школи

Правилником о безбедности ученика у школи регулисане су све мере, обавезе и дужности у функцији безбедности. На спровођењу ових мера ангажовано је више субјеката у школи наставно и ненаставно особље. Видео надзор у многоне доприноси да безбедност ученика и запослених буде на високом нивоу. Школа организује дежурство професора, помоћних радника. У свакој смени дежура по 2 наставника, и по један помоћни радник на сваком спрату, дежурством обухваћено је и двориште и улаз у школу. Распоред дежурства наставника прави се у зависности од распореда часова.

Заштита и унапређивање здравља ученика

Један од важних задатака школе је да у првом реду води бригу о здрављу ученика, што се остварује здравственим васпитањем ученика. Здравствено васпитање ученика наше школе остварује се програмима појединих наставних предмета, а нарочито је то физичко васпитање, биологија и екологија. Здравствено васпитање се остварује и кроз ваннаставне слободне активности.

Школа сарађује са Школским диспанзером, Службом за трансфузију крви Опште болнице у Лесковцу и Заводом за јавно здравље. Редовно се врше систематски прегледи, а са њиховом стручном службом сарадња се одвија у виду предавања за ученике или анкетом, разговорима и сл. За здравље ученика од битног значаја су и услови у којима ученик живи, станује

или путује, каква су примања родитеља, где се проводи слободно време, какво му је друштво и сл. па ће школа и предузимати адекватне мере за унапређивање здравља материјално и социјално угрожених ученика.

Укључивање ученика у вршњачке едукације, у акције борбе против алкохолизма, пушења и наркоманије.

Циљеви програма здравственог васпитања ученика су:

- Стицање знања, формирање ставова и понашања ученика у вези са здрављем и здравим начином живота и развојем хуманизације односа међу људима;
- Унапређење хигијенских и радних услова у школи и елиминисање утицаја који штетно делују на здравље;
- Остваривање активног односа и узајамне сарадње школе, породице и заједнице на развоју, заштити и унапређењу здравља ученика.

ПРОГРАМ ЗДРАВСТВЕНЕ ЗАШТИТЕ УЧЕНИКА

Садржај	Време реализације	Носиоци активности
<p>Реализација наставних садржаја кроз редовну непосредну наставу и наставу на даљину, слободне и ваннаставне активности, активности тимова, перманентно упознавање ученика са мерама превенције и заштите од Корона вируса</p> <p>Појачана хигијена и дезинфекција свих просторија у школи.</p>	<p>током године</p>	<p>предметни наставници, одељењске старешине, психолог</p>
<p>Сарадња са здравственим институцијама у циљу превенције алкохолизма, наркоманије и пушења</p> <p>Превенција деструктивног понашања и малолетничке деликвенције</p>	<p>током године, Национални дан без дуванског дима (31.јануар) Међународни дан толеранције (16.новембар)</p>	<p>предметни наставници, одељењске старешине, психолог</p>

Сарадња са службом за здравствену заштиту деце и школске деце	током године (у складу са календаром спровођења систематских прегледа и вакцинације)	одељењске старешине, директор
Уређење школског простора продукција ученичких активности	током године	предметни наставници, одељењске старешине, психолог
Праћење ефеката реализованих садржаја и активности и предузетих мера	јун, август	предметни наставници, одељењске старешине, педагог, директор

ПЛАН СОЦИЈАЛНЕ ЗАШТИТЕ УЧЕНИКА

Циљ програма социјалне заштите ученика је помоћ и подршка ученицима у очувању квалитета живота, отклањању и ублажавању ризика живота у неповољним животним околностима, унапређивање породичних односа и превенција злостављања и занемаривања.

