

		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	Т	В	ПН	Б	Т	В	ПН	Б	Σ
A1: ОБАВЕЗНИ ОПШТЕОБРАЗОВНИ ПРЕДМЕТИ		11	2		374	68			9			288				8			240				902	68			970
1.	Српски језик и књижевност	3			102				2			64				2			60				226				226
1.1	_____ језики књижевност*	3			102				2			64				2			60				226				226
2.	Српски као нематерњи језик*	2			68				2			64				2			60				192				192
3.	Страни језик	2			68				2			64											132				132
4.	Физичко васпитање	2			68				2			64				2			60				192				192
5.	Математика	2			68				2			64				1			30				162				162
6.	Рачунарство и информатика		2			68																		68			68
7.	Историја															2			60				60				60
8.	Хемија	1			34																		34				34
9.	Екологија и заштита животне средине								1			32											32				32
10.	Географија	1			34																		34				34
11.	Социологија саправима грађана															1			30				30				30
A2: ОБАВЕЗНИ СТРУЧНИ ПРЕДМЕТИ		6	6	6	204	204	204	90	8	6	6	256	192	192	150	5	10	6	150	300	180	120	548	606	576	330	2242
12.	Страни језик II	2			68				2			64				2			60				192				192
13.	Здравствена култура	2			68																		68				68
14.	Основне туризма и угоститељства	2			68																		68				68
15.	Свечани приједи															3			90			30					120
16.	Услуживање		6	6		204	204	60		6	6		192	192	90		5	6		150	180	90		546	576	240	1362
17.	Исхрана								2			64											64				64
18.	Економика туристичких и угоститељских предузећа								1			32											32				32
19.	Психологија у туризму и угоститељству															2			60				60				60
20.	Основне куварства								2			64											64				64
21.	Основне пекарства															1			30								30
22.	Туристичка географија								1			32															32
23.	Предузетништво															2			60					60			60
24.	Професионална пракса							30						60												90	90
Б: ИЗБОРНИ ПРЕДМЕТИ		1			34				3			96				3			90				220				220
1.	Грађанско васпитање / Верска настава	1			34				1			32				1			30				96				96
2.	Изборни предмети према програму образовног профила								2			64				2			60				192				124
Укупно A1+A2+B		18	8	6	612	272	204	90	20	6	6	640	192	192	150	16	10	6	480	300	180	120	1670	674	576	330	3432
Укупно		32			1178				32			1174				32			1080				3432				

Напомена: *За ученике који наставу слушају на матерњем језику националне мањине

Б: Листа изборних предмета према програму образовног профила

РБ	Листа изборних предмета	РАЗРЕД		
		I	II	III
Стручни предмети				
1.	Пословна информатика у туризму и угоститељству		2	
2.	Барско пословање		2	
3.	Маркетинг у туризму и угоститељству			2
4.	Општа туристичка географија			2
Општеобразовни предмети				
1.	Страни језик I			2
2.	Изабрани спорт		1	1
3.	Историја (одабране теме)			1
4.	Ликовна култура		1	
5.	Музичка култура		1	

Остали обавезни облици образовно-васпитног рада током школске године

	I РАЗРЕД часова	II РАЗРЕД часова	III РАЗРЕД часова	УКУПНО часова
Часодељенскогстарешине	68	64	60	192
Додатнирад *	до 30	до 30	до 30	до 120
Допунскирад *	до 30	до 30	до 30	до 120
Припремнирад *	до 30	до 30	до 30	до 120

*Ако се укаже потреба за овим облицима рада

Факултативни облици образовно-васпитног рада током школске године по разредима

	I РАЗРЕД	II РАЗРЕД	III РАЗРЕД
Екскурзија	до 3 дана	до 5 дана	до 5 наставних дана
Језик другог народа или националне мањине са елементима националне културе	2 часанедељно		
Трећистранијезик	2 часанедељно		
Другипредмети *	1-2 часанедељно		
Стваралачке и слободне активности ученика (хор, секције и друго)	30-60 часовагодишње		
Друштвене активности – ученички парламент, ученичке задруге	15-30 часовагодишње		
Културна и јавна делатност школе	2 раднадана		

*Поред наведених предмета школа може да организује, у складу са одређењима ученика, факултативну наставу из предмета који су утврђени наставним планом других образовних профила истог или другог подручја рада, као и у наставним плановима гимназије, или по програмима који су претходно донети.

Остваривање школског програма по недељама

	I РАЗРЕД	II РАЗРЕД	III РАЗРЕД
Разредно-часовна настава	34	32	30
Менторски рад (настава у блоку, пракса)	3	5	4
Обавезивана наставна активност	2	2	2
Завршни испит			3
Укупно радних недеља	39	39	39

Подела одељења у групе

разред	предмет / модул	годишњи фонд часова			број ученика у групи - до
		вежбе	практична настава	настава у блоку	
I	Рачунарство и информатика	68			15
	Хигијенски стандарди и заштита на раду	30	30		15
	Основе угоститељског услуживања	174	174	30	15
	Професионална пракса			30	15
II	Пословна комуникација	60	60	30	15
	Услуживање пића и напитака	132	132	60	15
	Професионална пракса			60	15
III	Услуживање јела и послатица	120	144	90	15
	Припрема јела пред гостом	30	36		15
	Свечани приједи	90		30	15
	Предузетништво	60			15

****Професионална пракса се обавља у периоду од 01.09. до 15.08. текуће школске године у првом и другом разреду. Закључна оцена утврђује се на седници одељенског већа после 15.08. текуће школске године. На истој седници утврђује се и општи успех ученика о завршеном разреду.**

УСЛУЖИВАЊЕ

1. ОСТВАРИВАЊЕ ОБРАЗОВНО-ВАСПИТНОГ РАДА – ОБЛИЦИ И ТРАЈАЊЕ

РАЗРЕД	НАСТАВА				Професионална пракса	УКУПНО
	Теоријска настава	Вежбе	Практична настава	Настава у блоку		
I		204	204	60		468
II		192	192	90		474
III		150	180	90		420

2. ЦИЉЕВИ ПРЕДМЕТА:

- Примена теоријских знања у практичном контексту;
- Примену сигурносних и здравствених мера у процесу рада;
- Преузимање одговорност за властито континуирано учење и напредовање у послу и каријери;
- Благовремено реаговање на промене у радној средини;
- Препознавање пословних могућности у радној средини и ширем социјалном окружењу;
- Употребу информатичке технологије у прикупљању, организовању и коришћењу информација у раду и свакодневном животу.
- Оспособљавање ученика за обављање припремних и завршних радова у угоститељским објектима;
- Оспособљавање ученика за квалитетно услуживање пићем и напцима у различитим угоститељским објектима и различитим приликама.