Садржаји рада	Време реализације	Носиоци активности
Праћење личног и социјалног развоја ученика – израда социограма	током године	одељењске старешине, стручни сарадници, директор
Спровођење поступака и процедура у случајевима када су угрожена права	током године	одељењске старешине, стручни сарадници, директор

ученика из области социјалне заштите и анализа предузетих мера		
Саветодавни рад са родитељима ученика којима је потребна помоћ и подршка у области социјалне заштите	током године	одељењске старешине, стручни сарадници, директор
Саветодавни рад са ученицима којима је потребна помоћ и подршка у области социјалне заштите	током године	одељењске старешине, стручни сарадници, директор
Организовање и учешће у акцијама солидарности и помоћи ученицима из наше и других школа	током године	одељењске старешине, стручни сарадници, директор
Сарадња са Центром за социјални рад и установама за бригу о деци	током године	одељењске старешине, стручни сарадници, директор

Заштита и унапређивање животне средине

Заштита и унапређивање животне средине оствариће се организованим учешћем ученика у радним акцијама заштите животне средине, уређење животне средине кроз друштвено-користан рад, учешћем ученика у јавним еколошким манифестацијама и акцијама, стицањем знања из програма садржаја биологије, екологије и заштите животне средине.

Садржаји	Време реализације	Носиоци активности
стицање знања о заштити животне средине	У току школске године	Наставници предметне наставе

Обележавање важних еколошких датума	У току школске године	Наставници предметне наставе, Ученички парламент
Сарадња са одговарајућим институцијама (ЗЗЈЗ, Градска управа за заштиту и унапређење животне средине, МЗ Вучје, Дечији диспанзер...)	У току школске године	Наставници предметне наставе, директор
Уређење, чишћење и очување школског простора	У току школске године	Директор, наставници предметне наставе, педагог, помоћни радници, ученички парламент

Каријерно вођење и саветовање ученика

СШ „Светозар Крстић-Тоза“ је за потребе каријерног вођења и саветовања ученика формирала Тим за каријерно вођење и саветовање и дуално образовање због специфичности образовних профила (један је техничарски у четвртој степену-кулинарски техничар, а други у дуалном образовању – оператер у прехранбеној индустрији). Тим у сарадњи са наставницима и стручном службом реализује праћење индивидуалних склоности ученика. Саветодавни рад се обавља током школовања а огледа се у разговору са школским психологом и по потреби тестирању тестом личности ТПО – инструмент за процену професионалних опредељења ученика. Школа у дуалном образовању, у учењу кроз рад сарађује интензивно са предузећима где се учење кроз рад одвија као и са ресторанима у којима се обавља професионална пракса и практична настава за ученике у профилу – кулинарски техничар. Школа по потреби сарађује и са институцијама које се баве каријерним вођењем и саветовањем. Школа помаже ученицима и родитељима у истраживању могућности за даље учење и запошљавање, односно идентификовање, избор и коришћење бројних информација о професијама, каријери, даљем учењу и образовању и формирање сопственог става о томе. Школа подстиче и прати каријерни развој ученика.

Програм каријерног вођења и саветовања у средњој школи обухвата информисање, саветовање, вођење и доношење одлука о професији код ученика и реализује се у оквиру рада Тима за професионални развој запослених и каријерно вођење и саветовање ученика.

Циљ Програма јесте да помогне младим људима да разумеју и интерпретирају информације о свету рада и будућој каријери, да могу да разјасне недоумице које имају у погледу професија или послова, да разумеју своје способности и дефинишу своје ставове у погледу понуђених или жељених избора.

Каријерно вођење и саветовање пружа подршку младима да боље разумеју себе и своје потребе, да превазиђу могуће баријере у погледу учења и напредовања у будућим професијама, да разумеју сопствени развој, постигња и способности у односу на потенцијалне образовне и професионалне изборе и могућности; да успостављају и анализирају личне циљеве и планове у области каријере и доносе одлуке у складу са тим.

Информисање - циљ информисања је превенција погрешног избора правца образовања или избора занимања. Реално планирање каријере утиче на смањење незапослености. Информације се односе на мрежу образовних установа, дужину школовања, образовне профиле, наставне планове и програме, актуелне информације о свету рада: занимањима, могућностима и перспективама запошљавања и развоја каријере. Може се обављати непосредно и посредно путем различитих медија (разговори, радионице, брошуре, приручници, интернет.....)

Саветовање - циљ је оснаживање и мотивисање за доношење одлука приликом планирања каријере (избор одговарајућег занимања, радног места, школе, факултета). Приликом психолошког саветовања појединцу се предочавају начини доношења одлука сагледавањем реалних могућности у односу на способности, особине личности, интересовања...

Вођење – обухвата активности које имају за циљ да оспособе ученике да идентификују своје способности, компетенције, интересовања и да донесу одлуке о професији и да науче да управљају својим животом у области учења и рада након завршетка средње школе.