3. НАЗИВ И ТРАЈАЊЕ МОДУЛА

Разред: први

Ред.бр.	НАЗИВ МОДУЛА	Трајање модула (часови)
1.	Хигијенски стандарди и заштита на раду	60
2.	Основе угоститељског услуживања	408

Разред: други

Ред.бр.	НАЗИВ МОДУЛА	Трајање модула (часови)
1.	Пословна комуникација	94
2.	Угоститељско услуживање	380

Разред: трећи

Ред.бр.	НАЗИВ МОДУЛА	Трајање модула (часови)
1.	Угоститељско услуживање	344
2.	Припремање јела пред гостом	76

4. ЦИЉЕВИ, ИСХОДИ, ОБАВЕЗНИ И ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ И НАЧИН ОСТВАРИВАЊА МОДУЛА

Разред: први

Назив модула: **Хигијенски стандарди и заштита на раду**

Трајање модула: **60 часова**

ЦИЉЕВИ МОДУЛА	ИСХОДИ МОДУЛА По завршетку модула ученик ће бити у стању да:	ОБАВЕЗНИ И ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ МОДУЛА	ПРЕПОРУЧЕНЕ АКТИВНОСТИ И НАЧИН ОСТВАРИВАЊА МОДУЛА
<ul style="list-style-type: none"> • Упознавање ученика са појмом, улогом и задацима услуживања у угоститељству; • Оспособљавање ученика за примену санитарних и здравствених прописа (стандарда) из области личне и радне хигијене; • Оспособљавање ученика за примену заштите на раду. 	<ul style="list-style-type: none"> • познаје појам, улогу и задатке услуживања у угоститељству; • примењује мере заштите од повреда на раду; • наведе и примењује хигијенске стандарде из области личне и радне хигијене у услуживању; • наведе последице непридржавања хигијенских стандарда у односу на госте и угоститељски објекат; • примењује хигијенске стандарде из области личне и радне хигијене у услуживању. 	<ul style="list-style-type: none"> • Појам, улога и задаци услуживања. <p>Хигијенски стандарди и заштита на раду:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Заштита од повреда на раду; • Појам, улога и задаци хигијене у угоститељству; • Санитарни преглед угоститељских радника (особља); • Лична хигијена (хигијена тела, руку, ногу, косе, хигијена доњег веша, чарапа); • Радна хигијена (хигијена радне униформе, хигијена инвентара за услуживање, хигијена радних површина, хигијена радних просторија, хигијена опреме и уређаја); • Средства, апарати и опрема за одржавање личне и радне хигијене; • Упознавање и примена НАССР норме у услуживању. 	<p>На почетку модула ученике упознати са циљевима и исходима наставе/учења, планом рада и начинима оцењивања.</p> <p>Реализација наставе: Модул се реализује кроз:</p> <ul style="list-style-type: none"> • вежбе (30 часова) • практичну наставу (30 часова) <p>Подела одељења на групе Одељење се дели на 2 групе приликом реализације:</p> <ul style="list-style-type: none"> • вежби; • практичне наставе. <p>Место реализације наставе</p> <ul style="list-style-type: none"> • Вежбе се реализују у одговарајућем кабинету; • Практична настава и настава у блоку се реализује у одговарајућем кабинету или школској радионици. <p>Препоруке за реализацију наставе:</p> <ul style="list-style-type: none"> • модул реализовати коришћењем визуелних средстава, угоститељске опреме, инвентара, намештаја и уређаја за услуживање; • део практичне наставе реализовати кроз обављање обавезног санитарног прегледа и обилазак угоститељских објеката и манифестација (хотела, ресторана, сајмова) <p>Предвиђене недеље рада :</p> <ul style="list-style-type: none"> – Хигијенски стандарди и заштита на раду (5 недеља). <p>Оцењивање Вредновање остварености исхода вршити кроз:</p> <ul style="list-style-type: none"> • праћење остварености исхода; • тестове знања; • тестове практичних вештина; • активности на часу • самостални практичан рад.

Назив модула:	Основе угоститељског услуживања		
Трајање модула:	408 часова		
ЦИЉЕВИ МОДУЛА	ИСХОДИ МОДУЛА По завршетку модула ученик ће бити у стању да:	ОБАВЕЗНИ И ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ МОДУЛА	ПРЕПОРУЧЕНЕ АКТИВНОСТИ И НАЧИН ОСТВАРИВАЊА МОДУЛА
<ul style="list-style-type: none"> Оспособљавање ученика за обављање припремних и завршних радова у угоститељским објектима; Оспособљавање за правилно опхођење са гостима и колегама; Оспособљавање ученика за услуживање гостију на доручку. 	<ul style="list-style-type: none"> објасни припремне и завршне радове у угоститељским објектима; разликује групе инвентара за услуживање; разликује опрему, уређаје и намештај за услуживање; наведе садржај и редослед постављања малог стоног инвентара и кувера за одређени оброк; наведе садржај и редослед постављања инвентара за услуживање на и у сервисни сто; разликује средства понуде - документа продаје; рукује инвентаром за услуживање; рукује опремом, уређајима и намештајем за услуживање; користи и одржава опрему и уређаје за услуживање; пере, брише и полира инвентар за услуживање у угоститељским објектима; користи стручну терминологију; врши правилно опхођење са гостима и колегама показујући љубазност, културу и предусретљивост; класификује јела, пића и напитке у карти доручка; разликује и објасни дневне оброке у угоститељству; примењује основне технике ношења и начине услуживања у различитим системима рада; комбинује одговарајуће начине услуживања; примењује правилан прилаз госту и начине услуживања; наводи врсте и састав доручака; услужује доручак у доручковаоници, кафани и хотелској соби; изврши прекривање стола подстољнаком, стољнаком и надстољнаком; уреди сервисни сто; комплетира и поставља мали стони инвентар; 	<p>Угоститељски објекти и угоститељске услуге:</p> <ul style="list-style-type: none"> Основне и допунске угоститељске услуге; Угоститељски објекти за смештај; Угоститељски објекти за пружање услуга хране и пића госту; Стручна терминологија у угоститељству. <p>Услужно и производно особље угоститељских објеката :</p> <ul style="list-style-type: none"> Особине и дужности, хијерархија, изглед и униформа, улога у услужном процесу рада. <p>Опхођење и бригаа о госту:</p> <ul style="list-style-type: none"> Дочек, прихват и смештај госта; Разговор са гостом; Испраћај госта; <p>Радна одељења угоститељских објеката:</p> <ul style="list-style-type: none"> Техничко технолошка опремљеност, распоред и функционална повезаност. <p>Опрема, уређаји и намештај у просторијама за пријем и услуживање гостију:</p> <ul style="list-style-type: none"> Врсте, намена, руковање и одржавање; Заштита на раду. <p>Инвентар за услуживање гостију:</p> <ul style="list-style-type: none"> Појам, улога и важност правилне употребе и чувања инвентара за услуживање; Подела на групе према намени и материјалу од ког је инвентар израђен; Инвентар за услуживање – група: рубље; Инвентар за услуживање – група: 	<p>На почетку модула ученике упознати са циљевима и исходима наставе, односно учења, планом рада и начинима оцењивања.</p> <p>Реализација наставе: Модул се реализује кроз:</p> <ul style="list-style-type: none"> вежбе (174 часа) практичну наставу (174 часа) наставу у блоку (60 часова) <p>Подела одељења на групе Одељење се дели на 2 групе приликом реализације:</p> <ul style="list-style-type: none"> вежби; практичне наставе; наставе у блоку. <p>Место реализације наставе</p> <ul style="list-style-type: none"> Вежбе се реализују у одговарајућем кабинету; Практична настава и настава у блоку се реализује у одговарајућем кабинету или школској радионици. <p>Препоруке за реализацију наставе:</p> <ul style="list-style-type: none"> модул реализовати коришћењем визуелних средстава, угоститељске опреме, инвентара, намештаја и уређаја за услуживање; део практичне наставе реализовати кроз обилазак угоститељских објеката и манифестација (хотела, ресторана, сајмова, такмичења); време реализације наставе у блоку ускладити са активностима у угоститељским објектима у којима се реализује настава у блоку. <p>Предвиђене недеље рада :</p> <ul style="list-style-type: none"> Угоститељски објекти и угоститељске услуге (2 недеље); Услужно и производно особље угоститељских (1 недеља);

	<ul style="list-style-type: none"> • савија салвете на најмање три начина; • поставља кувер на сто за одређени оброк; • апсервира инвентар; • сортира инвентар за услуживање; • примењује различите технике ношења и преношења инвентара. 	<p>стакло;</p> <ul style="list-style-type: none"> • Инвентар за услуживање – група: порцулан; • Инвентар за услуживање – група: прибор за јело; • Инвентар за услуживање – група: мали стони инвентар; • Инвентар за услуживање – група: помоћни инвентар; • Инвентар за услуживање – група: метално посуђе. <p>Припремни и завршни радови у угоститељству:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Појам, улога и значај припремних радова у угоститељству; • Основна подела у офису, сали, точионици пића, аперитив бару– поступци и процедуре; • Кувери у угоститељству– појам, улога, значај (основни и проширени); • Завршни радови. <p>Организациони системи рада у услуживању:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Распоред услужног особља, њихове улоге и дужности у различитим системима услуживања (обер, ревирни, реонски и бригадни систем). <p>Начини услуживања гостију:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Појам, улога, врсте и особености начина услуживања (бечки, енглески, француски, руски и комбиновани). <p>Дневни оброци у угоститељству:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Појам, улога и значај дневних obroка у угоститељству; • Дневни циклус исхране и подела дневних obroка према њему; • Примена, место и време одржавања дневних obroка према врстама. <p>Доручак:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Доручковаоница; • Врсте и састав доручака; • Кувери за различите врсте доручака; • Инструменти понуде – карта доручка; 	<ul style="list-style-type: none"> – Опхођење и брига о госту (1 недеља); – Радна одељења угоститељских објеката (1 недеља); – Опрема, уређаји и намештај у просторијама за пријем и услуживање гостију (1 недеља); – Инвентар за услуживање гостију (7 недеља); – Припремни и завршни радови у угоститељству (2 недеље); – Организациони системи рада у услуживању (1 недеља); – Начини услуживања гостију (3 недеље); – Дневни оброци у угоститељству (1 недеља); – Доручак (5 недеља). <p>Оцењивање</p> <p>Вредновање остварености исхода вршити кроз:</p> <ul style="list-style-type: none"> • праћење остварености исхода; • тестове знања; • тестове практичних вештина; • активности на часу; • самостални практичан рад.
--	--	---	---

		<ul style="list-style-type: none">• Доручак на бази самопослуживања – бифе сто;• Доручак у етажном сервису.	
--	--	--	--