Доношење одлуке о професији код ученика – има за циљ оспособљавање ученика да изврши најбољи могући избор професије или даљег школовања сагледавањем реалних могућности у односу на способности, особине личности, интересовања...

ПРОГРАМ ЗАШТИТЕ УЧЕНИКА

Овај програм је израђен на основу обавезујућег Посебног протокола Министарства просвете за заштиту деце од насиља, злостављања и занемаривања у васпитно-образовним установама. Основна идеја програма је развијање одговорности свих да реагују у ситуацијама насиља или сумњи на насиље. Програм предвиђа разраду превентивних и интервентних активности на

нивоу школе у које треба да буду укључени сви расположиви ресурси. Помоћ у реализацији програма биће присуство школског полицајца и редовна дежурства чувара школе и наставника.

Циљеви превенције су: укључивање свих интересних група у бављење овим проблемом, повећање осетљивости за препознавање и реаговање на насиље, стварање климе прихватања и поверења, као и дефинисање процедура и поступака за реаговање на насиље, стварање безбедне средине за живот и рад ученика

Задаци интервентних активности су: спровођење процедура реаговања у ситуацијама насиља, успостављање система ефикасне заштите, праћење и евидентирање врста и учесталости насиља и процењивање ефикасности програма заштите, ублажавање и отклањање последица насиља

ИНТЕРВЕНТНЕ АКТИВНОСТИ према нивоима насиља, злостављања и занемаривања

На првом нивоу активности преузима одељенски старешина, наставник, у сарадњи са родитељем, у смислу појачаног васпитног рада са одељенском заједницом, групом ученика и индивидуално.

На другом нивоу активности предузима одељенски старешина у сарадњи са педагогом, психологом, тимом за заштиту и директором, уз обавезно учешће родитеља, у смислу појачаног васпитног рада. Уколико појачан васпитни рад није делотворан, директор покреће васпитнодисциплинки поступак и изриче меру, у складу са Законом.

На трећем нивоу, активности предузима директор са тимом за заштиту, уз обавезно ангажовање родитеља и надлежних органа (центар за социјални рад, полиција...)

Увек када је запослени починилац насиља, злостављања и занемаривања шрема ученику у установи, директор предузима мере према запосленом, у складу са законом, а према ученику мере за заштиту и подршку.

На насиље се реагује одмах у циљу најбоље заштите детета. Реагује се одмах, без одлагања, и ако постоји сумња да се дешава насиље.

Редослед поступања у интервенцији:

- 1. Проверавање сумње или откривање насиља**, злостављања и занемаривања.

Откривање, сазнање о насиљу као први корак у заштити ученика. Улога професионалца и особе која ужива поверење ученика је веома важна. Реакције ученика који трпе насиље, посебно емоционално или социјално тешко је открити. Ученици различито реагују: повлаче се, раздражљиви су, агресивни, преосетљиви и сл.

- 2. Знаци који указују да ученик можда трпи насиље**

–**На физичком или физиолошком плану:**

Трагови повреда, модрице, ожилци, опекотине, посекотине, поцепана одећа, запуштен и неуредан изглед, поломљене, односно поцепане ствари, проблеми са исхраном, болови у стомаку, главобоље, повраћање, преломи, проблеми са сном (несанице или претерано дуго спавање), нестанак ствари (мобилни телефон, одевни предмети, торбе, свеске,

–На емоционалном плану:

Плачљивост, повученост, претерана активност, раздражљивост, појава страхова, агресивно и аутодеструктивно понашање, ћутљивост, неуобичајена причљивост, гледање у „празно“, „ноћне море“, конзумирање алкохола, наркотика, лагање, страх од самоће, изражено грицкање ноктију, поремећај говора, сексуално понашање непримерено узрасту и др.

–У школи:

Изненадни школски неуспех, појава неоправданих изостанака, одсуство концентрације, кашњење, избегавање обављања обавеза, недоношење домаћих задатака, избегавање или неучествовање у разноврсним активностима, избегавање дружења са другом децом, одбијање уобичајених активности, неуобичајени начин играња, избегавање физичког додира (трзање), велики страх од одраслих, изражен страх од повратка кући и др.