Разред: други

Назив модула: **Пословна комуникација**
Трајање модула: **150 часа**

ЦИЉЕВИ МОДУЛА	ИСХОДИ МОДУЛА По завршетку модула ученик ће бити у стању да:	ОБАВЕЗНИ И ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ МОДУЛА	ПРЕПОРУЧЕНЕ АКТИВНОСТИ И НАЧИН ОСТВАРИВАЊА МОДУЛА
<ul style="list-style-type: none">Оспособљавање ученика за успешну комуникацију са гостима и запосленим особљем у угоститељским објектима;Оспособљавање ученика за обављање административно-књиговодствених послова у угоститељским објектима	<ul style="list-style-type: none">познаје правила пословног бонтона у угоститељству;саслуша жеље (потребе) госта и адекватно на њих реагује;дочека, прихвати и смести госта за сто;показује љубазност, предусретљивост у опхођењу са гостом;наведе врсте и садржај понуде угоститељског објекта;наведе карактеристике различитих врсте јела, пића и напитака које се служе у угоститељском објекту;препоручи госту адекватну комбинацију јела и пића;примењује различите начине наплате рачуна;води књигу шанка;пише требовања и утврди стање у шанку;води књигу пазара, сортира рачуне по врсти, упише рачуне у дневни извештај;утврди и преда дневни пазар;наведе елементе добре угоститељске праксе.класификује пића и напитке према групама у карти пића, винској карти, барској карти и ценовнику пићаврши правилно опхођење са гостима и колегама показујући љубазност, културу и предусретљивост.	<p>Пословна комуникација:</p> <ul style="list-style-type: none">Појам, улога и значај пословне комуникације;Врсте комуникације и начини њеног остваривања;Бонтон у угоститељству – дочек, прихват и смештај гостију, уважавање жеља гостију, пријем поруџбина и реаговање на жалбе;Сугестивна и импулсивна продаја услуга;Регистровање и дистрибуција поруџбине, наплата услуга, прављење и наплата рачуна (врсте и начин), вођење књеге дневних пазара;Обрачун дневног промета – предаја пазара, вођење књиге шанка, књиге требовања, књиге отписа. <p>Инструменти понуде и документи продаје:</p> <ul style="list-style-type: none">Инструменти понуде и документи продаје у угоститељским објектимаПојам, врсте, презентовање гостима (карта пића, кафанска карта, винска карта, јеловник, анкетни јеловник, мени карта, десертна карта и др.)	<p>На почетку модула ученике упознати са циљевима и исходима наставе/учења, планом рада и начинима оцењивања.</p> <p>Реализација наставе: Модул се реализује кроз:</p> <ul style="list-style-type: none">вежбе (60 часова)практичну наставу (60 часова)настава у блоку (30 часова) <p>Подела одељења на групе Одељење се дели на 2 групе приликом реализације:</p> <ul style="list-style-type: none">вежби;практичне наставе;наставе у блоку. <p>Место реализације наставе</p> <ul style="list-style-type: none">вежбе се реализују у одговарајућем кабинету;практична настава и настава у блоку се реализује у одговарајућем кабинету, школској радионици или у угоститељском објекту. <p>Препоруке за реализацију наставе</p> <ul style="list-style-type: none">модул реализовати коришћењем визуелних средстава, угоститељске опреме, инвентара, намештаја и уређаја за услуживање;део практичне наставе реализовати кроз обилазак специфичних угоститељских објеката и манифестација (хотела, ресторана, угоститељских објеката, сајмова, такмичења);Препоручује се обављање практичне наставе у различитим

			<p>врстама угоститељских објеката;</p> <ul style="list-style-type: none">• Време реализације наставе у блоку ускладити са активностима у угоститељским објектима у којима се реализује настава у блоку. <p><u>Предвиђене недеље рада :</u></p> <ul style="list-style-type: none">– Пословна комуникација (7 недеља);– Инструменти понуде и документи продаје (3 недеље). <p><u>Оцењивање</u></p> <p>Вредновање остварености исхода вршити кроз:</p> <ul style="list-style-type: none">• праћење остварености исхода;• тестове знања;• тестове практичних вештина;• активности на часу;• самостални практичан рад.
--	--	--	--

Назив модула:

Услуживање пића и напитака

Трајање модула:

324 часова

ЦИЉЕВИ МОДУЛА	ИСХОДИ МОДУЛА По завршетку модула ученик ће бити у стању да:	ОБАВЕЗНИ И ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ МОДУЛА	ПРЕПОРУЧЕНЕ АКТИВНОСТИ И НАЧИН ОСТВАРИВАЊА МОДУЛА
<ul style="list-style-type: none">Оспособљавање ученика за квалитетно услуживање пићем и напацима у различитим угоститељским објектима и различитим приликама;Оспособљавање ученика за успешну комуникацију са гостима и запосленим особљем у угоститељским објектима.	<ul style="list-style-type: none">наводи појам, улогу и значај точионице пића;рукује опремом, уређајима, инвентаром точионице пића;наведе основне карактеристике пића и напитака;правилао прилази госту приликом услуживања пића и напитака;услужује алкохолна и безалкохолна пића у одређеним приликама, ресторану и кафани;припрема топле и хладне напитке;услужује хладне и топле напитке у одређеним приликама, доручковаоници, ресторану и кафани;препознаје пића, напитке и барске мешавине из инструмената понуде;примењује основне технике ношења, припремања и сервирања пића, барских мешавина и напитака;познаје врсте и географско порекло вина и виногорја у Србији, региону и свету;демонстрира технике фрапирања, шамбрирања, презентовања, отварања, дегоржирања и декантирања вина.	<p>Точионица пића:</p> <ul style="list-style-type: none">појам, улога и значај точионице пићаопрема, уређаји, инвентар точионице пићаорганизација рада, требовање пића, складиштење и чување пића, намирница и материјала <p>Услуживање пића и напитака:</p> <ul style="list-style-type: none">класификација и подела пића у угоститељству према садржају акохола, према намени и времену служења, према температури служења и према начину припреме <p>Алкохолна пића:</p> <ul style="list-style-type: none">подела, врсте, особине, норматив, начин сервирања и услуживање (цин, виски, вотка, рум, коњак, бренди, ракије, аперитиви, ликери, дигестиви, топла алкохолна пића и пива)	<p>На почетку модула ученике упознати са циљевима и исходима наставе/учења, планом рада и начинима оцењивања.</p> <p>Реализација наставе: Модул се реализује кроз:</p> <ul style="list-style-type: none">вежбе (132 часа)практичну наставу (132 часа)настава у блоку (60 часова) <p>Подела одељења на групе Одељење се дели на 2 групе приликом реализације:</p> <ul style="list-style-type: none">вежби;практичне наставе;наставе у блоку; <p>Место реализације наставе</p> <ul style="list-style-type: none">вежбе се реализују у одговарајућем кабинету;практична настава и настава у блоку се реализује у одговарајућем кабинету, школској радионици или у угоститељском објекту. <p>Препоруке за реализацију наставе</p> <ul style="list-style-type: none">модул реализовати коришћењем визуелних средстава, угоститељске опреме, инвентара, намештаја и уређаја за услуживање;

		<p>Безалкохолна пића:</p> <ul style="list-style-type: none"> • подела, врсте, особине, норматив, припрема, начин сервирања и услуживање <p>Топли и хладни напаци:</p> <ul style="list-style-type: none"> • подела, врсте, карактеристике, прилози, припрема, сервирање и услуживање <p>Барске мешавине:</p> <ul style="list-style-type: none"> • опрема, уређаји и инвентар за припрему барских мешавина; • стручна терминологија, читање и писање рецептура; • основне технике припреме барских мешавина; • подела, врсте, особине, припрема, норматив, начин сервирања и услуживање барских мешавина. <p>Вина и виногорја:</p> <ul style="list-style-type: none"> • подела вина – према боји, количини шећера, квалитету, начину производње; • сорте грожђа; • виногорја србије, региона, света; • појам, улога и значај сомалијера; • чување, сервирање (декантирање, фрапирање, дегоржирање, дегустација), презентовање, отварање и услуживање вина; • слагање вина и хране. 	<ul style="list-style-type: none"> • део практичне наставе реализовати кроз обилазак специфичних угоститељских објеката и манифестација (хотела, ресторана, угоститељских објеката, сајмова, такмичења); • препоручује се обављање практичне наставе у различитим врстама угоститељских објеката; • време реализације наставе у блоку ускладити са активностима у угоститељским објектима у којима се рализује настава у блоку. <p><u>Предвиђене недеље рада :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> – Точионица пића (2 недеље); – Услуживање пића и напитака (2 недеље); – Алкохолна пића (4 недеље); – Безалкохолна пића (2 недеље); – Топли и хладни напаци (2 недеље); – Барске мешавине (4 недеље); – Вина и виногорја (6 недеље). <p><u>Оцењивање</u></p> <p>Вредновање остварености исхода вршити кроз:</p> <ul style="list-style-type: none"> • праћење остварености исхода; • тестове знања; • тестове практичних вештина; • активности на часу; • самостални практичан рад.
--	--	--	--

Разред: трећи

Назив модула:	Услуживање јела и посластица		
Трајање модула:	354 часа		
ЦИЉЕВИ МОДУЛА	ИСХОДИ МОДУЛА	ОБАВЕЗНИ И ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ МОДУЛА	ПРЕПОРУЧЕНЕ АКТИВНОСТИ И НАЧИН ОСТВАРИВАЊА МОДУЛА
<ul style="list-style-type: none"> Оспособљавање ученика за успешну комуникацију са гостима и запосленим особљем у угоститељским објектима Оспособљавање ученика за квалитетно служивање хране и посластица у различитим угоститељским објектима и различитим приликама 	<p>По завршетку модула ученик ће бити у стању да:</p> <ul style="list-style-type: none"> класификује храну и посластице према групама у инструментима понуде; познаје јела и посластице из инструмената понуде; примењује основне технике ношења и начине служивања у различитим системима организације рада; комбинује одговарајуће начине служивања; примењује правилан прилаз госту и начине служивања; разликује и служи топла и хладна предјела у одређеним приликама у различитим угоститељским објектима; разликује и служи супе, чорбе, потаже и консоме у одређеним приликама у различитим угоститељским објектима; разликује и служи рибе, ракове, шкољке, мекушце у одређеним приликама у различитим угоститељским објектима; разликује и служи главна јела у одређеним приликама у различитим угоститељским објектима; разликује и служи варива, салате у одређеним приликама у различитим угоститељским објектима; разликује и служи сиреве у одређеним приликама у различитим угоститељским објектима; разликује и служи посластице, воће, компоте у одређеним приликама у различитим угоститељским објектима; наводи и саставља различите врсте менија; разликује и служи јела и посластице по утврђеном мениу у одређеним приликама у различитим угоститељским објектима; разликује организације рада и инструменте 	<p>Дневни оброци и дневни циклус исхране у угоститељским објектима:</p> <ul style="list-style-type: none"> Примена, место и време одржавања дневних obroka према врстама <p>Организациони системи рада у служивању:</p> <ul style="list-style-type: none"> Обер, реверни, реонски и бригадни систем рада <p>Начини служивања хране и посластица:</p> <ul style="list-style-type: none"> Бечки, француски, енглески, руски, комбиновани <p>Инструменти понуде – јеловник:</p> <ul style="list-style-type: none"> Појам, улога, значај, изглед и врсте Редослед писања, правилно груписање и избор јела <p>Услуживање по јеловнику са познавањем карактеристика хране и посластица:</p> <ul style="list-style-type: none"> Група јела - хладна предјела Група јела – супе, чорбе, потажи, консомеи Групе јела – топла предјела Група јела – рибе, ракови, шкољке и мекушци Група јела – готова јела Група јела – печења Група јела – јела по поруцбини Група јела – специјалитети са роштиља Група јела – варива, салате Група јела – сиреви 	<p>На почетку модула ученике упознати са циљевима и исходима наставе, односно учења, планом рада и начинима оцењивања.</p> <p>Реализација наставе: Модул се реализује кроз:</p> <ul style="list-style-type: none"> вежбе (120 часова) практичну наставу (144 часа) наставу у блоку (90 часова) <p>Подела одељења на групе Одељење се дели на 2 групе приликом реализације:</p> <ul style="list-style-type: none"> вежби; практичне наставе; наставе у блоку. <p>Место реализације наставе</p> <ul style="list-style-type: none"> вежбе се реализују у одговарајућем кабинету; практична настава и настава у блоку у се реализују у одговарајућем кабинету, школској радионици или у угоститељском објекту. <p>Препоруке за реализацију наставе</p> <ul style="list-style-type: none"> модул реализовати коришћењем визуелних средстава, угоститељске опреме, инвентара, намештаја и уређаја за служивање; део практичне наставе реализовати кроз обилазак специфичних угоститељских објеката и манифестација (хотела, ресторана, угоститељских објеката, сајмова, такмичења); препоручује се обављање практичне наставе у различитим врстама угоститељских објеката; време реализације наставе у блоку ускладити са активностима у угоститељским објектима у којима