2.Прекидање, заустављање, насиља

(обавеза свих који имају било какво сазнање или сумњу да се насиље догађа):
Запослени су у обавези да **зауставе** насиље или обавесте надлежне у установи .
Поједине ситуације физичког насиља захтевају хитно и истовремено реаговање, збрињавање учесника, обавештавање родитеља и неодложно укључивање релевантних институција (здравствена установа, полиција, центар за социјални рад);
Емоционално или социјално насиље такође треба зауставити што пре. Ученику који трпи насиље треба пружити разумевање, поверење и сигурност.

Ако постоји сумња на било који облик породичног насиља, наставник обавештава Тим, који даље предузима кораке уз консултације са Центром за социјални рад.

Смиривање ситуације (подразумева обезбеђивање сигурности за ученика, разговор са учесницима и посматрачима):

Уколико се дешава физичко или снажно вербално насиље, у првом моменту је најважније: да се актери након раздвајања умире; да се обезбеди прикладан простор и време за разговор; потражи помоћ колега, стручне службе или Тима ако је потребно; објасни учесницима да је циљ да се сукоб реши и да ће обе стране имати прилику да испричају шта се догодило.

Школа:

1. прати остваривање програма заштите;
2. евидентира случајеве насиља, злостављања и занемаривања другог и трећег нивоа;
3. прати остваривање конкретних планова заштите другог и трећег нивоа;
4. анализира стање и извештава.

Одељенски старешина бележи насиље на првом нивоу, прати ефекте предузетих мера и подноси извештај тиму за заштиту.

Укључивање тима за заштиту је на другом и трећем нивоу. Све службене белешке у вези са насиљем води, чува и анализира за потребе установе психолог или педагог. Тим подноси извештај директору два пута годишње.

Директор извештава орган управљања, савет родитеља и ученички парламент. Извештај о остваривању програма заштите је саставни део годишњег извештаја о раду школе и доставља се Министарству просвете.

Ради свеобухватног увида, потребно је анализирати укупне податке (број, облике насилног понашања и предузете мере) достављати стручној служби, Тиму и директору школе.

У обрасце се уписује: шта се догодило, ко су учесници, како је пријављено насиље, какве су последице, шта се предузело, на који начин су укључени родитељи, разредни старешина, стручна служба, професионалци из других институција, као и начини на који ће ситуација бити праћена итд.

Документација треба да се чува код стручне службе или директора, поштујући принцип поверљивости.

ПРОГРАМ СЛОБОДНИХ АКТИВНОСТИ

Васпитно-образовни циљ слободних активности је да сваком ученику омогући максимално потврђивање своје личности на образовном, сазнајном, креативном, друштвеном и личном плану. У нашој школи слободне активности су груписане на следећи начин

1. Научно-истраживачке

Задаци:

- развијање логичког и критичког мишљења ученика
- развијање услова за подстицање креативног рада
- навикавање ученика на коришћење стручне литературе, приручника и лексикона
- увођење ученика у методе научног истраживања
- развијање спретности ученика за експериментални и научни рад

Ту спадају следеће секције: еколошка и информатичка.

2. Културно-уметничке активности

Задаци:

- развијање и неговање радозналости за нове актуелне појаве у језику, уметности и култури уопште
- формирање критичког мишљења и слободног креативног изражавања ученика
- обезбеђивање услова за друштвену афирмацију ученика

Ту спадају следеће секције: **литерарна, рецитаторска, драмска.**

ПРОГРАМ СПОРТСКИХ АКТИВНОСТИ

Задаци:

- обухватање већег броја ученика програмом физичког вежбања
- рад у организацијама за физичку културу

Ту спадају следећи екипни и индивидуални спортови: одбојка, атлетика, стони-тенис, стрељаштво. У овим спортовима у току школске године, организују се такмичења за ученике на регионалом и државном нивоу.