	<p>понуде у пансионском пословању;</p> <ul style="list-style-type: none"> • спроводи правилно анкетирање гостију; • правилно услужује јела, пића и напитке у пансиону; • правилно прима поруџбину, припрема потребан инвентар и услужује храну у хотелским собама. 	<ul style="list-style-type: none"> • Група јела - посластица, компота, воћа <p>Мени и мени карта:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Појам, улога, врсте, намена, правилно писање и изглед • Састављање менија за различите дневне одброке <p>Пансионско пословање:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Организација рада и инструменти понуде • Начини анкетирања гостију (анкетни јеловник, анкетна мени карта, анкетни мени лист) • Етажни сервис у пансиону 	<p>се реализује настава у блоку.</p> <p><u>Предвиђене недеље рада :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> – Дневни оброци и дневни циклус исхране у угоститељским објектима (2 недеље); – Организациони системи рада у услуживању (1 недеља); – Начини услуживања хране и посластица (3 недеље); – Инструменти понуде – јеловник (2 недеље); – Услуживање по јеловнику са познавањем карактеристика хране и посластица (8 недеља); – Мени и мени карта (3 недеље); – Пансионско пословање (3 недеље). <p><u>Оцењивање</u></p> <p>Вредновање остварености исхода вршити кроз:</p> <ul style="list-style-type: none"> • праћење остварености исхода; • тестове знања; • тестове практичних вештина; • праћење остварености исхода • тестове знања • тестове практичних вештина • активности на часу • самостални практичан рад
--	---	--	--

Назив модула:	Припрема јела пред гостом		
Трајање модула:	74 часа		
ЦИЉЕВИ МОДУЛА	ИСХОДИ МОДУЛА По завршетку модула ученик ће бити у стању да:	ОБАВЕЗНИ И ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ МОДУЛА	ПРЕПОРУЧЕНЕ АКТИВНОСТИ И НАЧИН ОСТВАРИВАЊА МОДУЛА
<ul style="list-style-type: none"> Оспособљавање ученика за успешну комуникацију са гостима и запосленим особљем у угоститељским објектима; Оспособљавање ученика за квалитетно припремање, довршавање, сервирање и услуживање јела пред гостом; 	<ul style="list-style-type: none"> припрема потребан инвентар, опрему и намирнице за услуживање јела пред гостом у различитим угоститељским објектима и различитим приликама; правилно филира, траншира, фламбира јела, посланице и воће пред гостом; правилно примењује технике филирања, транширања, фламбирања пред гостом; припрема јела пред гостом у различитим угоститељским објектима и различитим приликама; врши правилно опхођење са гостима и колегама показујући љубазност, културу и предусретљивост. 	<p>Припрема јела, посланица, воћа пред гостом и њихово услуживање:</p> <ul style="list-style-type: none"> Услужно особље – траншер, фламбер Припремање потребног инвентара, опреме, припремни радови, поступак рада, и завршни радови; Филирање рибе (пастрмка); Транширање – расечање (печено пиле); Припремање татар бифтека пред гостом, сервирање и услуживање; Фламбирање воћа и посланица (банане и палачинке). 	<p>На почетку модула ученике упознати са циљевима и исходима наставе, односно учења, планом рада и начинима оцењивања.</p> <p>Реализација наставе: Модул се реализује кроз:</p> <ul style="list-style-type: none"> вежбе (30 часова) практичну наставу (36 часова) <p>Подела одељења на групе Одељење се дели на 2 групе приликом реализације:</p> <ul style="list-style-type: none"> вежби; практичне наставе; наставе у блоку. <p>Место реализације наставе</p> <ul style="list-style-type: none"> вежбе се реализују у одговарајућем кабинету; практична настава и настава у блоку у се реализују у одговарајућем кабинету, школској радионици или у угоститељском објекту. <p>Препоруке за реализацију наставе</p> <ul style="list-style-type: none"> модул реализовати коришћењем визуелних средстава, угоститељске опреме, инвентара, намештаја и уређаја за услуживање; део практичне наставе реализовати кроз обилазак специфичних угоститељских објеката и манифестација (хотела, ресторана, угоститељских објекатаи, сајмова, такмичења); препоручује се обављање практичне наставе у различитим врстама угоститељских објеката; време реализације наставе у блоку ускладити са активностима у угоститељским објектима у којима се реализује настава у блоку.

			<p><u>Предвиђене недеље рада у:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> – Припрема јела, посланица, воћа пред гостом и њихово услуживање (6 недеља). <p><u>Оцењивање</u></p> <p>Вредновање остварености исхода вршити кроз:</p> <ul style="list-style-type: none"> • праћење остварености исхода; • тестове знања; • тестове практичних вештина; • активности на часу; • самостални практичан рад.
--	--	--	---

5. КОРЕЛАЦИЈА СА ДРУГИМ ПРЕДМЕТИМА/МОДУЛИМА:

- Основе туризма и угоститељства;
- Исхрана;
- Страни језици;
- Основе куварства;
- Основе посластичарства,
- Рачунарство и информатика,
- Психологија у туризму и угоститељству;
- Туристичка географија;
- Предузетништво.

ПРОФЕСИОНАЛНА ПРАКСА

ОСТВАРИВАЊЕ ОБРАЗОВНО-ВАСПИТНОГ РАДА – ОБЛИЦИ И ТРАЈАЊЕ

РАЗРЕД	НАСТАВА				ПРАКСА	УКУПНО
	Теоријска настава	Вежбе	Практична настава	Настава у блоку		
I					30	30
II					60	60

ЦИЉЕВИ ПРЕДМЕТА

- Оспособљавање за практичну примену стечених теоријских знања, практичних вештина и ставова
- Оспособљавање за правилно и рационално коришћење опреме и уређаја, инвентара и намештаја за услуживање гостију
- Оспособљавање за самостално руковање, подешавање и одржавање опреме и уређаја, инвентара и намештаја за услуживање гостију
- Развијање радних навика, сигурности, прецизности и одговорности у раду
- Оспособљавање за радну и професионалну одговорност, прецизност и сигурност при раду
- Оспособљавање за коришћење средстава заштите на раду и заштите животне средине
- Оспособљавање за правилно опхођење са гостима и колегама
- Оспособљавање ученика за услуживање гостију на доручку
- Оспособљавање ученика за обављање припремних и завршних радова у угоститељским објектима

НАЗИВ И ТРАЈАЊЕ МОДУЛА

Разред: први

Ред.бр.	НАЗИВ МОДУЛА	Трајање модула (часови)
1.	Основе угоститељског услуживања	30
2.	Услуживање пића и напитака	60