ПРОГРАМ ВАННАСТАВНИХ АКТИВНОСТИ

Назив активности	Разред	Време реализације	Задужени наставник
Спортске активности	Сви разреди	У току шк..год.	Наставник физичког васпитања
Позоришне представе	Сви разреди	У току шк.год.	Стручни актив за српски језик и књижевност
Хуманитарне активности	Сви разреди	У току шк.год.	школски психолог
Активности у области екологије	Сви разреди	У току шк..год.	Наставници екологије и биологије
Обележавање датума по Календару Светских Дана	Сви разреди	У току шк..год.	Наставници и школски психолог

Обележавање датума важних за локалну заједницу и Републику Србију	Сви разреди	У току шк..год.	Наставници и школски психолог
---	-------------	-----------------	-------------------------------

ПРОГРАМ РАДА УЧЕНИЧКОГ ПАРЛАМЕНТА

Према Закону о основама система образовања и васпитања, Ученички парламент може да се бави :

давањем мишљења и предлога стручним органима, школском одбору, савету родитеља и директору о правилима понашања у школи, годишњем програму рада, школском развојном плану, слободним и ваннаставним активностима, учешћу на спортским и другим такмичењима и организацији свих манифестација ученика у школи и ван ње, разматрањем односа и сарадње ученика и наставника, васпитача или стручног сарадника, обавештавањем ученика о питањима од посебног значаја за њихово школовање.

Парламент ће чинити по два представника сваког одељења од прве до четврте године, а они ће бити изабрани демократском поцедуром, спроведеном на часу одељенске заједнице. Парламент ће бити ангажован у реализацији програма заштите ученика од насиља, злостављања и занемаривања.

План рада по месецима

Време реализације	Активност	Реализатори
Септембар	-Конституисање парламента -Договор о раду -Правила понашања у школи и ван ње, права и одговорности свих учесника наставног процеса -Организација Дана школе	Ученици, одељенске старешине, локална заједница
Октобар	-Активност по избору -Сарадња ученика са члановима Одељенских већа	Ученички парламент, професори, директор, педагог

Нове мбар	<ul style="list-style-type: none"> -Анализа успеха -Месец борбе против болести зависности -Активност по избору -Међународни дан толеранције 	Ученички парламент, ученици, директор, педагог, савет родитеља
Деце мбар	<ul style="list-style-type: none"> -Обележавање дана борбе против Сиде -Активност по избору 	ученички парламент, локална заједница
р Јануа	<ul style="list-style-type: none"> -Активност по избору -Обележавање школске славе -Анализа успеха, предлог мера за побољшање ученичких резултата -Национални дан борбе против пушења 	Ученички парламент, Стручна већа, педагог, директор, Савет родитеља, Завод за заштиту здравља
Фебр уар	Активност по избору	Ученички парламент, професори као подршка
Март	<ul style="list-style-type: none"> -Разговор о изостајању ученика са наставе -Ученичке иницијативе за унапређивање школског живота 	Ученички парламент, професори као подршка
Апри л	<ul style="list-style-type: none"> -Активност по избору -Анализа успеха -Обележавање Светског дана здравља 	Ученички парламент, професори као подршка, локална заједница
Мај	<ul style="list-style-type: none"> -Обележавање светског дана борбе против пушења -Активност по избору 	Ученички парламент, професори као подршка, локална заједница
Јун	<ul style="list-style-type: none"> -Анализа и ретроспектива урађеног -Анализа успеха -Обележавање светског дана заштите животне 	Ученички парламент, Савет родитеља, директор, педагог, професори као

	средине	подршка, локална заједница
--	---------	----------------------------

ЕКСКУРЗИЈЕ, ИЗЛЕТИ И СТРУЧНЕ ПОСЕТЕ

СШ „Светозар Крстић – Тоза“ наставља традицију извођења ученичких екскурзија. На седницама Наставничког већа стручна већа су предложила правац извођења екскурзије који је Савет родитеља прихватио. Комисија Савета родитеља ће по важећој процедури изабрати агенцију за реализацију екскурзије.

Циљ екскурзија је упознавање ученика са географским местима, насељима, пределима, културно-историјским споменицима, географским и економским објектима наведеним у програму екскурзија; повезивање стеченог знања и искуства са искуством из праксе; развијање свести, информисаност и заинтересованости ученика за одређени проблем, као и подизање нивоа стручности и опште културе ученика. Такође, циљ екскурзије је подизање комуникативности, социјалне зрелости и временско-просторне оријентације ученика.