Назив модула:	Основе угоститељског услуживања		
Трајање модула:	30 часова		
ЦИЉЕВИ МОДУЛА	ИСХОДИ МОДУЛА По завршетку модула ученик ће бити у стању да:	ОБАВЕЗНИ И ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ МОДУЛА	ПРЕПОРУЧЕНЕ АКТИВНОСТИ И НАЧИН ОСТВАРИВАЊА МОДУЛА
<ul style="list-style-type: none"> Оспособљавање ученика за примену санитарних и здравствених прописа (стандарда) из области личне и радне хигијене Оспособљавање ученика за примену заштите на раду Оспособљавање ученика за обављање припремних и завршних радова у угоститељским објектима Оспособљавање за правилно опхођење са гостима и колегама Оспособљавање ученика за услуживање гостију на доручку 	<ul style="list-style-type: none"> примењује мере заштите од повреда на раду примењује санитарно-здравствене прописе из области личне и радне хигијене рукује опремом, уређајима и намештајем за услуживање врши правилно опхођење са гостима и колегама показујући љубазност, културу и предусретљивост пере, брише и полира инвентар за услуживање у угоститељском објектима Примењује одговарајуће начине услуживања примењује правилан прилаз госту и начине услуживања услужује доручак у доручковаоници, кафани и хотелској соби изврши прекривање стола подстољнаком, стољњаком и надстољнаком уреди сервисни сто комплетира и поставља мали стони инвентар савија салвете на најмање три начина поставља кувер на сто за одређени оброк апсервира инвентар сортира инвентар за услуживање примењује различите технике ношења и преношења инвентара. 	<ul style="list-style-type: none"> Хигијенски стандарди и заштита на раду Припремни и завршни радови у угоститељским објектима Услуживање различитих врста доручака Опхођење са гостима и колегама 	<p>На почетку модула ученике упознати са циљевима и исходима наставе, односно учења, планом рада и начинима оцењивања</p> <p><u>Реализација наставе:</u> Модул се реализује кроз:</p> <ul style="list-style-type: none"> наставу у блоку (30 часова) <p><u>Подела одељења на групе</u> Одељење се дели на 2 групе приликом реализације:</p> <ul style="list-style-type: none"> наставе у блоку <p><u>Место реализације наставе</u></p> <ul style="list-style-type: none"> часове наставе у блоку реализовати у школској радионици <p><u>Препоруке за реализацију наставе</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Инсистирати на уредности и прецизности у раду Инсистирати на примени прописа заштите здравља и животне средине и заштите на раду У току практичне наставе ученици су обавезни да воде дневник практичног рада Професионалну праксу реализовати у току летњег распуста, најкасније до 15. августа, а по унапред утврђеном распореду. <p><u>Оцењивање</u> Вредновање остварености исхода вршити кроз:</p> <ul style="list-style-type: none"> тестове практичних вештина дневнике практичног рада

Назив модула:	Услуживање пића и напитака		
Трајање модула:	60 часова		
ЦИЉЕВИ МОДУЛА	ИСХОДИ МОДУЛА По завршетку модула ученик ће бити у стању да:	ОБАВЕЗНИ И ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ МОДУЛА	ПРЕПОРУЧЕНЕ АКТИВНОСТИ И НАЧИН ОСТВАРИВАЊА МОДУЛА
<ul style="list-style-type: none"> Оспособљавање ученика за успешну комуникацију са гостима и запосленим особљем у угоститељским објектима Оспособљавање ученика за обављање административно-књиговодствених послова у угоститељским објектима Оспособљавање ученика за квалитетно услуживање пићем и напацима у различитим угоститељским објектима и различитим приликама Оспособљавање за правилно опхођење са гостима и колегама 	<ul style="list-style-type: none"> саслуша жеље (потребе) госта и адекватно на њих регулије дочека, прихвати и смести госта за сто показује љубазност, предусретљивост у опхођењу са гостом препоручи госту адекватну комбинацију јела и пића примењује различите начине наплате рачуна води књигу шанка пише требовања и утврди стање у шанку води књигу пазара, сортира рачуне по врсти, упише рачуне у дневни извештај утврди и преда дневни пазар класификује пића и напитке према групама у карти пића, винској карти, барској карти и ценовнику; рукује опремом, уређајима и инвентаром у точионици пића услужује пића и напитке припрема и услужује пића и напитке, у одређеним приликама у различитим угоститељским објектима познаје врсте и географско порекло вина и виногорја у Србији, региону и свету демонстрира технике фрапирања, шамбрирања, презентовања, отварања, дегоржирања и декантирања вина. 	<ul style="list-style-type: none"> Пословна комуникација Инструменти понуде и документи продаје Точионица пића Услуживање пића и напитака Алкохолна пића Безалкохолна пића Топли и хладни напаци Барске мешавине Вина и виногорја 	<p>На почетку модула ученике упознати са циљевима и исходима наставе, односно учења, планом рада и начинима оцењивања</p> <p>Реализација наставе: Модул се реализује кроз:</p> <ul style="list-style-type: none"> наставу у блоку (60 часова) <p>Подела одељења на групе Одељење се дели на 2 групе приликом реализације:</p> <ul style="list-style-type: none"> наставе у блоку <p>Место реализације наставе</p> <ul style="list-style-type: none"> часове наставе у блоку реализовати у школској радионици и у угоститељским објектима <p>Препоруке за реализацију наставе</p> <ul style="list-style-type: none"> Инсистирати на уредности и прецизности у раду Инсистирати на примени прописа заштите здравља и животне средине и заштите на раду У току практичне наставе ученици су обавезни да воде дневник практичног рада Професионалну праксу реализовати у току летњег распуста, најкасније до 15. августа, а по унапред утврђеном распореду. <p>Оцењивање Вредновање остварености исхода вршити кроз:</p> <ul style="list-style-type: none"> тестове практичних вештина дневнике практичног рада

КОРЕЛАЦИЈА СА ДРУГИМ ПРЕДМЕТИМА / МОДУЛИМА

- Здравствена култура

СВЕЧАНИ ПРИЈЕМИ

1. ОСТВАРИВАЊЕ ОБРАЗОВНО-ВАСПИТНОГ РАДА – ОБЛИЦИ И ТРАЈАЊЕ

РАЗРЕД	НАСТАВА				Професионална пракса	УКУПНО
	Теоријска настава	Вежбе	Практична настава	Настава у блоку		
III		90		30		120

2. ЦИЉЕВИ ПРЕДМЕТА:

- Оспособљавање ученика за успешну комуникацију са гостима и запосленим особљем у угоститељским објектима.
- Оспособљавање ученика за квалитетно услуживање пића, напитака, хране и посластица на различитим заједничким оброцима и свечаним пријемима.