Задаци екскурзије:

- повезивање теорије и праксе непосредним упознавањем појава и односа у природној и друштвеној средини;
- упознавање културног наслеђа према програму екскурзије;
- развијање еколошке свести и љубави према природи и околини која нас окружује;
- упознавање са историјом појединих објеката и околине, као и упознавање са традицијом;
- упознавање урбаног простора и природног амбијента у одредишту и на пропутовању;
- развијање особина хуманизма, патриотизма, друштвености, другарства, одговорности, поштења, самосталности и др.;
- развијање способности за уочавање, разумевање, процењивање, доживљавање и изражавање лепог;
- развијање способности препознавања сопствених и туђих емоционалности у циљу унапређивања међуличних односа;
- подстицање развоја својстава личности која су важна за друштвени живот;
- развијање позитивног односа према раду непосредним упознавањем са људима који се баве различитим професијама;
- рационално коришћење времена за индивидуалне и колективне шетње, разоноду и спортске активности.

У мају месецу планира се извођење једнодневне и вишедневне екскурзије на подручју Србије. За матуранте је могуће организовати екскурзије у иностранству у зависности од њихових интересовања и могућности у трајању до пет дана. Остваривање плана извођења екскурзије зависи од актуелне ситуације везане за пандемију.

Стручне посете

Школа планира стручне посете у Србији за ученике свих образовних профила. Школа планира и стручне посете за послодавце код којих ће обављати стручну праксу за ученике образовног профила оператер у прехранбеној индустрији. Ученици образовних профила кулинарски техничар и профила кувар и коноба имају планиране стручне посете манифестацијама и такмичењима у области услуживања и куварства на подручју Србије.

Школа планира и узајамне стручне посете са школом истих образовних профила у другим земљама (Бугарска, Грчка...) у оквиру Ерасмус пројекта за које школа аплицира у сарадњи са релевантним организацијама у наведеним земљама.

Излети

Школа планира излет за ученике школе у оквиру ваннаставне активности веронауке – посета манастиру Прохор Пчињски и кући Боре Станковић у Врању у октобру.

ПРОГРАМ ШКОЛСКОГ МАРКЕТИНГА

Интерни маркетинг:

Интерни маркетинг школе обухвата:

Издавање Годишњег извештаја

Сајт школе

Монографија школе

Екстерни маркетинг:

Екстерни маркетинг обухвата следеће активности:

Сарадња школе са локалним медијима

Сарадња школе са другим образовним институцијама

Презентација школе у оквиру активности везаних за упис ученика у први разред

Сарадња са школама из региона

Сајт школе

ПРОГРАМ ИНКЛУЗИВНОГ ОБРАЗОВАЊА

Општи циљ: унапређивање квалитета живота деце / ученика са потешкоћама, талентоване деце као и деце из социјалано маргинализованих група, подстицање развоја све деце уз девизу "школа по мери детета"

Специфични циљеви:

1. Примена, развој и праћење модела добре инклузивне праксе у школи
2. Обезбеђивање и унапређење квалитета наставе у образовању ученика са потешкоћама, талентоване и маргинализоване деце

Задаци тима за инклузивно образовање

1. Доношење плана и програма рада
2. Организовање активности на основу програма
3. Сарадња са интересорном комисијом
3. Анализа актуелне школске ситуације, идентификација деце са потешкоћама, и потреба за додатном подршком
4. Помоћ у изради и примени ИОП планова, праћење реализације ИОП-а, и евалуација
5. Вредновање остварености и квалитета програма рада
6. Вођење евиденције-педагошког досијеа ученика
7. Пружање додатне подршке ученицима са сметњама у развоју
8. Пружање додатне подршке родитељима ученика са сметњама у развоју
9. Пружање додатне подршке наставницима-планирање и реализација стручног усавршавања наставника

План сарадње са локалном самоуправом и друштвеном средином

Школа ће остваривати сарадњу са локалном самоуправом кроз следеће активности:

Снабдевање школе потребним материјалом и хигијенским средствима

Помоћ и подршка у изради пројектне документације за различите намене (замена подова, замена унутрашње столарије и др.)

Учешће у финансирању стручног усавршавања запослених

Надокнада путних трошкова одласка наставника и ученика на такмичења

Инспекцијски надзор над извршењем прописа

Снабдевање школе обрасцима школске евиденције и потрошним канцеларијским материјалом
Узајамна размена информација.