3. НАЗИВ И ТРАЈАЊЕ МОДУЛА

Разред: **први**

Ред.бр.	НАЗИВ МОДУЛА	Трајање модула (часови)
1.	Свечани приједи	120

4 ЦИЉЕВИ, ИСХОДИ, ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ И НАЧИНИ ОЦЕЊИВАЊА МОДУЛА

Назив модула:	Свечани приједи		
Трајање модула:	120 часова		
ЦИЉ МОДУЛА	ИСХОДИ МОДУЛА По завршетку модула ученик ће бити у стању да:	ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ МОДУЛА	ПРЕПОРУЧЕНЕ АКТИВНОСТИ И НАЧИН ОСТВАРИВАЊА МОДУЛА
<ul style="list-style-type: none"> Оспособљавање ученика за успешну комуникацију са гостима и запосленим особљем у угоститељским објектима; Оспособљавање ученика за квалитетно услуживање пића, напитака, хране и посластица на различитим заједничким оброцима и свечаним приједима. 	<ul style="list-style-type: none"> разликује врсте заједничких оброка и свечаних пријема, њихове поделе, просторије у којима се одржавају, инвентар за услуживање; класификује пића, напитке, јела и посластице из понуде за одређени заједнички оброк и свечани пријем; препознаје пића, напитке, јела и посластице из понуде за одређени заједнички оброк и свечани пријем; изврши припрему простора, опреме и уређаја, инвентара и намештаја за одређени заједнички оброк и свечани пријем; примењује стандардизован приступ госту и одговарајуће начине услуживања на одређеном заједничком оброку и свечаном пријему; услужује аперитиве на заједничким оброцима и свечаним приједима; услужује алкохолна и безалкохолна пића на на заједничким оброцима и свечаним приједима; услужује вина на заједничким оброцима и свечаним приједима; услужује дигестиве на заједничким оброцима и свечаним приједима; услужује топле и хладне напитке на заједничким оброцима и свечаним приједима; услужује хладна и топла предјела на заједничким оброцима и свечаним приједима; услужује супе, чорбе, потаже, консоме на заједничким оброцима свечаним приједима; услужује рибе, ракове, шкољке на заједничким 	<ul style="list-style-type: none"> Дневни оброци у угоститељству – (2 недеље) <ul style="list-style-type: none"> Примена, место и време одржавања дневних оброка према врстама Редовни и ванредни оброци; Организациони системи рада на заједничким оброцима и свечаним приједима – (2 недеље); Начини услуживања на заједничким оброцима и свечаним приједима (2 – недеље); Мени и мени карта – (4 недеље) <ul style="list-style-type: none"> Појам, улога, врсте, намена, правилно писање и изглед Састављање менија за заједничке одброке и свечане пријеме Услуживање групе гостију по менију; Заједнички оброци као облици угоститељске понуде (појам, значај, врсте) – (5 недеља); <ul style="list-style-type: none"> Заједнички ручак Заједничка вечера Пословни ручак Пословна вечера Свечани приједи као облици угоститељске понуде (појам, значај, врсте) – (10 недеља) 	<ul style="list-style-type: none"> На почетку програма ученике упознати са циљевима и исходима наставе, планом рада и начинима оцењивања <p>Реализација наставе Предмет се реализује кроз:</p> <ul style="list-style-type: none"> вежбе (90 часова) наставу у блоку (30 часова) <p>Подела одељења на групе Одељење се дели на 2 групе приликом реализације:</p> <ul style="list-style-type: none"> кабинетских вежби блок настава <p>Место реализације наставе</p> <ul style="list-style-type: none"> кабинетске вежбе се реализују у кабинету <p>Препоруке за реализацију наставе</p> <ul style="list-style-type: none"> Нужно је коришћење визуелних средстава, угоститељске опреме, инвентара, намештаја и уређаја за услуживање Наставу у блоку реализовати кроз рад на заједничким оброцима и свечаним приједима према плану одржавања заказаних пријема односно према могућности и

	<p>оброцима свечаним пријемима;</p> <ul style="list-style-type: none"> • служије главна јела на заједничким оброцима свечаним пријемима; • служије варива, салате, сиреве на заједничким оброцима свечаним пријемима; • служије послатице, воће, компоте на заједничким оброцима свечаним пријемима; • служије топле и хладне напитке на заједничким оброцима свечаним пријемима; • наводи и саставља различите врсте менија намењених заједничким оброцима и свечаним пријемима; • разликује и служије јела и послатице по утврђеном мениу за заједнички оброк и свечани пријем; • користи елементе протокола приликом услуживања гостију; • врши правилно опхођење са гостима и колегама показујући љубазност, културу и предусретљивост; • наводи карактеристике у пословању везаном за кетеринг. 	<ul style="list-style-type: none"> - Банкет - свечани ручак - Банкет – свечана вечера - Свечани хладни бифе - Свечани топли бифе - Свечани хладно – топли бифе - Коктел партија - Гарден партија - Чајанка • Услуживање са протоколарним захтевима (по протоколу) – (3 недеље); • Кетеринг – (2 недеље). 	<p>потреби.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Препоручује се обављање блок наставе у различитим врстама угоститељских објеката <p><u>Оцењивање</u> Вредновање остварености исхода вршити кроз:</p> <ul style="list-style-type: none"> • праћење остварености исхода • тестове знања • тестове практичних вештина • активности на часу • самостални практичан рад • усмено излагање
--	---	--	---

КОРЕЛАЦИЈА СА ДРУГИМ ПРЕДМЕТИМА , ОДНОСНО МОДУЛИМА

- Основе туризма и угоститељства;
- Исхрана;
- Страни језици;
- Основе куварства;
- Основе посластичарства;
- Предузетништво.